

Nel cuore del Polesine, uno scenario pianeggiante, una macchia verde nella campagna polesana , questo è **Valgrande**, luogo ideale per una sosta rilassante e tranquilla, una piccola isola di tranquillità per ritrovare il silenzio e la musicalità della natura. Ecco cosa offre Valgrande ai suoi ospiti:

\*percorsi nel verde alla scoperta dei suoni e dei profumi della campagna,

\*la possibilità di usufruire di biciclette per visitare piccoli centri che raccontano la storia del Polesine,

\*la tranquillità di un portico per assaporare un bicchiere di vino accompagnato da uno stuzzichino preparato al momento,

\*una piscina ad uso esclusivo per momenti di vero relax,

\*l' ambiente ideale per incontri di lavoro, riunioni o cene private in una atmosfera tranquilla.

Il suo ristorante non è un ristorante tipico ma piuttosto uno stile di vita, un insieme di sensazioni ed emozioni che avvolge cose e persone. Non un ritorno al passato ma il ricordo dei sapori... Il fumo della stufa a legna e l' odore della legna bruciata nelle giornate umide d' autunno, i profumi che escono dalla cucina.Salumi lavorati in azienda, prosciutto dolce di Montagnana, "pinza" e verdure in agrodolce. Si ritrova la familiare tradizione della pasta all' uovo fatta in casa condita con sughi di verdure e carne, cappelletti in brodo di cappone, riso del Delta del Po con "tastasal" o con i "bruscandoli" o con tutti i condimenti della tradizione veneta che fa del riso uno dei principali interpreti insieme alla polenta della cucina locale. Pollo, faraona, anatra, coniglio – allevati in azienda – sono le carni proposte. Non mancano le carni di maiale e bovini provenienti da allevamenti polesani.La vicinanza di Padova, Verona, Ferrara e Mantova contribuisce ad arricchire l' offerta dei dolci: oltre alla classica ciambella servita a

colazione si possono gustare i “zaletti”, le crostate di confetture preparate in estate, la zuppa inglese, il salame di cioccolato, la sbrisolona e la tenerina al cioccolato. Tutti i piatti sono legati alla stagionalità e alla tradizione veneta. L'azienda propone piatti vegetariani o preparazioni per diete particolari segnalate dagli ospiti. L'atmosfera che si è voluta creare è quella di un alloggio in famiglia. Cinque diverse stanze (14 posti letto) arredate con mobili di famiglia. Ognuna con un nome di un uccello

**Gufo:** letto matrimoniale e letto a castello adatta a famiglie con bambini

**Merlo:** letto matrimoniale in ferro battuto e l'imponente armadio in radica, con ampio terrazzo

**Gallo-Pavone:** due singoli letti in ferro, caratteristici del semplice arredamento di campagna

**Usignolo:** matrimoniale in stile liberty, con ampio terrazzo ed il caminetto per apprezzare la magia creata dalle nebbie del polesine.

I percorsi proposti aiutano a comprendere l'attività agricola, la vita degli animali, l'ecosistema. La passeggiata nell'orto e nel frutteto ci dà il ciclo della stagionalità. Una visita alla fattoria didattica Valgrande è una divertente lezione a cielo aperto. La fattoria ha l'obiettivo di colmare la distanza tra cultura urbana e cultura rurale e si inserisce perfettamente nel progetto “ Turismo Rurale tra i grandi fiumi” promosso da GAL Adige e GAL Delta del Po.

Durante la giornata ogni cosa diventa spunto per riflessioni sull'educazione alimentare e ambientale. Molto spazio è lasciato alle sensazioni...la fattoria didattica stimola i sensi... si impara ad osservare, ascoltare, annusare, toccare, gustare.

**Per informazioni:**

**Azienda agrituristica Valgrande**

Via Riviera, 849 45022 Runzi Bagnolo di Po (ROVIGO)

Tel.

0425/704086

– [info@agrivalgrande.it](mailto:info@agrivalgrande.it) – [www.agrivalgrande.it](http://www.agrivalgrande.it)

***Rudy De Pol***