

A PASQUA A **TERRAVERA** TRA LE COLLINE PIACENTINE UN MENÙ DI FESTA CON PIATTI TRADIZIONALI E LA COLOMBA DEL PODERE

Basta un'ora di automobile da Milano per dimenticare la città e raggiungere Podere **Terravera**, a Corano in Val Tidone. Quattordici ettari, in mezzo alle colline che precedono l'Appennino, circondati da viti, olivi e isole di profumi: il luogo ideale per partecipare al risvegliarsi della natura, gustandone i prodotti e le ricette tradizionali. L'originalità del progetto sta nella creazione di sei isole tematiche: l'isola del roseto, con 750 varietà di rose inglesi, antiche, classiche e rampicanti, per un totale di circa 2.000 piante; l'isola mediterranea, con 3.000 piante di diverse varietà; l'isola aromatica-medicamentosa, con circa 1.500 piante; l'isola lacustre, con passeggiate attraverso il bambusseto e un percorso vita attrezzato; l'isola dei volatili che si sviluppa su un'area di 3.000 metri quadrati intorno ad un laghetto di acque sorgive; l'isola dei vigneti, con 70.000 viti di varietà tipiche dei Colli Piacentini. Ci sono, poi, il frutteto, con 1.000 piante, l'orto e un piccolo vivaio. A questo si aggiunge un parco giochi per i più piccoli, un campo di calcio e di pallavolo. Tre chef legati al territorio. Cucina e ospitalità piacentine, coordinate da Andrea Sgorbati e un Ristorante dove lavora il capo chef Emanuele Baggi e i due chef Natascia Vincentini e Matteo Marotta che utilizzano esclusivamente i prodotti tipici del territorio, attingendo anche all'isola aromatica. Un menù, quindi, ispirato alle stagioni e alla tradizione come per la Pasqua, dove viene proposta la colomba del Podere. Menu Antipasti Salumi misti con giardiniera di verdure. Torta salata alla Pasqualina. Frittatina alle erbe aromatiche. Fagottini di zucchine e riso. Indivia brasata in manto di crudo. Primi Piatti Tortelli piacentini con la coda. Bomba di riso primaverile con cuore tenero di formaggio, fave e asparagi. Secondi Piatti Capretto al forno glassato al miele di rosa. Anatra arrosto alla Malvasia con macedonia di pinoli e uvetta. Patate parmentier al forno. Insalata di misticanza verde. Dolce Colomba del Podere con crema chantilly e salsa di cioccolato www.Podereterravera.com