



comunicazione

panorama

► 1 dicembre 2024 - Edizione Collezione

FERDY

PER UN NUOVO CONCETTO DI AGRITURISMO

Nicolò Quarteroni, patron di Ferdly con lo chef Alessio Manzoni, curatore del progetto *Wink! #rik* che celebra i valori dei cicli naturali antispreco.

di Roberta Schira



PIONIERI



Gli agriturismi non sono, nella gran maggioranza, il regno del mangiar bene e dell'accoglienza perfetta. Molti, addirittura, vantano una autenticità solo di facciata e prestano un servizio affrettato, da grandi numeri e con nessuna attenzione alla qualità. Poche le eccezioni.

Una è l'Agriturismo Ferdly, che ha ottenuto la stella verde Michelin per il lavoro che svolge nel rispetto della natura, degli ingredienti, del personale e della sostenibilità. Si trova a Lenno (BG), in Val Brembana. Ha ristorante,

di tanti allevamenti poco rispettosi. È una frattaglia il perno del piatto che gli chef di Ferdly regalano ai nostri lettori: il fegato di vacca vecchia marinato due mesi e affumicato. In carta è protagonista della portata nominata in dialetto "fidec che bù", esclamazione che rimanda appunto alla bontà del fegato. «Non è semplicemente un piatto» dicono patron Quarteroni e i suoi chef «è un'esperienza che racchiude l'anima e la storia della cucina di montagna. Uno spaghetti fresco e artigianale, che ha un legame stretto con la tradizione contadina. La pasta viene cotta nel siero di latte, rituale che celebra la semplicità e la sapienza dei pastori di un tempo. Ma è il fegato marinato a dare profondità: un tocco deciso, con note affumicate che raccontano le storie di lunghe serate invernali, magari nei giorni del Natale, quando il fumo del camino si mischiava con i



comunicazione

L'agriturismo Ferdy, in provincia di Bergamo, è il primo ad aver ottenuto una stella green Michelin, grazie all'impegno di Nicolò Quarteroni e sua moglie Nicole. Quasi un boutique hotel, con maneggio e perfino una spa immersa nella natura. E un ristorante, affidato allo chef Alessio Manzoni con i suoi sapori e saperi di montagna.

camere, maneggio, spa, tutto di alto livello, quasi da boutique hotel. Infatti è prenotato da una clientela insolita per l'agriturismo medio. Clienti sicuri di trovare quel tocco di eleganza nel quadro di una verace esperienza, immersi nella natura.

Ferdy è nato nel 1989, sogno realizzato di Ferdinando e sua moglie Cinzia. Oggi l'attività è portata avanti da Nicolò Quarteroni, figlio di Ferdinando, con la moglie Nicole. Nel nome della continuità. A tavola, con lo chef Alessio Manzoni, la montagna prende forma.

La carne è il cuore del progetto *Wild Etik*, che celebra il valore del ciclo naturale: nulla si spreca, tutto si onora. Per esempio la Bruna Alpina Originale, una razza dimenticata. Sei mesi all'anno pascola libera, nutrendosi di prati e di vento; nei mesi invernali, il fieno ne custodisce il sapore. Gli animali vivono il loro tempo con serenità, senza le forzature

profumi della cucina e le storie raccontate con lentezza».

Un panino all'ortica chiude il cerchio di magiche suggestioni. «Con il suo gusto fresco ed erbaceo» sottolineano dalla cucina di Ferdy «è come un respiro di montagna, verde e selvaggio». L'agriturismo più chic d'Italia è anche una rete di vite che mantengono produttiva la montagna. C'è Francesco e la sua famiglia, in Valle Imagna, custodi di un territorio con pecore massesi e vacche grigio alpine: forniscono latte prezioso. C'è Alfio Sassella, con il suo caseificio sull'Alpe Cavizzola. Stagiona lo Storico Ribelle, formaggio la cui fama è arrivata fino a New York: una forma fu aperta da Barack Obama nel 2021. Ci sono altri silenziosi eroi della montagna, che hanno in Ferdy la destinazione dei loro prodotti e il trampolino di lancio per farsi conoscere nel mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA

Fidech che bu

Pasta all'uovo
870 gr. di tuorli pastorizzati
15 gr. di acqua
15 gr. di olio extravergine d'oliva
1 kg. di farina

Fegato marinato
Fegato di bruna alpina originale
sale
pepe

Paninetto alle erbe
1 kg. di semola
30 gr. di farina di salvia di prato
740 gr. di acqua
20 gr. di lievito di birra
30 gr. di sale
40 gr. di olio extravergine d'oliva

Pasta all'uovo

Mescolare i tuorli, l'acqua e l'olio extravergine d'oliva.

Aggiungere gradualmente la farina e impastare fino a ottenere un composto omogeneo.

Far riposare l'impasto in frigorifero per una notte.

Fegato marinato

Coprire il fegato con sale e pepe e lasciar marinare per circa 8 mesi.

Successivamente, rimuovere il sale, asciugare il fegato, affumicarlo ed essiccarlo seguendo un procedimento simile a quello utilizzato per la preparazione della bottarga.

Paninetto alle erbe

In una ciotola, mescolare la semola con la farina di salvia di prato.

Aggiungere l'acqua, il lievito, il sale e l'olio extravergine d'oliva, quindi impastare fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica.

Dividere l'impasto in piccole porzioni da 20 gr. ciascuna e formare i paninetti.

Cuocere i paninetti in forno preriscaldato a 160°C per circa 20 minuti, finché risultano dorati e croccanti.



DA ABBINARE

TOMMASI, VALPOLICELLA RIPASSO 30

Un'edizione limitata. Con un'etichetta speciale disegnata da un giovane illustratore digitale, Andrea Gnesato, per celebrare un importante anniversario: i primi 30 anni del Ripasso Valpolicella Classico Superiore doc made in Tommasi. Estremamente identitario, ha tannini molto morbidi che fanno di questo rosso la scelta giusta per un piatto che contempla il fegato, carne dal sapore dolciastro-amarognolo e retrogusto ferroso. Un tannino marcato asciugherebbe troppo la bocca, spegnendo l'esperienza sensoriale. (tommasi.com). C.R.