

TRADIZIONE O INNOVAZIONE?



marcà vècio® nasce come un progetto innovativo che vuole portare avanti la tradizione nel piccolo commercio alimentare.

Questa è solo apparentemente una contraddizione, noi siamo infatti tutti convinti che il modo migliore per mantenere quello che "le botteghe" hanno contribuito a creare nella cultura del mangiare e bere bene possa essere mantenuto e rinforzato solamente portando avanti

nuove iniziative

e nuovi servizi che, affiancati all'attenzione per il cliente

e alla selezione di prodotti d'eccellenza, facciano diventare l'esperienza di "fare la spesa" qualcosa di unico.

In tutto quello che abbiamo fatto nel progetto il nostro fondamento è stato sempre quello di creare e non di copiare. Che non vuole essere un sentirsi superiori, semplicemente noi riteniamo di avere qualcosa da dire basandoci sulla nostra esperienza e sulla conoscenza dei bisogni dei nostri clienti e che ci siano ancora molte opportunità che non sono state sfruttate.

Per questo la creazione di sinergie è molto importante

(il nostro "1+1=3") non è uno svarione matematico ma qualcosa in cui crediamo fermamente.

Aver messo insieme esperienze positive e di successo di lunga data e aver preso ispirazione dai "maestri" dei mestieri ci ha dato la possibilità di creare l'ambiente ideale in cui "innestare" quella parte di innovazione che renderà unica l'esperienza dei nostri clienti.

Iniziamo dal mercato, la scelta del luogo in cui costruire il progetto è stata lunga e impegnativa.

BISOGNA PROPRIO SCEGLIERE?

Prima di arrivare al sito di via Zanella abbiamo valutato 21 diverse soluzioni, alla fine la scelta è ricaduta sullo stabile 'ex-Racovit' perché ci permetteva di avere gli spazi che cercavamo senza cementificare ulteriormente il territorio, dandoci la possibilità di essere autosufficienti per almeno il 50% dell'energia elettrica necessaria (con l'ambizione di

arrivare quanto prima al 100%),

di riqualificare un'area che,

per mancanza di servizi

e situazioni di degrado

legate all'abbandono

di siti industriali e

artigianali, rappresentava

per la città di Treviso una

situazione di complessa soluzione

e riqualificazione. Ma il nostro approccio

all'innovazione non finisce qui.

Innanzitutto il servizio al

cliente: siamo una "piccola

bottega" che farà orario

continuato 6 giorni su

7, dalle 8:30 alle 19:30,

saremo chiusi nei giorni festivi ma saremo

aperti 12 mesi all'anno (proponendo un

orario ridotto nel mese di agosto).

Abbiamo poi fatto un investimento

importante in tecnologia e attrezzature,

proponendo ai nostri clienti le migliori

soluzioni esistenti ad oggi sul mercato in

modo da potervi garantire che i prodotti

che acquisterete siano prodotti e

conservati nel miglior modo possibile.

Anche l'e-commerce che proporremo avrà delle caratteristiche uniche per il settore alimentare e vi permetterà di "fare la spesa" da casa come se foste in negozio.

Ci sono state ovviamente alcune innovazioni che sono rimaste nell'elenco dei desideri, ma noi continueremo ad esplorare anche in queste aree le possibili soluzioni fino ad arrivare a delle soluzioni economicamente sostenibili.

Con questo numero uno il nostro "giornale" assume la sua forma definitiva, come anticipato seguirà le stagioni: quindi, il numero due verrà distribuito all'inizio di settembre.

In questo numero vi presenteremo le nuove "crew" (cucina e bistrò) e il nostro "wall of fame" (gli amici di marcà vècio) cioè quelle aziende, produttrici o al dettaglio, con cui abbiamo affinità in termini di progetto, cultura del cliente e del prodotto.

Ad ogni uscita del "giornale" vi presenteremo due di queste aziende, in questo numero abbiamo il piacere di presentarvi (anche se sicuramente le conoscete già)

il panificio bosco e il podere roverat.

buona lettura.



Michele

NB: NON APRIAMO IL 15 GIUGNO!

Seguiteci su: f marcavécio @marcavécio



L'ORTOFRUTTA

PP

Quando l'estate fa capolino, sappiamo tutti che dobbiamo fare attenzione all'**IDRAZIONE**.

È un periodo in cui il nostro corpo richiede un adeguato apporto di acqua per mantenere il suo corretto funzionamento. L'acqua svolge un ruolo fondamentale nel fornirci quei preziosi sali minerali e altri nutrienti di cui abbiamo bisogno.

Ci aiuta a diluire e digerire il cibo in modo efficace e ci aiuta a liberarci delle scorie prodotte dal nostro metabolismo. Inoltre, svolge un'importante funzione di regolazione della temperatura corporea durante le calde giornate estive.

Quanta acqua dovremmo bere?

In generale, si consiglia agli adulti in buona salute di bere **almeno un litro e mezzo di acqua al giorno**, oltre a un altro mezzo litro proveniente da altre bevande e alimenti. La quantità dipende anche dalla nostra perdita di liquidi attraverso la sudorazione e la "perspiratio insensibilis" (processo fisiologico in cui perdiamo impercettibilmente piccole quantità di acqua dalla pelle, dalle mucose e dalle vie respiratorie) e durante l'estate, questa perdita può arrivare fino a un litro al giorno per un adulto!

Pertanto, è essenziale fornire al nostro corpo una quantità extra di liquidi durante questa stagione.

Tenere a portata di mano una bottiglietta d'acqua con regolarità può essere un'idea saggia!

Tuttavia, l'idratazione non dovrebbe essere intesa solo come un obbligo, ma anche come un gesto di cura e attenzione verso noi stessi. Sorseggiare l'acqua fresca da una borraccia può diventare **un piacere rinfrescante e rigenerante** durante le calde giornate estive.

Non sottovalutiamo l'importanza di avere sempre a disposizione una fonte di idratazione, sia per il nostro benessere fisico che per godere appieno le giornate estive.

LA SALUTE IN TAVOLA

È interessante notare che **una parte significativa dei liquidi di cui abbiamo bisogno è già presente nei cibi che consumiamo**. Quindi, se desideri mantenere il tuo corpo adeguatamente idratato durante questa estate, ecco qualche informazione su alcuni alimenti che sono autentici "splash" di acqua. Quindi, mentre pianifichi il tuo regime di idratazione estiva, ricorda di considerare

sia l'assunzione di acqua che la scelta di **alimenti ricchi di acqua**. Questa combinazione ti aiuterà a mantenerti fresco, idratato e in buona salute durante le calde giornate estive.

C'è chi è una vera e propria fonte d'acqua!

Parliamo ora di alcuni alimenti che hanno un alto contenuto di acqua. Il latte, **la frutta e la verdura** sono composti per circa l'**85% da acqua**, rendendoli una scelta ideale per idratarsi. Sono freschi, gustosi e pieni di sostanze nutritive essenziali.

Successivamente, abbiamo il pesce, la carne, le uova e i formaggi freschi, che contengono tra il 50% e l'80% di acqua. Questi alimenti non solo forniscono idratazione, ma anche proteine di alta qualità e altri nutrienti importanti per il nostro corpo.

Quando parliamo di pasta e riso cotti, troviamo un contenuto di acqua che si aggira intorno al 60% - 65%.



Questi alimenti sono una base versatile per molti piatti e possono contribuire in modo significativo alla nostra idratazione quotidiana.

Il pane e la pizza, invece, contengono una percentuale di acqua che varia dal 20% al 40%. Anche se la loro presenza di acqua è inferiore rispetto ad altri alimenti, possono comunque contribuire alla nostra idratazione complessiva.

Infine, quando si tratta di biscotti, fette biscottate, grissini e frutta secca, bisogna notare che contengono meno del 10% di acqua. Questi alimenti, sebbene deliziosi, non sono una fonte significativa di idratazione e dovrebbero essere consumati con moderazione.

Ecco gli alimenti che hanno il più alto tasso di acqua.

Cetrioli 96,5%
Lattuga 95,6%
Ravanelli 95,6%
Anguria 95,3%
Pomodori da insalata 94,2%
Zucchine crude 93,6%

E ancora molta altra frutta e ortaggi come: Pesche, Pescanoce, albicocche, ciliegie, meloni, frutti di bosco, e vari tipi di prugna, fagiolini, carote.



Marco

LA PESCHERIA

E' arrivata la stagione ideale per abbracciare il piacere e riconoscere l'importanza di includere il pesce azzurro nella nostra alimentazione. Il suo sapore caratteristico, leggermente salato e intenso, si presta a una vasta gamma di preparazioni estive. Che sia grigliato, affumicato o marinato, il pesce azzurro dona ai nostri piatti un'esplosione di carattere e gusto.

PIACERE per il PALATO e per il TUO BENESSERE!

Molto più che un semplice piacere culinario. Si rivela un autentico tesoro per il nostro organismo, offrendo un concentrato di sapori e sostanze preziose. Consumare regolarmente pesce azzurro rappresenta un vero toccasana per la nostra salute.

Ecco perché:

★ È una ricca fonte di acidi grassi essenziali, tra cui spiccano gli **Omega-3**, che contribuiscono a ridurre l'infiammazione nel corpo, promuovendo la salute cardiovascolare e riducendo il rischio di malattie del cuore;

★ È una preziosa fonte di **sali minerali** tra cui **calcio, zinco, selenio, potassio, iodio e fosforo**. Questi minerali sono fondamentali per diverse funzioni corporee, come il mantenimento delle ossa forti, il sostegno del sistema immunitario e il corretto funzionamento dei muscoli;

★ Non possiamo dimenticare le vitamine! Il pesce azzurro è ricco di **vitamina A, D e vitamine del gruppo B**;

★ Da non sottovalutare la presenza di **proteine** per i nostri pasti bilanciati.

Con tutti questi benefici per la salute e il piacere che regala al palato, non c'è da meravigliarsi che il pesce azzurro sia un'opzione tanto amata e consigliata per una dieta estiva equilibrata e gustosa!



LA FRESCHEZZA DEL PESCE: COME RICONOSCERLA?

Per assicurarsi della freschezza del pesce, è importante osservarlo attentamente quando lo si acquista. Alcuni segnali possono aiutarci a riconoscere se il pesce è fresco e di ottima qualità.

Un buon consiglio è quello di prestare attenzione all'aspetto visivo: **l'occhio** del pesce deve essere **vivido e brillante**, riflesso di vitalità e freschezza, **la superficie** del pesce deve presentare tonalità che vanno **dal verde al blu**, indicando una freschezza mantenuta. Inoltre, **le branchie** del pesce devono avere un colore **rosso intenso**, segno di una perfetta ossigenazione. Infine, **il ventre** del pesce deve apparire **integro e gonfio**, indice che è stato conservato correttamente.

SOSTENIBILITÀ

Il consumo di pesce azzurro in estate rappresenta una scelta sostenibile e consapevole sotto diversi aspetti. Innanzitutto, la disponibilità è maggiore durante la stagione estiva. **Questa specie è strettamente legata a un ciclo di vita naturale**, che include un periodo di riproduzione che coincide proprio con l'estate. Ciò significa che durante questo periodo si possono trovare sul mercato in abbondanza, garantendo un approvvigionamento più costante e riducendo la pressione sulla pesca eccessiva di altre specie.

Quindi, la prossima volta che deciderete di gustare un piatto a base di pesce in estate, prendete in considerazione il pesce azzurro. Oltre a godere del suo sapore unico e dei suoi benefici per la salute, saprete di aver fatto una scelta sostenibile.

LO SAPEVI CHE....

Il momento migliore per mangiare le cozze è... quando le ciliegie sono più buone!

I CONSIGLI DELLA PESCOTTERIA:

Valentino e il suo staff consigliano di optare per la **cottura alla piastra**. Questo metodo di preparazione è semplice, abbastanza veloce e salutare, in quanto permette di eliminare parte dei grassi, rendendo la digestione più leggera. Tuttavia, si consiglia di cuocere il pesce alla piastra all'esterno, magari su una terrazza o in un giardino, poiché l'odore può essere persistente e intenso. **Lo staff della Pescotteria sarà lieto di offrirvi una selezione esclusiva di pesce di primissima qualità proveniente dall'Adriatico e dal Mediterraneo.**

LISTA DEI PESCI AZZURRI CHE POTRAI TROVARE IN PESCOTTERIA:

- Sardine
- Alici
- Sgombri
- Lanzardi
- Papaline
- Spratto
- Tonno Rosso
- Pesce Spada
- Tonnetto

Ebbene sì! Anche il tonno e il pesce spada son considerati pesci azzurri grazie all'alto contenuto di **Omega-3**, che apporta numerosi benefici per la salute!

Valentino



"SAPORE DI SALEEEE, SAPORE DI MAREEEE"

LA MACELLERIA

LA PICCOLA MACELLERIA



Quando il caldo si fa sentire,
tendiamo ad avere una
preferenza per cibi
freschi e leggeri.

Cosa fare con la carne in questa stagione?

Non dovremmo sottovalutarla affatto!
Anche durante l'estate, oltre alle
classiche **grigliate all'aperto**, possiamo
deliziare il palato con piatti a base di
carne che siano **gustosi e allo stesso
tempo freschi**. Tutto ciò che serve
è un pizzico di creatività e un po' di
ispirazione... e qui entrano in gioco i
nostri **preziosi consigli**!

Scopriremo insieme come rendere la
carne protagonista dei nostri pasti
estivi, grazie a ricette che soddisfano i
nostri desideri di freschezza e sapore.
Prepara il tuo grembiule, mettili alla
prova e lasciati sorprendere dalle
infinite possibilità che la carne estiva
ha da offrire!

PRONTI, PARTENZA... GRIGLIAMO!

C'è qualcosa di magico
nell'estate che
va oltre il sole e il
caldo: il piacere delle
grigliate estive.
Le grigliate estive sono
un vero e proprio rito,
un'occasione per riunire
amici e familiari.

Il profumo invitante della
carne che si cuoce sulla
griglia, si diffonde
nell'aria stimolando i
sensi e facendo venire
l'acquolina in bocca.

Il **sapore affumicato e
quella "crosticina"** è una
vera delizia per il palato!



Vi siete mai chiesti però a cosa è dovuta quella "crosticina" della BBQ?

È la chimica applicata alla cucina,
si tratta infatti della **"Reazione di
Maillard"**.

La reazione di Maillard si verifica quando
**gli zuccheri e le proteine si legano
attraverso l'apporto di calore**. Questa
reazione porta alla creazione di nuove
sostanze che conferiscono aromi e sapori
distinti e piacevoli.

È fondamentale notare che entrambi gli
ingredienti, gli zuccheri e le proteine,
sono indispensabili per il successo di
questa reazione chimica. **In assenza di
uno dei due componenti, la reazione non si
verifica e si otterranno risultati diversi**.

La reazione di Maillard si
verifica a temperature
comprese tra **140 e
180 gradi Celsius**.

Se la temperatura
non raggiunge
questa fascia,
la superficie
del cibo si
disidrata, rendendo
dura la carne, dall'altra
parte, se la
temperatura
supera questa
soglia, il cibo
può bruciarsi e
diventare nero,
compromettendo il suo
gusto e la sua **sicurezza
alimentare**.

Attenzione però,
la reazione si
verifica solo se
la temperatura è
già elevata prima di
adagiare la carne sulla
piastra.

GRILL, MAILLARD & ROCK 'N' ROLL!

Una volta avviata la cottura, è
**fondamentale evitare di toccare e
manipolare eccessivamente la carne**,
pertanto è consigliabile mantenere
la temperatura costante e lasciare
che la magia culinaria si svolga senza
interferenze, permettendo così al cibo
di sviluppare i suoi aromi, colori e sapori
irresistibili.

FRESCHEZZA IN TAVOLA!

Quando si parla di delizie culinarie a
base di carne durante l'estate, non
possiamo non menzionare **la straordinaria
popolarità della tartare e del carpaccio**.
Questi piatti sono una vera delizia
per il palato, offrendo una sensazione
di freschezza e leggerezza che è
semplicemente irresistibile. Tuttavia,
quando ci accingiamo a gustare una
tartare o un carpaccio, dobbiamo porre
particolare attenzione a un aspetto di
estrema importanza: la **qualità della
carne** che utilizziamo.

La nostra macelleria
sarà in grado di
consigliarvi il taglio di
carne più adatto alla
vostra preparazione.

La **freschezza** della carne
è la regola primaria da rispettare
assolutamente per creare una tartare
o un carpaccio di qualità superiore. Solo
una carne fresca, di ottima qualità, può
garantire un risultato eccellente e
sicuro per la nostra salute.

Max



LA GASTRONOMIA

LA GASTRONOMIA

Nota della redazione:

Da questo numero Matteo inizia la sua collaborazione con marcá vècio.

Benvenuto!

Da sempre estate è sinonimo di vacanze, ma non tutti possono permettersi di trascorrere l'intera estate al mare o in montagna. Quindi, per chi resterà anche per poco in città durante i mesi estivi, abbiamo pensato a delle proposte gastronomiche che vi permettano di trascorrere questo periodo mangiando (e bevendo! Il consumo di liquidi è importantissimo durante i mesi più caldi) bene.

Innanzitutto guardiamo ai più piccoli, per tutto il mese di luglio ogni venerdì dalle 16:00 alle 17:30 in collaborazione con il bistrò e la cucina vi proporremo "la merenda perfetta" che potrete far provare a bambini/e e ragazzi/e (andranno bene per tutte le età ma noi proponiamo questa iniziativa per gli under 14).

Durante questi eventi il focus sarà sull'importanza di una sana alimentazione per i più piccoli e su alcuni "trucchi" per fargli piacere anche le cose che di solito non vogliono mangiare.

Oltre ad assaggiare i piatti preparati per la merenda, tornerete a casa con ricette e consigli del nostro staff.

In generale durante il periodo estivo la nostra proposta guarderà principalmente a piatti freddi, dagli antipasti fino al dolce.

Sempre con un'attenzione particolare alla qualità degli ingredienti che utilizziamo (tutto quello che produciamo nella nostra cucina è preparato con prodotti dei nostri negozi, dando quindi un senso tangibile al concetto di "economia circolare" di cui si parla tanto oggi).



Ogni settimana vengono a trovarci i super tortelli! Non perderli!



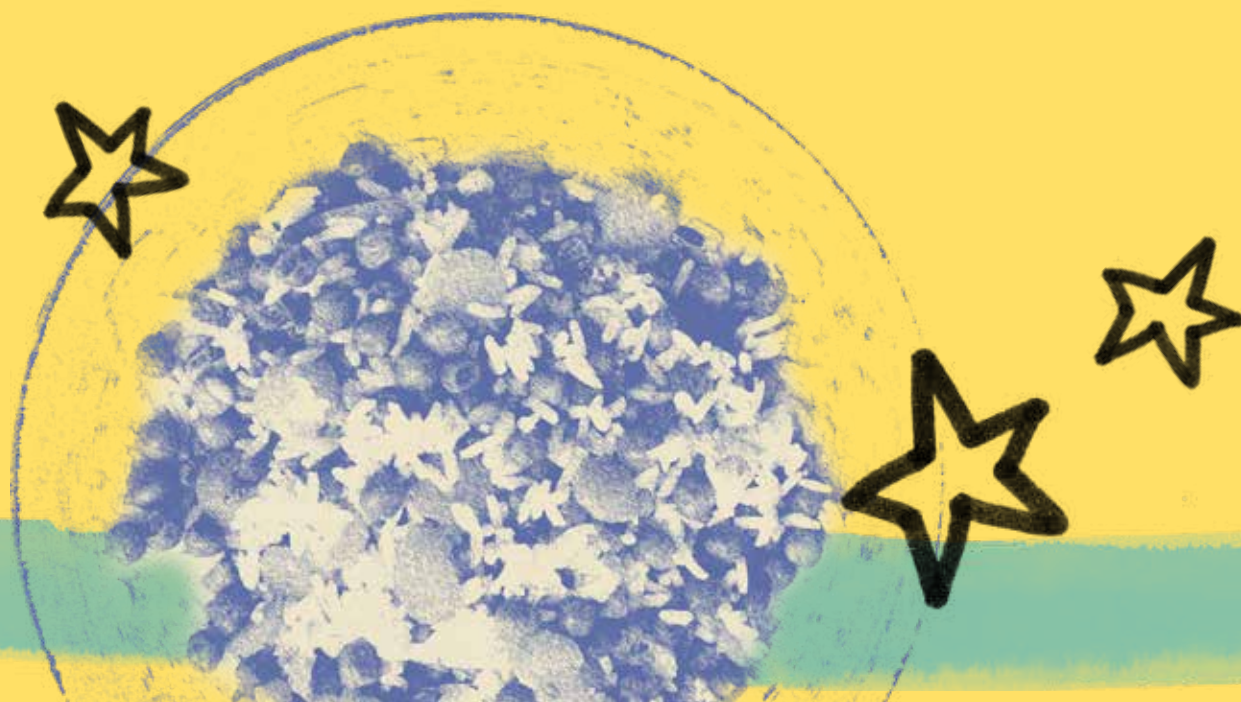
Piatti freddi non deve necessariamente significare poca scelta o pochi sapori.

I nostri chef vi delizieranno con scelte e combinazioni ogni giorno diverse e sempre attenti a trovare il giusto equilibrio in ogni piatto che vi propongono.

Per darvi un'idea della scelta vorrei parlarvi brevemente dei primi piatti, tra le classiche insalate di riso, il cous cous in diverse varietà di semole, la fregola sarda, la nostra zuppetta di mare estiva, la pappa con il pomodoro, le paste fredde, avrete ogni giorno una scelta di almeno due primi piatti freddi. Proporremo poi primi e secondi piatti abbinati non solo con le verdure ma anche con la frutta per farvi provare degli abbinamenti (food pairing come va di moda chiamarli ora) a cui non avevate pensato.

E anche per l'estate continueremo con i nostri piatti "quasi pronti", i piatti a cui mancano 10 minuti tra preparazione e cottura per portarli in tavola. Piatti che sentirete più "vostri", in fin dei conti l'importante è sempre l'ultima parte, il tocco finale e l'impiattamento.

Vi aspettiamo durante tutta l'estate.



GLI EVENTI dell'ESTATE 2023

GIUGNO

Dalle ore 10.30
alle 13.00

SABATO 17/06

IL PALIO DEL PROSCIUTTO CRUDO

Il nostro evento vi offrirà una scelta eccezionale di prosciutti crudi, ognuno con le sue caratteristiche uniche che riflettono la tradizione e l'arte di produzione delle diverse regioni italiane. Avrete l'opportunità di degustare e confrontare i diversi sapori, le consistenze e gli aromi di questi pregiati prodotti.

Un sano GOURMET!



Dalle ore 10.30
alle 13.00

SABATO 24/06

L'ESTATE IN GASTRONOMIA

Ecco i nostri piatti freddi estivi! In questa occasione, avrete l'opportunità di prendere spunto per le vostre ricette con la nostra proposta di primi piatti freddi, perfetti per le calde giornate estive. Dalla pasta fredda condita con ingredienti freschi e gustosi, ai cereali e al riso, fino al cous cous.



Dalle ore 19.00 alle 21.30

GIOVEDÌ 29/06

SPECIAL EVENT: "3x3 OYSTER & DRINKS"

Siamo lieti di annunciare un evento molto speciale in collaborazione e presso il Grass bar, via S. Agostino 44, Treviso.

Vi faremo provare una combinazione di 3 ostriche (Francia, Irlanda e Italia) abbinate a 3 drink (bollicine o cocktail). Potrete scegliere la quantità di ostriche da degustare (una composizione da 3, 6, 9 ostriche) e quale delle 3 combinazioni

di drink abbinare; saremo felici di consigliarvi l'accostamento perfetto!

Le ostriche e la loro storia saranno raccontate da Valentino Zago, gli abbinamenti dei drink da Cristiano Taluzzi.

È gradita (e raccomandata) la prenotazione, i posti disponibili sono 25!!

Per informazioni e prenotazioni:

Grass bar:
0422 191 6426

marcà vècio - Pescotteria:
0422 490447



LUGLIO

Dalle ore 16.00 alle 17.30

TUTTI i VENERDÌ di LUGLIO

LA MERENDA PERFETTA PER I BAMBINI!

Vi proporremo "la merenda perfetta" da preparare a bambini/e e ragazzi/e (per tutte le età con un focus per gli under 14). Oltre ad assaggiare i piatti che prepareremo per voi, vi aspettano tante ricette e consigli del nostro staff e alcuni "trucchi" per far piacere ai più piccoli, anche le cose che di solito non vogliono mangiare.

GENITORI, ZII, NONNI...
non mancate!

Una merenda
Equilibrata
e divertente



Dalle ore 10.30
alle 13.00

SABATO 08/07

LE TARTARE di TONNO

La tartare di tonno è un piatto sofisticato e raffinato, amato da chi apprezza la freschezza e la delicatezza dei sapori del mare.

Il nostro tonno, senza conservanti, fresco e abbattuto a -60 gradi sarà servito con delicate erbe aromatiche e condimenti leggeri che conferiranno un tocco di freschezza al piatto.

"Che fame!"

"Che sete!"



Dalle ore 10.30
alle 13.00

SABATO 22/07

GLI ESTRATTI di FRUTTA!

Cosa c'è di meglio di una bevanda ricca di vitamine e nutrienti come gli estratti di frutta e verdura?

I reparti di Ortofrutta e il bistrò di Marcà Vecio vi offriranno idee, consigli e abbinamenti che potrai facilmente replicare a casa tua.

Gli ospiti:

Abbiamo il piacere di ospitare il rappresentante **Hurom® Italia**, leader mondiale nella produzione di estrattori.

Durante l'evento, avremo un ospite speciale: il **Dott. Nutrizionista Cavaliere Alvisè** sarà a vostra disposizione per condividere le sue conoscenze e fornire consigli pratici su come integrare al meglio gli estratti nella vostra alimentazione quotidiana.



AGOSTO

Dalle ore 10.30
alle 13.00

SABATO 05/08

IL "NASONE" Jesolano

Il reparto Ortofrutta è sempre una garanzia per qualunque tavola e per i migliori piatti.

Questo sabato vi presenteremo una delizia del nostro territorio Veneto. Il Nasone Jesolano, tipico delle zone di Cavallino Treporti, è una specie di pomodoro antica piuttosto richiesta negli ultimi anni, capace di pesare anche più di un chilo. In questo incontro, vi forniremo pratici consigli, ricette e abbinamenti per consumare questo gigante buono!



Dalle ore 10.30
alle 13.00

SABATO 26/08

Risotto & Bollicine

Il risotto è uno dei piatti più iconici della tradizione culinaria italiana, e nel nostro evento potrete scoprire le diverse sfumature di gusto che il riso può offrire.

Con la partecipazione di Pila Vecia e la loro varietà di riso, il tutto sarà accompagnato da bollicine selezionate della nostra zona.



Per rimanere aggiornati seguitemi su:

f marcavecio

@marcavecio

IL CALENDARIO STAGIONALE:

GIUGNO

1	8:30-19:30
2	FESTA della REPUBBLICA CHIUSO
3	8:30-19:30
4	
5	8:30-19:30
6	8:30-19:30
7	8:30-19:30
8	8:30-19:30
9	8:30-19:30
10	8:30-19:30
11	
12	8:30-19:30
13	8:30-19:30
14	8:30-19:30
15	8:30-19:30
16	8:30-19:30
17	EVENTO: IL PALIO DEL PROSCIUTTO CRUDO 8:30-19:30
18	
19	8:30-19:30
20	8:30-19:30
21	SOLSTIZIO D'ESTATE 8:30-19:30
22	8:30-19:30
23	8:30-19:30
24	EVENTO: L'ESTATE IN GASTRONOMIA 8:30-19:30
25	
26	8:30-19:30
27	8:30-19:30
28	8:30-19:30
29	EVENTO: GRASS BAR! OYSTER & DRINKS 8:30-19:30
30	8:30-19:30

La FRUTTA dell'Estate

GIUGNO

Albicocche, Cocomeri, Ciliegie, Fragole, Fragoline di bosco, Lamponi, Mirtilli, Nespole, Meloni, Pesche, Nettare, Prugne, Susine, Ribes

LUGLIO

Albicocche, Cocomeri, Fichi, Lamponi, Mela, Meloni, Mirtilli, Pesche, Nettare, Prugne, Susine, Ribes

AGOSTO

Albicocche, Cocomeri, Fichi, Lamponi, Mela, Meloni, More, Mirtilli, Pesche, Nettare, Prugne, Susine, Ribes, Uva

SETTEMBRE

Cachi, Castagne, Fichi, Kiwi, Lamponi, Mele, Melone, More, Pesche, Prugne, Ribes, Uva

ANCHE PESCE e CARNE hanno una STAGIONALITÀ!

IL PESCE dell'Estate

ECCO I PESCI DA PREDILIGERE IN ESTATE:

Sardine, Alici, Sgombri, Lanzardi, Papaline, Spratto, Tonno Rosso, Pesce Spada, Tonnetto

Le CARNI dell'Estate

ECCO LE CARNI CHE PUOI SCEGLIERE PER LA STAGIONE ESTIVA:

Tartare, Carpaccio, Crudi di bovino, Sushi di carne (si tratta di carpaccio arrotolato con all'interno delle verdure di stagione), grigliate (salsicce farcite, costicine e spiedo)

LUGLIO

1	8:30-19:30
2	
3	8:30-19:30
4	8:30-19:30
5	8:30-19:30
6	8:30-19:30
7	8:30-19:30
8	EVENTO: LE TARTARE DI TONNO 8:30-19:30
9	
10	8:30-19:30
11	8:30-19:30
12	8:30-19:30
13	8:30-19:30
14	8:30-19:30
15	8:30-19:30
16	
17	8:30-19:30
18	8:30-19:30
19	8:30-19:30
20	8:30-19:30
21	8:30-19:30
22	EVENTO: GLI ESTRATTI DI FRUTTA 8:30-19:30
23	
24	8:30-19:30
25	8:30-19:30
26	8:30-19:30
27	8:30-19:30
28	8:30-19:30
29	8:30-19:30
30	
31	8:30-19:30

marcàvecchio

ESTATE!

Nel mese di agosto
cambiamo orario!
Il negozio sarà
aperto dalle 8.30
alle 14.00

AGOSTO

1	8:30-14:00
2	8:30-14:00
3	8:30-14:00
4	8:30-14:00
5	EVENTO: IL NASONE JESOLANO 8:30-14:00
6	
7	8:30-14:00
8	8:30-14:00
9	8:30-14:00
10	8:30-14:00
11	8:30-14:00
12	8:30-14:00
13	
14	8:30-14:00
15	FERRAGOSTO CHIUSO
16	8:30-14:00
17	8:30-14:00
18	8:30-14:00
19	8:30-14:00
20	
21	8:30-14:00
22	8:30-14:00
23	8:30-14:00
24	8:30-14:00
25	8:30-14:00
26	EVENTO: RISOTTO & BOLLCINE 8:30-14:00
27	
28	8:30-14:00
29	8:30-14:00
30	8:30-14:00
31	8:30-14:00

Gli ORTAGGI dell'Estate

GIUGNO

Asparago, Bietola da costa, Barbabietole, Catalogna, Carote, Cavolfiore, Cavoli (cappuccio, verza,...), Cetriolo, Cipolle, Fagiolo e fagiolino, Fava fresca, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Piselli, Pomodoro, Radicchio di Chioggia, Ravanello, Sedano (bianco), Spinaci, Zucchine

LUGLIO

Bietola da costa, Barbabietole, Carote, Cavolfiore, Cavoli, Cetriolo, Cipolle, Fagiolo e fagiolino, Fava fresca, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Piselli, Peperone, Pomodoro, Rucola, Radicchio di Chioggia, Ravanello, Sedano (bianco), Spinaci, Zucchine, Zucca

AGOSTO

Bietola da costa, Barbabietole, Carote, Cavoli, Cetriolo, Cipolle, Fagiolo e fagiolino, Fava fresca, Funghi, Indivia, Insalate, Lattuga, Melanzane, Patate, Piselli, Peperone, Pomodoro, Rucola, Ravanello, Scalogno, Sedano (bianco), Zucchine, Zucca

SETTEMBRE

Barbabietole, Carote, Cetriolo, Cipolle, Fagiolo e fagiolino, Fava fresca, Funghi, Melanzane, Patate, Piselli, Peperone, Pomodoro, Radicchio, Spinaci, Zucchine, Zucca

NEL PROSSIMO
NUMERO TROVERAI
IL CALENDARIO
DELL'AUTUNNO CON I
CONSIGLI SUI PRODOTTI
di STAGIONE e
GLI EVENTI di
SETTEMBRE, OTTOBRE
e NOVEMBRE!

Non dimenticare che
sui nostri social trovi
tutti i promemoria
e le novità in arrivo!

SETTEMBRE

1	8:30-19:30
2	8:30-19:30
3	
4	8:30-19:30
5	8:30-19:30
6	8:30-19:30
7	8:30-19:30
8	8:30-19:30
9	8:30-19:30
10	
11	8:30-19:30
12	8:30-19:30
13	8:30-19:30
14	8:30-19:30
15	8:30-19:30
16	8:30-19:30
17	
18	8:30-19:30
19	8:30-19:30
20	8:30-19:30
21	8:30-19:30
22	8:30-19:30
23	SOLSTIZIO D'AUTUNNO 8:30-19:30
24	
25	8:30-19:30
26	8:30-19:30
27	8:30-19:30
28	8:30-19:30
29	8:30-19:30
30	8:30-19:30

IMPARARE DAGLI ALTRI

Con il riscaldamento globale, centinaia di specie esotiche trovano condizioni sempre più favorevoli nei mari italiani.

Alcune sono dannose per l'economia locale: pescatori, biologi marini e ristoratori cercano soluzioni creative.

Con della mollica di pane, foglie di salicornia tritata, un po' di parmigiano, uvetta, un uovo intero e un pizzico di sale, la chef Libera Falco fa delle polpette. Serviranno per farcire alcuni esemplari di **granchio blu** che lei e le sue compagne dell'associazione Serendipita3L hanno portato dal Gargano.

Negli Stati Uniti, nella baia di Chesapeake - al confine tra la Virginia e il Maryland, dove sfociano i fiumi Potomac e Susquehanna - e nel delta del Mississippi, la pesca di questi crostacei ha un notevole valore commerciale.

Nel Mediterraneo, da qualche anno, questa è un'altra specie esotica molto simile - un altro granchio blu originario dell'oceano Indiano, il *Portunus segnis* o granchio blu nuotatore - si sono fatti conoscere da chi fa attività di pesca artigianale. Entrambi **hanno chela possenti con cui rompono le reti e rovinano il pescato**.

Lucrezia Cilenti, responsabile della sede di Lesina, in provincia di Foggia, dell'Istituto per le risorse biologiche e le biotecnologie marine del Cnr (Irbim-Cnr), nonché fondatrice con Falco e D'Errico dell'associazione Serendipita3L, è stata tra i primi a monitorare l'insediamento del granchio blu lungo le coste italiane.

Arrivato probabilmente con le cosiddette acque di zavorra, che vengono caricate per stabilizzare le grandi navi e scaricate nei porti, il *Callinectes sapidus* era stato avvistato nell'Adriatico, in particolare nel golfo di Trieste, già nella prima metà del ventesimo secolo.

Per diverso tempo, però, non ha ulteriormente attirato l'attenzione.

Solo negli anni duemila queste creature dal carapace e dalle zampette blu hanno cominciato a farsi notare con maggiore frequenza nelle lagune di Lesina e Varano, ai piedi del Gargano.

"Il Mediterraneo è cambiato, si è surriscaldato"

Ha spiegato Cilenti nel corso dell'evento divulgativo. "E abbiamo specie che arrivano da più parti del mondo a **causa della globalizzazione**,

dei trasporti, per esempio anche per l'apertura del canale di Suez. Con il riscaldamento globale, alcune specie esotiche che magari erano già presenti nei nostri mari, ma non vi trovavano un ambiente a loro congeniale, incontrano condizioni sempre più favorevoli. Delle oltre 750 che **hanno preso casa nel Mediterraneo**, alcune, come il granchio blu, sono commestibili.

Continua a
pag 11

AAARRGH! ADESSO
VI MANGIO TUTTI!!!

AIUTOOO!!
SCAPPIAMO!



MANGIA MOLLUSCHI,
VONGOLE, COZZE,
OSTRICHE, PESCI E
ALGHE

DISTRUGGE LE RETI DEI PESCATORI
TAGLIANDO LE CON LE SUE FORTI
CHELE E MASCELLE,
ROVINANDO ANCHE IL PESCATO

NON HA PREDATORI
NEL MEDITERRANEO
QUINDI RISULTA
DIFFICILE
CONTROLLARLO

PROVIENE
DALL'OCEANO
ATLANTICO

Iniziative innovative

Solitamente i pescatori sono i primi ad accorgersi della presenza di questi crostacei, dalle dimensioni molto più grandi rispetto ai granchi mediterranei. Oltre che sulla pesca, i *Callinectes sapidus* hanno un forte impatto sugli organismi che vivono a contatto con il fondale, dai molluschi alle fanerogame. "Mangiano di tutto", ha spiegato Cilenti nel corso della presentazione a Roma. "Tranciano i pesci mentre nuotano per quanto sono veloci, rapidi e voraci". E, come molte specie esotiche invasive, hanno pochissimi predatori.

Per compensare i danni, nei vari paesi della regione si è dapprima cominciato a valorizzare le catture accidentali, inizialmente considerate scarti; poi a prendere di mira i granchi con strumenti da pesca selettivi; e infine a creare dei canali per il loro commercio. In Spagna si è sviluppato un importante mercato locale; mentre in Tunisia una filiera dedicata all'esportazione di prodotti a base di granchio blu nuotatore. In Italia per ora le iniziative sono sparse, alcune anche innovative.

Lungo l'Adriatico, dove il *Callinectes sapidus* si è insediato da più tempo, biologhe marine e chef sono in prima linea nel cercare di portare questa specie esotica e invasiva a tavola.

L'intento è quello di incentivare il loro consumo per limitarne l'impatto su biodiversità, attrezzi e pescato. Lo conferma anche la chef Chiara Pavan, che insieme allo chef Francesco Brutto gestisce un prestigioso ristorante stellato sull'isola di Mazzorbo, a circa mezz'ora di vaporetto da Venezia. Lavora nel cuore della laguna da sette anni. In questo arco di tempo ha visto diminuire le seppie e dilagare soprattutto specie non autoctone.

AIUTACI A MONITORARE IL GRANCHIO
CATTIVO E PRESERVARE I NOSTRI MARI!

Da marcé vècio trovi il granchio blu e
tanti consigli su come cucinarlo.

Parlando con i pescatori e chi li aiuta a selezionare le materie prime, il duo ha il polso dell'andamento delle specie e della loro popolarità sul mercato.

Da tre anni hanno eliminato la carne dal menù e si sono concentrati, oltre che su una prevalenza di piatti a base vegetale, sul pescato locale, proponendo per lo più specie invasive, ovvero quelle che hanno un impatto negativo sugli ecosistemi locali e la pesca. Insieme alla *Rapana venosa*, una conchiglia di origine asiatica, e il pesce serra, sempre più diffuso con l'aumento delle temperature, il granchio blu è diventato una presenza ormai fissa nel loro menù.

"Il granchio blu è in cima alla catena alimentare, quindi praticamente non ha predatori", dice Pavan: per riequilibrare le cose andrebbe mangiato.

Quest'anno ha aggiunto nel menù un piatto a base di conchiglia dell'arca, *Anadara inaequalis*, o scrigno di venere, un bivalve di origine indo-pacifica ormai molto diffuso nell'Alto Adriatico che come il granchio blu danneggia la pesca. Se culinarmente il granchio blu ben si presta a essere accolto nella dieta mediterranea, resta più complessa una gestione della pesca consapevole e trasparente, in grado di rispondere tempestivamente ai cambiamenti e alle sfide che la biodiversità del mare sta attraversando.

Questo reportage è stato realizzato grazie al sostegno del Pulitzer center.

Crediti: L'essenziale
www.internazionale.it/essenziale

LA CUCINA



BUON
APPETITO!

"Creatività e tradizione"

Nota della redazione

Ecco la nostra
brigata di cucina:
Eleonora, Andrea e
Luca

La cucina interna è una delle due novità
del progetto (l'altra è il bistrò di cui
parliamo nella pagina a fianco).

La cucina è un tassello fondamentale nel
nostro approccio all'economia circolare.
Tutte le materie prime utilizzate per
i prodotti gastronomici, ortofrutticoli e
per il bistrò provengono dai nostri banchi
di negozio.

Ciò significa che, oltre a garantire
l'eccellenza delle materie prime,
riusciamo a ridurre gli sprechi, ottimizzare
la logistica e avere il controllo su una
fase cruciale del ciclo di vita del
prodotto: la preparazione e l'imballaggio.

A partire dai prossimi
numeri Eleonora,
Andrea e Luca vi
diranno i loro segreti
nella preparazione
dei piatti proposti al
banco della gastronomia e del
bistrò, vi suggeriranno come trattare
e conservare gli alimenti

Per ottenere il
miglior risultato
e per limitare gli
sprechi.

Inoltre, quando possibile,
parteciperanno anche alle
degustazioni, offrendovi l'opportunità
di conoscerli meglio e scoprire ulteriori
segreti professionali.

La creatività della nostra cucina sarà
fondamentale per offrire una varietà di
piatti sia in gastronomia che al bistrò.

Saremo costantemente alla
ricerca di nuove ricette per i
nostri piatti "quasi pronti",
in cui sarete voi i
veri chef.

Ci impegneremo
a sperimentare
nuove combinazioni
per i prodotti "pronti
per il consumo"

(tecnicamente noti
come "quarta gamma"
dell'ortofrutta), come
insalate, verdure e frutta già
preparate e porzionate, pronte
per essere consumate a casa

(se le acquistate nel nostro negozio di
ortofrutta) o al bistrò se decidete di
pranzare da noi.

Andrea fa parte dei collaboratori di
Marco Gatto da diversi anni ed ha curato
principalmente la linea di frutta e
verdura "pronti per il consumo" mentre
Eleonora e Luca provengono da esperienze
nella ristorazione e hanno accettato di
entrare a far parte dello staff del
progetto.

Eleonora, Andrea e Luca non vedono l'ora
di deliziare i vostri palati con le loro
creazioni.

Il vero chef sei tu!

REGOLA N°1:
minimi sprechi e
super gusto!



IL BISTRÒ

Nota della redazione

Lo staff del bistrò vi attende! Stefania, Giorgio, Stefano

"...eravamo quattro amici al bar, con la voglia di cambiare il mondo..."
Non c'era bisogno che Gino Paoli ci dicesse che il bar rappresenta un punto centrale nella vita sociale di una comunità. Nella nostra città, l'abitudine di incontrarsi al bar era una delle poche costanti nella vita delle persone. Noi abbiamo ampliato questo concetto e, considerando gli orari dei negozi, abbiamo deciso di aprire un bistrò. Il nostro obiettivo era creare un luogo in cui le persone potessero riunirsi per fare due chiacchiere, fare colazione o pranzare in modo veloce o rilassato, sia prima, durante o dopo la spesa.

Quindi, "tra un bicchier di vino ed un caffè..." avrete la possibilità di prendervi una pausa e, soprattutto, non dovrete preoccuparvi del tempo che stringe o del pensiero di dover subito portare a casa la spesa. Infatti, presso il nostro bistrò di marcá vècio, abbiamo previsto degli armadi frigoriferi nell'area dedicata all'accoglienza dei clienti, dove potrete tranquillamente lasciare la vostra spesa e ritirarla in seguito, quando avrete finito di pranzare, fare uno snack o chiacchierare con gli amici. Giorgio e Stefano sono già familiari a molti di voi (se avete frequentato il negozio di Marco Gatto in via Piave), mentre Stefania si unisce a noi: tutti e tre hanno alle spalle importanti esperienze manageriali nel settore della ristorazione e delle bevande e non vedono l'ora di incontrarvi per condividere con voi esperienze e consigli.

Come in tutte le altre aree del progetto, anche nel DNA del bistrò sono presenti i principi fondanti di marcá vècio: Attenzione al cliente, Qualità dei prodotti e selezione accurata e ricerca costante, conoscenza della filiera e dei produttori, passione per le storie da raccontare, innovazione e ricerca.

Le nostre BIRRE alla spina per l'estate!

1) Hirter Zwickl, birra lager austriaca non filtrata

Aspetto torbido naturale che consente di mantenere intatto tutto il suo sapore.

2) Blanche, birra belga "Brasserie de Bertinchamps"

Questa birra di frumento risulta essere molto rinfrescante grazie anche all'aggiunta di naturali estratti di limone.



L'APERITIVO di marcá vècio è firmato da

Con l'apertura di via Zanella inizierà una collaborazione tra il Grass bar e marcá vècio.

Iniziamo con 3 drink che Cristiano preparerà come pre-mix e che ci accompagneranno per tutta l'estate.

Con il prossimo numero troverete i 3 drink che ci accompagneranno per l'autunno. Cristiano Taluzzi dal 2020 è titolare e gestore del Grass bar di via Sant'Agostino 44 a Treviso.

#1: SEXY SPRITZ:

Americano Cocchi
Infuso con fiori di clitoria
Sciroppo di zenzero
Prosecco

#2: WHITE SMOKEY NEGRONI:

Mezcal
Americano Cocchi
Bitter luxardo

#3: SPICY MARKET:

Purea di ananas
Centrifuga di carota
Succo limone
Ginger beer
Gocce di tabasco



IL NOSTRO ANALCOLICO!



PANIFICIO BOSCO

Tutto inizia nel lontano 1950 a Monigo, località situata vicino a Treviso, dove i giovani Giulio e Rosa Bosco si imbarcavano in un'avventura che dura anche adesso nella tradizione di allora.

Impegnando nel loro duro lavoro anche i tre figli Giovanni, Dante e Silvana, trasmettevano a loro la passione per il pane. Nel 1959, Giovanni si trasferisce nell'attuale sede di Viale Montegrappa a Treviso con la moglie Maria.

Mentre il panificio a Monigo cessa la sua attività nel 2000, tutt'ora, il panificio di Treviso continua a mantenere viva la tradizione della famiglia Bosco, gestito da Tiziano e Roberta.

Ed è proprio Tiziano che abbiamo il piacere di intervistare.

Cosa significa per Panificio Bosco essere partner di Marca Vècio?

Sicuramente un motivo di orgoglio e di opportunità perché essere riconosciuti e lavorare con delle eccellenze è anche uno stimolo per crescere.

Siamo un'azienda molto curiosa che ricerca le cose belle.

Qual è il vostro approccio alla sostenibilità?

Banalmente siamo il primo panificio certificato a KM zero di tutto il Veneto (e forse di tutta Italia). Questo è il nostro biglietto da visita che racchiude una doppia certificazione: non solo acquistiamo i nostri prodotti dai mulini locali, anch'essi certificati a chilometro zero, che utilizzano farine provenienti da agricoltori locali, ma anche da terreni circostanti. Questo offre una doppia garanzia ai nostri clienti. Inoltre, consigliamo e raccomandiamo pani di grande pezzatura in modo da ridurre gli sprechi. Inoltre, l'utilizzo del lievito madre e lunghi tempi di lievitazione contribuiscono a raggiungere questo obiettivo.

Qual è la sfida più importante per l'azienda per i prossimi 3-5 anni?

Può sembrare retorico, ma è la sfida di tutti i giorni, ogni volta che iniziamo la nostra giornata cerchiamo sempre modi e metodi per migliorarci e per trovare il modo di attirare nuovi clienti.

Il miglioramento continuo dei nostri processi e dei nostri prodotti è il modo migliore per crescere e per aumentare il nostro mercato.

Cosa significa per voi fare ricerca?

La ricerca fa parte del nostro modo di essere, nuovi prodotti, nuovi metodi di lavorazione, studiare e imparare per conoscere la storia e il territorio per mantenere le tradizioni e rivisitarle con gli occhi delle persone di oggi.

Perché è importante il territorio in cui operate?

Perché il nostro è un commercio di prossimità, noi viviamo "nel" e "per" il territorio. La nostra tipologia di prodotto finito prevede lo studio e l'utilizzo di più prodotti possibili che siano l'espressione del territorio in cui operiamo.

Come misurate (e come riducete) la vostra "impronta" nel territorio?

Tutti i nostri "avanzi" vengono riutilizzati in prodotti derivati. Mi piace ricordare la birra fatta fermentando il pane raffermo.

Molti non lo sanno ma ci sono moltissime applicazioni per il pane raffermo, noi produciamo anche dei biscotti. Inoltre abbiamo accordi con la Caritas diocesana, la parrocchia e il mercato

solidale per recuperare il pane avanzato, abbiamo anche dei canali diretti con cui interveniamo per delle situazioni di disagio.

C'è un prodotto di cui andate fieri? Perché?

Un biscotto (scelta non scontata per un panificatore), ma questo è un biscotto che ho creato io e di cui ho anche registrato il marchio (Rabosini). Ha richiesto molto studio e prove e lo faccio senza uova. In generale ogni prodotto che creiamo deriva dalla passione e dagli anni di esperienza, quindi vado fiero di tutto quello che nasce dal nostro lavoro.

Recentemente ho presentato a Slow Food una pagnotta con farina di tipo 2 macinata da un mulino del territorio, a questa farina unisco il mio lievito madre (segreto di famiglia) e ci aggiungo un po' di miele. Nel rispetto della natura (visto che prendiamo tutto dalla terra), ad ogni pagnotta regalo un sacchetto di semi che i nostri clienti potranno piantare, permettendo la crescita di fiori che attrarranno le api per la loro impollinazione, le quali ci daranno il miele e quindi tutto ritorna in un modello di economia circolare.

Sei felice di quello che fai?

Sì, fino a poco tempo fa no, credevo che con un lavoro diverso avrei potuto vivere meglio, ma ora non lo

rimpiango, mi alzo prestissimo al mattino, alzo la testa al cielo, sento i profumi, interpreto quello che il tempo mi dice e in base a quello decido cosa e come fare nella giornata che mi aspetta.

Poi si ricomincia, con alti e bassi, ma alla fine della giornata hai la consapevolezza di aver dato il massimo e di aver reso soddisfatti con il tuo lavoro molti clienti (a tavola). Credo che ogni giorno la mia maggior soddisfazione sia di aver fatto qualcosa di buone e, forse, anche di bello.

PODERE ROVERAT

DALLE ANTICHE VIGNE DEI DOGI DI VENEZIA,
TRA LE ALPI E IL MAR ADRIATICO

Valorizziamo
le nostre
radici!

Chi è Podere Roverat?

Situata nella famosa zona DOCG di Lison Pramaggiore, l'azienda PODERE ROVERAT dà vita ai propri vini tra i fertili appezzamenti risalenti all'epoca dei Dogi veneziani. Le particolari caratteristiche geofisiche del terreno unite alla sapiente coltivazione della vite consentono di ottenere profumi fruttati, sapori minerali e persistenti. Per preservare i sapori e la cultura di questo territorio, ricco di storia si adopera un sistema di produzione che premia la qualità a scapito della quantità. La nostra vision è quella di offrire al mercato un prodotto in cui la qualità si sposa con il servizio, al fine di ottenere la massima soddisfazione del cliente. La governance aziendale caratterizzata da personalità giovani dinamiche e brillanti, fa sì che la strategia aziendale sia sempre proiettata al futuro. Coltiviamo il progetto di creare un prodotto di sempre più alto spessore analizzando ogni singolo gesto ed in ogni singolo pensiero, avvalorandoci delle conoscenze di professionisti che, con lungimiranza, ci guidano verso la perfezione dei nostri vini.

Cosa significa Per Podere Roverat essere Partner di Marca Vècio?

Con Marca Vècio la collaborazione è nata spontanea e in più abbiamo lo stesso obiettivo: desideriamo impegnarci per fornire ai nostri clienti la massima qualità e desideriamo mettere insieme le nostre competenze in un progetto che consideriamo illuminante...quindi non potevamo che collaborare con entusiasmo!

Qual è il vostro approccio alla sostenibilità?



Siamo presenti anche sul fronte ecologico, abbiamo ottenuto il certificato di idoneità al SQNPI (Sistema di qualità nazionale produzione integrate - Sistema di Qualità della Produzione Integrata Nazionale).

Abbiamo implementato un sistema di gestione del vigneto che preserva la presenza di insetti benefici, come gli impollinatori, all'interno del vigneto stesso.

Ora è comune avvistare api, coccinelle e lombrichi tra le nostre viti, contribuendo così alla salvaguardia dell'ambiente e indicando che non utilizziamo pesticidi nocivi. Questo beneficia non solo della nostra salute, ma anche della ricchezza della fauna.

Di conseguenza sotto il nostro portico sono tornate a nidificare le rondini. Questo è stato, per noi e per il nostro impegno sul fronte ecologico, un grande segnale!

Cosa significa per voi fare ricerca?

Per noi ricerca significa osare con entusiasmo, impegno, concentrazione, dedizione al fine di ottenere prodotti sempre più adeguati, mantenendo però un saldo legame con la tradizione. Cerchiamo l'innovazione senza stravolgimenti, anzi...

valorizziamo le nostre radici.

C'è un prodotto di cui andate fieri? Perché?

Il nostro prodotto più interessante e rappresentativo è l'Hombra Sporca. Hombra sporca è un uvaggio composto da 80% di merlot e 20% di Cab Sauv. Per ottenere questo uvaggio, le uve vengono lasciate leggermente appassire in vigna e quindi raccolte a mano in vendemmia tardiva per conservare e per ottenere profumi particolari e gusto intenso...un procedimento che ricorda un po' la costruzione dell'amarone ed infatti c'è chi ha soprannominato il "Piccolo Amarone".



Dopo la raccolta tardiva che concentra profumi e zuccheri nell'acino, viene fatta una lunga macerazione in vasca di acciaio. La maturazione avviene in barrique da 225 litri di rovere francesi per circa 20/24 mesi. Il vino viene imbottigliato senza essere stabilizzato e microfiltrato per preservare tutto il valore e l'intensità influenzati dalla natura, da questo deriva il nome Hombra Sporca (non viene filtrato ma imbottigliato per decantazione).

I SUOI PROFUMI sono di marasca matura, mora, ribes con delicate note speziate;
IL COLORE è di un bel rosso rubino;
L'ABBINAMENTO: è un ottimo vino per carni rosse, arrosti e selvaggina.