

IMPRESE



L'agriturismo Ai Faris è immerso nel silenzio del piccolo borgo di Partistagno

Le delizie della campagna

Le materie prime utilizzate sono tutte al naturale, in modo da ottenere un'ottima qualità

di Francesca Pelessoni

Fino a pochi anni fa c'era solo una vecchia casa diroccata. Oggi su quelle macerie sorge un delizioso agriturismo circondato dai fiori e immerso nel silenzio del piccolo borgo che ospita il monastero di Partistagno. È un sogno che si realizza quello di Valter Miconi, un sogno che risale agli anni settanta, ma che ha preso forma solo nel 1998, dopo tanti sacrifici e un bel po' di testardaggine, anche quando gli amici gli chiedevano se era ammatto a voler ristrutturare quel vecchio rudere. Lui non li ha ascoltati e oggi vanno tutti ad assaggiare i piatti che la moglie Giuliana prepara con passione ed esperienza.

Sono partiti in due nel 1994, fondando l'azienda agricola, e poi nel 1998 è nato l'agriturismo che oggi può accogliere fino a 85 coperti. In cucina c'è anche il figlio Davide, pasticciere, e da poco è entrata nella gestione aziendale la figlia Alessandra che si occupa del servizio ai tavoli e delle fasi di produzione del miele.

«Le materie prime utilizzate nel nostro agriturismo sono prodotte tutte in azienda - spiega Davide -. Gli animali vengono allevati con alimenti naturali, in modo da ottenere il massimo della qualità. Un'altra nota di orgoglio è l'orto che



L'agriturismo Ai Faris si trova a Partistagno in Borgo Faris 32/6, lungo la strada che collega Attimis a Racchiuso e Faedis

non viene trattato con pesticidi di nessun tipo, dove ogni estate raccogliamo gli ortaggi utilizzati in cucina, con i quali produciamo un gran quantità di verdure cotte, sottoli e sottaceti, che poi conserviamo e serviamo durante l'inverno.

Il menu è vario, ma sicuramente il piatto forte dell'agriturismo è la carne d'asino. «È il prodotto di punta della nostra cucina - prosegue Davide -. All'inizio abbiamo provato a proporla perché è un'ottima carne e non c'è nessuno che la trasforma direttamente in azienda. Poi ci siamo accorti che i clienti la apprezzano e abbiamo ingrandito la produzione.

Oltre al brasato e allo spezzatino, adesso prepariamo anche i wurstel d'asino».

Inoltre per gli amanti della buona cucina non c'è che l'imbarazzo della scelta: pasticcio con le crepes, pane, pasta e gnocchi fatti in casa, il classico minestrone che riscuote sempre grandi consensi, ma anche polenta, coniglio dissolato e arrotolato con le castagne, frico con la cipolla, musetto e fagioli, salame con l'aceto, affettati misti, verzuttino con le cicciole, frittate, brasato di maiale e, per finire in dolcezza, i dessert creati da Davide come le crostate di ricotta e mirtili, strudel, bavaresi, semifreddi.

«In azienda - spiega Valter Miconi - abbiamo circa 40 maiali, 25 asini, 200 conigli, alcuni animali di bassa corte, pecore e circa 35 arnie. Il fiore all'occhiello è la macelleria che abbiamo ricavato sotto l'ambiente, con annessa cantina e celle di refrigerazione. Raramente da noi si mangia un salame che abbia meno di quattro mesi di stagionatura».

Per chi desidera portare via un ricordo dopo aver cenato al fresco sulla terrazza è possibile acquistare uova, patate, verdure, miele, salumi e insaccati. Sempre che ce ne siano ancora, visto che vanno a ruba».



Profilo d'impresa

Tutto iniziò nel '94

L'agriturismo Ai Faris si trova a Partistagno in Borgo Faris 32/6, lungo la strada che collega Attimis a Racchiuso e Faedis vicino al monastero. Tel. 0432-789409, sito internet, www.agriturismoai-faris.it, e-mail: info@agriturismoai-faris.it.

Nel 1994 Valter Miconi e la moglie Giuliana fondano l'azienda agricola Ai Faris, cui fa seguito nel 1998 l'apertura dell'omonimo agriturismo che prende il nome dal tranquillo borgo dove sorge.

Ad aiutare i genitori oggi ci sono anche i figli Davide e Alessandra.

La struttura ospita fino a 85 coperti in due sale spaziose e sulla bella terrazza.

Sono molte le iniziative che l'agriturismo organizza nel corso dell'anno per i suoi clienti, come il torneo di pallavolo "Agrivolley" che si terrà l'1 e il 2 settembre.

L'agriturismo è aperto tutto l'anno il venerdì sera dalle 17 in poi, il sabato e la domenica dalle 10 fino a tarda sera. È gradita la prenotazione.