

Ecco un nostro consiglio: Agriturismo l'Oasi

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Un'iniziativa e un'azienda che stiamo seguendo con particolare interesse e che quindi ci permettiamo di segnalare ai non pochi lettori di questo Sito sul Vesante dei "Saperi e Saperi", è l'Agriturismo l'Oasi, animato dalla passione e dall'entusiasmo di Silvana Prospero e dai suoi attivissimi figlioli.

Cominciamo dall'inizio, e cioè dalla nascita dell'Azienda Agricola Prospero Silvana, che avviene nel 1980 e che dal 1998 si è specializzata in coltivazioni biologiche. Si tratta dei famosi prodotti dell'altopiano di Colfiorito: lenticchie, farro, ceci, cicerchie, fagioli e le rinomate patate rosse.

L'ambiente ideale per la coltivazione di tali prodotti è favorito anche dalla posizione geografica dell'altopiano di Colfiorito che si trova a circa 900 mt. Sul livello del mare.

Dopo severi esami, le coltivazioni dell'azienda hanno ottenuta la certificazione di prodotti biologici. Essa attesta che "per ottenere questi prodotti non sono stati impiegati pesticidi e fertilizzanti chimici, ma solamente buona terra, acqua e sole".

La garanzia che offre l'Azienda Prospero è che sulla Vostra tavola "troverete solo frutti naturali, sani e dall'inconfondibile sapore delle cose di una volta".

L'Agriturismo "L'Oasi" nasce nel 1995 ed è situato nella frazione di Forcatura, nei pressi del Parco di Colfiorito a circa 900 mt. sul livello del mare. L'attività dispone di appartamenti con cucina e di un salone per la degustazione dei prodotti tipici del luogo coltivati dall'azienda stessa. Ideale per passare un tranquillo periodo di relax, lontano dal traffico e a contatto con la natura. Avrete la possibilità di fare passeggiate nei boschi e nelle valli su percorsi segnalati all'interno del Parco di Colfiorito.

Azienda Agricola Biologica - Agriturismo l'Oasi - Forcatura, di Foligno (PG) Tel e Fax 0742.681351 cell 3396041920 - Sul Sito internet: www.agrioasi.com tutte le ricette per i prodotti tradizionali.