

CA' DI RICO

AZIENDA AGRITURISTICA- AGRICOLA BIOLOGICA

IN

DOVADOLA (FC)

L'occasione per conoscere più da vicino il buon lavoro che due professionisti friul-isontini molto noti in campo medico ed imprenditoriale stanno portando in terra di Romagna ci è stata offerta dalla giornata di studio sul vino biologico che ha avuto luogo il 23 gennaio scorso presso la tenuta LE CARLINE di Pramaggiore. Nell'occasione **MASSIMILIANO DEGENHARDT** (Max per gli amici, laurea in Medicina e Chirurgia all'Università degli Studi di Padova nel 1979) ha trattato gli aspetti salutistici del vino mentre la moglie **MARCELLA TRESCA** (Psicologa) ha parlato della propria esperienza di imprenditrice e di un percorso umano e professionale in cui ha saputo concretizzare la propria filosofia *green* investendo le sue energie nell'Azienda Agricola Ca' di Rico in Dovadola (FC).



Marcella e Massimiliano

L'azienda la vede impegnata, assieme al collaboratore e fac-totum **Alessandro Strada**, in vigna, dove il Sangiovese la fa da padrone, nell'allevamento dei suini e di piccoli animali da cortile, nell'uliveto e in agriturismo.

Gli alimenti da lei prodotti riflettono un grande rispetto per il territorio ed evidenziano come l'artigianalità e la salubrità ripaghino con dei prodotti di grande eccellenza.



Marcella, Massimiliano e Alessandro

L'azienda Agricola **Cà di Rico** ha quale proprio "vino bandiera" il **PEZZOLO NERO**, un rosso a base Sangiovese con minima presenza di Merlot e Shyrah, proveniente da uve di agricoltura biologica, col metodo di raccolta "morbida".



Marcella e Alessandro

Oltre al vino, l'oliveto offre un ottimo olio **biologico** , sulla cui bontà veglia il fratello di Max **Gianni Degenhardt** , agronomo e grande esperto oleario , molto noto in Regione per aver diretto gli Ispettorati agrari di Trieste e Gorizia.



Marcella, Massimiliano, Gianni

Il sistema di **spremitura** è quello tradizionale completamente **a freddo**. Lavorando a temperatura ambiente, lascia il prodotto inalterato nelle sue caratteristiche naturali. Altri prodotti della terra sono da ricercare nel verde orto dell'**Azienda Agricola Cà di Rico**. Prodotti stagionali, freschi e biologici.

Troviamo pertanto le **passate di pomodoro**, le marmellate, le olive in salamoia, i **salumi**, il pane e le **carni fresche**.

L'agriturismo **CA' DI RICO** si trova nel cuore delle colline dell'Appennino tosco romagnolo, lungo la valle del Montone, nei pressi della località **Pezzolo**, Comune di **Dovadola**, in una posizione strategica ricca di verde, natura, **cultura bio**, gastronomia ed enologia.

La struttura originaria era una casa colonica del **fine 1700**, poi ristrutturata di recente, rispettando la linea originale e le sue affascinanti antiche tradizioni.



Massimiliano

La cucina casalinga ha come ingredienti fondamentali i propri prodotti biologici, **olio**, vino, carni, salumi, affettati, ed ortaggi.

Al Simposio BIO di Pramaggiore **Mirella, Max e Alessandro** hanno deliziato i partecipanti con una degustazione di salumi artigianali prodotti nel proprio allevamento di suini e, a seguire, piadina fatta con farina di grano duro integrale e biologica, gnocco fritto con il lardo di colonnata, tortello alla lastra ripieno di zucca e patate, olio, pane e focaccia integrale, crostata di susine selvatiche (Mirabolano), pere Volpine affogate nel vino bio, cantucci, succhi di frutta prodotti con materia prima interamente dell'Azienda.



Azienda Agricola Biologica ed Agriturismo

Cà di Rico

Via Canova Schiavina , 39

Loc. Pezzolo

Dovadola (FC)

e-mail : strada.alessandro@vodafone.it

www.cadirico.it

Mob.: +39 347 5709216

MAX E MARCELLA

MASSIMILIANO DEGENHARDT Classe 1954 e laurea in Medicina e Chirurgia all'Università degli Studi di Padova nel 1979, già dalla fine del 1976 frequenta lo studio dello zio Felice Giacconi, con cui ha poi collaborato fianco a fianco fino al 1998.

Porta a termine il corso di formazione in agopuntura e manipolazioni vertebrali a Torino nel 1983. Dall'anno successivo allarga le sue conoscenze all'Omeopatia e all'Elettroagopuntura secondo Voll, frequentando i migliori specialisti del tempo.

Ha seguito diversi corsi di perfezionamento in Italia e all'estero nei campi dell'agopuntura, della posturologia, dell'omeopatia, della biorisonanza.

MARCELLA TRESCA Psicologa e imprenditrice, ha saputo concretizzare la propria filosofia *green* investendo le sue energie nell'Azienda Agricola Ca' di Rico in Dovadola (FC).

La sua azienda la vede impegnata, assieme al gerente **Alessandro Strada**, in vigna, dove il Sangiovese fa da padrone, nell'allevamento dei suini e di piccoli animali da cortile, nell'uliveto e in agriturismo.

Gli alimenti da lei prodotti riflettono un grande rispetto per il territorio ed evidenziano come l'artigianalità e la salubrità ripaghino con dei prodotti di grande eccellenza.

claudiofabbro@tin.it

22.01.2013