



***Luoghi. Un'istituzione per chi consuma prodotti biologici e vive in Brianza.***

Pioniera del biologico, da venti anni coltiva nella sua azienda a Viganò nell'area del Parco Regionale di Montevicchia e della Valle del Curone, tutti gli ortaggi di stagione e qualche frutto come ovviamente le fragole. Sul suo sito, dove è presente una sezione interamente dedicata alle ricette con cui trasformare le materie prime dell'azienda, ci racconta come ha cominciato e come si è avvicinata al biologico: "Inizialmente stimolata da amici a provare ho accertato che è possibile conciliare una produzione sufficiente all'andamento dell'azienda con l'utilizzo dei metodi di coltivazione biologica. Convinta dell'importanza di un'agricoltura (e quindi di un'alimentazione) rispettosa della persona, della sua salute, attenta al sociale ed all'ambiente, ho continuato."

I prodotti della Teresa si possono acquistare direttamente nel negozio allestito in azienda oppure on-line con ritiro sempre in azienda il martedì sera.

Il sapore che avranno i vostri piatti e il gusto delle insalate inedito per chi acquista nella grande distribuzione valgono bene il viaggio da Monza tenendo conto che da qualche tempo è stato allestito un agriturismo a completamento dell'azienda dove è possibile anche pranzare o cenare in giorni definiti (Pranzo 12.30 - 14.30: martedì, venerdì, sabato e ogni prima e terza domenica del mese Cena 19.00- 21.30: venerdì e sabato)

La prenotazione è sempre fortemente consigliata, i menù sono vegetariani con molti piatti che possono essere consumati anche dai vegani.

Il 90% dei prodotti utilizzati viene da agricoltura biologica, il restante sono prodotti locali a filiera corta.

Si viene accolti in un ambiente luminoso e accogliente, si pranza con 15 euro e viene offerto un piatto unico con primo secondo e contorno mentre la cena è a 22 euro con buffet di insalate, un primo, bis di secondi e contorni. Bevande escluse, acqua del sindaco. Per i più golosi è sempre disponibile anche il dolce della casa e il caffè, per concludere, ovviamente è equosolidale.

La qualità dei piatti serviti e preparati da un cuoco vegano è alta, se avete bambini troverete seggiolini e fasciatoio nel bagno ampio e pulitissimo, per quanto riguarda il menù potete richiedere un piatto preparato fresco per loro, come un risotto o una pasta con le verdure di stagione.

Si è ben accolti, da personale gentile e disponibile in un luogo dove non è il business la stella cometa, qui si respira aria di campi coltivati con passione e amore, di volti segnati dal sole e di sorrisi distesi di chi sa che sta lavorando per un progetto che nel suo piccolo aiuta a cambiare il mondo.

Dopo la visita della Teresa potete spostarvi di qualche kilometro per andare a trovare le caprette della Cascina Bagaggera ed acquistare i formaggi biologici prodotti con loro latte... Ma questa, forse, è un'altra storia.

Per info

[www.teresadellefragole.it](http://www.teresadellefragole.it)