



La Florida, cucina tipica, recupero della storia e osservazione degli astri

Sulla scia del tema "verde" di cui ci siamo occupati nel mese di ottobre, con la presentazione delle attività di Albaverde, anche in questo numero rimarremo in tema di agroalimentare e produzioni tipiche, andando alla scoperta di una realtà agrituristica di grande solidità nel territorio matildico, promotrice di una serie di iniziative rivolte proprio alla valorizzazione delle risorse della nostra zona. Parliamo dell'agriturismo La Florida di via Per Burana 103, ripercorrendo la sua storia e le sue collaborazioni.

Simone Saletti, Assessore alle Attività Produttive, Promozione del territorio, Sport e Innovazione tecnologica

In questo numero vi presenteremo un'attività all'avanguardia nel territorio bondenese, che si distingue nel settore agrituristico per la varietà e la ricchezza dei servizi offerti. Si tratta dell'**Agriturismo La Florida**, che si struttura, oltre che come attività ristorativa, anche come fattoria didattica, punto vendita di prodotti agroalimentari autoctoni e luogo di diffusione della scienza astronomica. "L'idea di aprire l'agriturismo è venuta alla fine degli anni '90. L'intento era diversificare l'impresa e affiancare l'attività della ristorazione a quella prettamente agricola" spiega il titolare, **Corrado Padovani**.



Maria Teresa Sitta, Corrado Padovani e Carolina Padovani

La famiglia decide di ristrutturare il fienile in cui è ospitata l'attività, e così incominciano i lavori, che consistono in un restauro puramente conservativo:

"Il fienile presenta ancora oggi le poste interne (muretti a separazione dei diversi ambienti dov'erano nutrite le mucche), i portoni, le finestre, le mangiatoie e, in parte, i pavimenti originari - spiegano Corrado e Carolina (la figlia) - Abbiamo cercato di mantenere il più possibile la struttura originaria limitandoci a rinforzarla e svecchiarla".

Nello campagna circostante il vecchio fienile viene realizzata una fattoria didattica, che può essere visitata dai bambini per l'osservazione diretta degli animali domestici. "Accogliamo soprattutto le scuole materne ed elementari, che rimangono con noi mezza giornata oppure anche al pomeriggio per vedere da vicino gli animali, i frutteti, gli orti, e partecipare a piccoli laboratori didattici sulla

preparazione di pane, biscotti e macedonia", ci informa Carolina. Quest'area, dall'estensione di 4 ettari e mezzo, viene ulteriormente arricchita con la creazione di spazi di ripristino ambientale: un laghetto e una zona umida.

"L'idea di aprire l'agriturismo è venuta alla fine degli anni '90..."

"L'inizio dell'attività è legato a quella di un gruppo di astrofili di Bondeno: l'idea originaria di costruire qui un osservatorio era stata di **Euno 'Neno' Borsatti**, che coinvolgendo altri amici con la stessa passione e il Gruppo Astrofili Bondenesi era riuscito a ottenere dal comune un contributo per la realizzazione della struttura; noi abbiamo messo a disposizione il terreno e così è nato l'osservatorio, che ancora oggi il pubblico può visitare il primo e il terzo sabato del mese", ricorda Padovani. L'osservatorio era stato inaugurato a giugno 2002 e presentava all'interno un telescopio costruito dal gruppo del "BASABO" (dalle iniziali dei cognomi degli astrofili), progettato dallo stesso Neno e realizzato da Luigi Sarti ed Auro Battelli; strumento che è stato sostituito nel 2011 con un più moderno Newton. Lo stesso gruppo aveva anche costruito il planetario didattico tuttora presente all'interno



Panoramica del ristorante e dell'osservatorio esterno (a dx)

dell'agriturismo. L'agriturismo viene invece inaugurato nel 2003 ed è gestito da Corrado e dalla moglie **Maria**

Teresa Sitta, con la collaborazione delle loro mamme, **Jolanda e Alma**, che li aiutano in cucina e nella conduzione della campagna. In seguito entra a far parte dello staff anche la figlia **Carolina**. Col passare

del tempo, i proprietari cominciano ad avvalersi di alcuni collaboratori; il fratello di Carolina, **Filippo**, in particolare, si occupa della selezione dei vini e della gestione della cantina. In seguito, ci si attrezza anche per la vendita diretta dei prodotti agroalimentari (mele, pere, pesche, meloni, zucche, patate, cipolle, ecc).

È degli ultimi anni invece la nascita della collaborazione con l'associazione culturale Lingones, che ha costruito attorno alla zona umida, a

Altra collaborazione instaurata dalla famiglia Padovani è quella con il **Gruppo Astrofili Discovery** di

Bondeno, presieduto da **Pietro Bergamini**, che attualmente si occupa della gestione dell'osservatorio, con cui lo scorso agosto, a cavallo di San Lorenzo, è stata organizzata la sagra **"Astro Gastro"**. "Noi ci siamo occupati della

parte enogastronomica, preparando le nostre specialità, mentre gli Astrofili hanno pensato a quella scientifica, con conferenze sulla conoscenza degli astri e serate mirate all'osservazione delle stelle.

Una bella esperienza che ripeteremo sicuramente", commenta Carolina. Ma, parlando di specialità, quali sono i piatti forti del menu de La Florida? "Sicuramente le ricette tradi-

zionali del nostro territorio: la pasta fatta in casa, ripiena e lunga, i pinzini

"...alla ri-creazione della vita in un villaggio celtico, con gli antichi mestieri e le attività quotidiane a cui ci si dedicava in quel periodo..."

"...la pasta fatta in casa, ripiena e lunga, i pinzini coi salumi, i piatti di carne, la zucca frita e i dolci fatti in casa..."



Michele Laporta, Carolina Padovani, Maria Teresa Sitta, Corrado Padovani, Angela Pinzaru, Antonella Balugani, Salvatore Patti. Dietro: Filippo Padovani, Gianfranco Sciaruto, Patrizia Corradi. In Ginocchio: Chiara Fortini, Marcello Sita, Sofia Nadalini



Alcuni ospiti della fattoria didattica



Planetario didattico

partire dal 2008-2009, un villaggio di ispirazione celtica protagonista negli ultimi due anni, con evocazioni e dimostrazioni varie, di una festa dedicata, l' "Epona Feis".

"In collaborazione con il gruppo dei Lingones abbiamo organizzato questa bella festa in cui il pubblico ha potuto assistere alla ri-creazione della vita in un villaggio celtico, con gli antichi mestieri e le attività quotidiane a cui ci si dedicava in quel periodo".

coi salumi, i piatti di carne, la zucca frita e i dolci fatti in casa. Oltre a proporre piatti genuini, però, ci preme creare un'atmosfera familiare e accogliente, che è ciò che viene apprezzato di più dai nostri clienti. Molti ci dicono che da noi si sentono 'in famiglia' perché si possono fare due chiacchiere in un ambiente informale. Mettere gli ospiti a proprio agio è la nostra prerogativa", concludono papà e figlia.

Anna Rambaldi