

AZIENDA AGRITURISTICA "LANZI"



DOVE SIAMO

Via Lanzi, n° 11
Dugenta (BN)
Tel e Fax 0824/978225
Cell. 340/3952588
e-mail annamercogliano@virgilio.it



Presentazione dell'azienda

L'azienda dista dal centro del paese Km 1, da Benevento Km 40, da Telesse Terme Km 15, da Caserta Km 18, da Napoli Km 45. Risorse naturali: bosco (Monte Taburno) Km 15, lago (Telesse) Km 15, fiume (Volturno) Km 2, parco naturalistico (Taburno) rientra nel comprensorio. L'azienda si estende in una verde vallata (Valle Telesina) a 55 m.l.m. per circa tre ettari di superficie. Esposizione permanente in azienda di quadri del maestro Luciano Barletta e del maestro Corrado Graniglia.

La cucina

La cucina agli “antichi sapori”, ha riscoperto piatti tipici della popolazione contadina del luogo. L’antipasto agriturismo è composto da circa dieci degustazioni di



prodotti aziendali e dell’agricoltura locale, tra cui : formaggi, frittatine di verdure di stagione, bruschette con pomodoro o salsette d’olive, pizzette di pasta di pane con fiori di zucche o altri vegetali, insalate di fagioli, parmigiana di patate e di zucchine o di melanzane, peperoni o melanzane imbottite o arrostate. Tra i primi piatti vengono forniti: tagliatelle con funghi porcini, pacche e fagioli, fagioli con verdure, cannelloni, **la zuppa**

di fagioli con funghi porcini, zuppa alla contadina, tutti ottenuti con pasta fatta in casa. I secondi comprendono: carni d’agnello da pascolo, maiale, coniglio, pollo, manzo, cinghiale, tutti allevati in allevamenti “estensivi” tipici della zona. Contorni con prodotti aziendali, dolce, frutta e vino prodotti in azienda.

E’ disponibile la **cucina senza glutine**.



Prodotti tipici

L’azienda utilizza, per la preparazione delle pietanze, produzioni tipiche dell’agricoltura locale come olio extra vergine d’oliva di varietà “Ortice” e “Ortolana”, formaggi pecorini di “Laticauda”, pasta preparata con farina di grano duro, vino “Aglanico” e “Falangina” del Taburno.



Incontri tematici

L'azienda organizza menù tematici su prodotti "tipici" dell'agricoltura della Valle Telesina, come: sapori e saperi dell'autunno; i profumi della primavera; il cinghiale, saperi e sapori della coltura contadina; la mela annurca dalla paglia alla tavola.

Attività di fattoria didattica

L'azienda agrituristica riceve gruppi (scuole e ospiti), per una visita di poche ore o per un periodo di più giorni. Durante questo soggiorno, si offre la possibilità di conoscere uno o più aspetti specifici dell'attività produttiva agricola o del proprio ambiente. Tale attività si organizza attraverso : visita a coltivazioni, allevamenti e attrezzature dell'azienda o di altre aziende agricole del comprensorio. Al fine di rendere più completa l'informazione offerta, è prevista una collaborazione con aziende



agricole e strutture di trasformazione dislocate all'interno del comprensorio agricolo.

Animali di bassa corte

All'interno dell'azienda esiste un piccolo recinto dove vengono allevati, a titolo dimostrativo, animali di bassa corte.



Attività produttive da mostrare

Filiera olio

Impianto di oliveto allevato a “monocromo”, con sistema di irrigazione a goccia. Piante provenienti da propagazione per talea di varietà Ortice e Ortolana e FS17. Possibilità di seguire oltre le operazioni colturali in campo (raccolta meccanica, potatura ecc.) anche la molitura delle olive raccolte sia con sistema “tradizionale” che “continuo” attraverso l'organizzazione di visite guidate presso un frantoio dislocato a circa 15 Km dall'azienda. L'oliveto segue un programma di coltivazione “integrato” attraverso l'assistenza tecnica di un agronomo specializzato.



Filiera vino

Impianto di vigneto allevato a filari ed a raggiera. Le varietà presenti sono: Barbera, Trebbiano, Malvasia di Candia, ed altri ecotipi tipici della zona. Possibilità di organizzare visite guidate presso cantine per visionare tutte le fasi inerenti alla filiera del vino.

Meleto Annurca

Impianto di meleto varietà "Annurca" innestato su franco, allevato a vaso aperto. Possibilità di visionare le operazioni colturali (potatura, raccolta) che avvengono in pieno campo e possibilità di visitare i "melai" luogo di arrossamento costruito su paglia o trucioli di legno. Il meleto segue un programma di coltivazione "integrato" attraverso l'assistenza tecnica di un agronomo specializzato.



Servizi offerti

Pasti agrituristici; pernottamenti; fattoria didattica e spesa in fattoria in qualsiasi periodo dell'anno.

Per comitive numerose

è consigliata la prenotazione.

Agriturismo
Lanzi