

Agriturismo Roncadizza Lümaghera

(A CURA DI DARIO BONFANTI)

L'azienda Agricola Roncadizza Lümaghera condotta da Dario Bonfanti, nasce nel 1999 ed è situata a due passi da Boario Terme in un ambiente incontaminato e tranquillo ricco di profumi e colori; si colloca, perciò, al centro della Vallecamonica e si prefigge lo scopo di diventare punto di partenza di numerose attività. L'azienda si occupava inizialmente solo di allevamento di lumache a ciclo biologico completo ovvero

dall'uovo all'adulto in grandi orti recintati e coltivati con verdure selezionate appositamente per le lumache per poi, negli anni successivi, ampliare le produzioni dedicandosi anche alla coltivazione biologica di erbe officinali tra cui melissa, menta, assenzio, camomilla, calendula, timo, rosmarino, salvia e molte altre, in collaborazione con l'associazione Herbane Camune, l'Università di Agraria di Edolo, la Comunità Montana di Valle Ca-

monica e la regione Lombardia. Recentemente è stata introdotta la coltivazione biologica di frutti di bosco realizzando un grosso impianto composto da numerose piante di mirtillo, lamponi, ribes e more (anch'essi coltivati biologicamente) che da giugno a settembre possono essere raccolti e gustati. L'azienda ha, poi, introdotto gli animali da cortile allevati all'aperto, gli ortaggi e le piante da frutto più comuni nella nostra zona. Tutto

Il ristorante (Foto D. Bonfanti)





▲
Panoramica dell'azienda (Foto D. Bonfanti)

quanto è prodotto con impegno ed amore e viene servito nell'agriturismo o venduto nel piccolo spaccio.

Un ulteriore passo in avanti è stato fatto con l'apertura del nuovo agriturismo realizzato nella vecchia cascina presente nel fondo circondata da 3 ettari di prato stabile, contornata da castagni secolari e muretti a secco che conferiscono all'azienda un senso di serenità e sicurezza.

Al pian terreno ci sono i locali ad-

biti alla ristorazione in un'ampia sala calda e accogliente, le cantine con involti in pietra recuperati con cura, precisione e fatica, adibite a spaccio aziendale dei prodotti nostri e di altre realtà agricole della zona e sale per la degustazione dei prodotti.

La nostra cucina è semplice, tradizionale ed utilizza prodotti di stagione da noi coltivati con l'estro di mamma Assunta che si diverte a creare nuovi piatti o a rivisitare antiche ricette. I nostri "casoncelli" e

gli gnocchi di patate, rigorosamente fatti a mano, si accompagnano a salumi, formaggi e carni tipiche della nostra Vallecamonica. Si concludono i pasti con dolci e macedonie o con i nostri frutti appena raccolti direttamente da voi stessi. Al secondo piano ci sono quattro bilocali per uso vacanze, ampi e luminosi, che godono di un'ottima visuale su tutta la Valle e possono ospitare un massimo di a 16 persone. Ogni bilocale ha un nome che rappresenta i 4 elementi: terra, fuo-

▼
La sala da pranzo (Foto D. Bonfanti)





Il campo per la produzione della frutta di sottobosco (Foto D. Bonfanti)

co, aria e acqua, nome scelto per l'arredamento interno e il colore delle piastrelle dei bagni per ricordare gli elementi della nostra vita. A lato del corpo centrale della casa è stato realizzato un ampio porticato in pietra e tetto in legno. Nel portico è stato posizionato l'essiccatoio delle erbe officinali utilizzato da tutti i coltivatori della Valle la restante parte del porticato areato e luminoso è messo a disposizione per pranzi e cene libere da regole e etichette dove le compagnie possono ridere cantare e giocare senza disturbare.

Il terrazzo delle camere ed il cortile (Foto D. Bonfanti)



Nei momenti di chiusura del ristorante il portico viene utilizzato per le attività delle fattorie didattiche vero e proprio braccio operativo della Regione e del Ministero della pubblica istruzione per l'educazione ambientale e alimentare per formare i giovani ad una più consapevole mentalità ecologica/agricola ed ad una più sana alimentazione. Sono stati predisposti due percorsi formativi: il primo generale sulle attività agricole tradizionali in montagna, il secondo è un percorso completo sulla coltivazione di piante officinali.



**Azienda Agricola
RONCADIZZA LÙMAGHERA**
Darfo-Boario Terme (BS)
Loc. Roncadizza – Frazione Pellalepre
roncadizza@libero.it

Come si arriva

A Darfo si giunge tramite la Statale 42: uscita Darfo. Si prosegue verso il centro della Città e si devia verso la frazione di Pellalepre

Chi è il responsabile

Responsabile è il sig. Dario Bonfanti titolare dell'Azienda che risponde al n. 0364.532695

Orario di apertura

Tutto l'anno per gli appartamenti, mentre l'agriturismo è aperto il venerdì, sabato e la domenica con possibilità di pranzo e cena su prenotazione

Per prenotare la visita

Telefonare al 0364.532695 – 339.3755725 – 333.9203708

Prezzo del biglietto

Ingresso libero, da concordare le spese per il pranzo e la cena e le visite guidate

Per il pranzo od il pic-nic

L'azienda è dotata di ampia sala ristorante con cucina tradizionale e stagionale, è anche possibile fruire dell'Azienda per merende o spuntini

Nei dintorni (*)

Parco Comunale delle Incisioni Rupestri di Luine (2) - Le Incisioni Rupestri sul Monticolo di Montecchio (2) - Azienda Agritristica "S. Cristoforo" (3) - Il castello di Gorzone (4) - La rocca di Montecchio (4) - La torre Federici e altra torre ad Erbanno (4) - Archeoparc (4) - Altre incisioni rupestri nel Comune: le scoperte degli ultimi anni (4) - Corni Freschi (5) - Iscrizioni latine a Luine (5) - Oratorio dei Disciplini (6) - Opere di Fortunato Canevali (6) - S. Martino ad Erbanno (6) - Mausoleo di Isonno Federici a Gorzone (6) - Terme di Boario (6) - Opere di Callisto Piazza in S. Maria del Restello ad Erbanno (7)

Accessibilità ai disabili

Accessibile

(*) Il numero tra parentesi indica l'itinerario nel quale è stato trattato l'argomento all'interno di questo progetto (si veda il sito www.voli.bs.it/itinerari).