

Agriturismo IL CIELO DI STRELA Strada Costalta 62, Strela di Compiano, PR

“L'Amore per la Natura, il ritorno alla Terra”

Approdiamo in questo Agriturismo durante un tour tra gli splendidi borghi e castelli dell'antico Ducato di Parma e Piacenza.

Ad accoglierci l'ospitale proprietario. Sicuramente è lui (accompagnato dalla sua gentile signora) l'anima dell'Agriturismo. Un personaggio vulcanico e dai mille interessi, incredibilmente umile e altrettanto sorprendente. Cattura la nostra attenzione con i suoi racconti sulla terra, le colture, gli animali per continuare con la gastronomia e le attrazioni artistiche del Ducato.

Scopro poi essere plurilaureato con diversi master al seguito che spaziano dall'economia, al marketing alla cucina. A 'fare la spia' la libreria della Sala da Pranzo, piena di libri di ogni genere tra cui alcuni scritti dal Signor Marini ... appunto 😊

Ma è evidente che le sue passioni principali rimangono la Terra e la Gastronomia.

Abbiamo avuto modo di provare alcuni insaccati di sua produzione: **pancetta, salame** e una **coppa** molto stagionata dal sapore unico. Si sciolgono in bocca senza causare arsura e senso di sente.

Ad accompagnare le degustazioni di formaggi singolari *confetture dolci-salate* tra le quali: **fichi e senape, fragole e aceto balsamico**, tutte perfettamente bilanciate.

Anche le marmellate dolci da colazione sono ottime, dalle prugne ai frutti di bosco (rigorosamente di loro produzione) per continuare con la particolare marmellata al **Mirabolano o Ciliegio-susino**. La mia preferita!

Lo **Yogurt**, preparato invece dalla proprietaria, è così delicato, soffice e leggero che si rischia di esagerare 😊

Tra i cavalli di battaglia il **Gelato**, soffice e cremoso, preparato in modo artigianale per essere consumato rigorosamente al momento, al fine di evitarne la conservazione a mezzo di additivi fini a mantenerne invariata la consistenza.

Nel week end capita spesso di *imbattersi* in qualche banchetto; considerata la qualità della cucine e dei prodotti; l'Agriturismo è infatti molto richiesto anche per eventi di vario genere.

La struttura, si confà di due grosse abitazioni costruite in legno e pietra seguendo le logiche delle bio-architetture. Bellissime da vedere, in perfetta sintonia col paesaggio circostante.

- Poche **Camere** molto ampie (30 mq a camera circa, capaci di ospitare fino a 4 persone), luminose, pulite, arredate in modo essenziale e con gusto. Non è prevista la TV e anche questa cosa mi piace molto. E' bello estraniarsi dal mondo e immergersi completamente nella natura.
- Due sono le **Sale da Pranzo**. Una al piano superiore e una al piano terra con *cucina a vista*; a separare la Sala da Pranzo dalla Cucina solo una grossa vetrata: è quindi possibile vedere il Cuoco Mario all'opera.
Chicca della Sala da pranzo, la mitica *affettatrice a volano Berkel*, un'icona del design, che a quanto pare non funge solo da complemento d'arredo ma viene regolarmente utilizzata durante i banchetti.
- Al piano interrato vi è il **Laboratorio di preparazione e conservazione degli insaccati**.
- All'ingresso un'ampia **Veranda**, nella quale siamo stati accolti all'arrivo con qualche 'bollicina' di benvenuto 😊

Dalla veranda è possibile godere la vista dell'intera vallata: alberi, campi coltivati e non, montagne e il cielo azzurro. In lontananza si scorgono le arnie dell'**Allevamento di Api** da miele, recentemente introdotte nell'agriturismo.

Non mancano il **Vigneto, l'Orto, il Giardino fiorito, gli Alberi da frutto, l'Allevamento di Polli** e molto altro.

Mi sento di consigliare a chiunque (coppie, famiglie, cittadini stressati) anche solo una giornata in questa rilassante e al contempo stimolante location in compagnia di Mario & Co.

I prezzi sono contenuti:

Pernottamento in Camera Quadrupla inclusa abbondante **Prima Colazione** a Buffet: circa € 70,00 (a Camera, e non a persona). A proposito di colazione, non so se è stato un caso, ma ci tengo a precisare che non prevede alimenti salati o frutta fresca.

Pranzo o Cene completi: da € 15,00 per un pasto veloce a base di abbondante (ma davvero abbondante) tagliere di salumi e altrettanto abbondante tagliere di formaggi, contorni, acqua, vino, caffè e *ammazzacaffè*.

Buon Relax.

Milano, 22/06/2015