



L'ARTE DELL'ORTO

Il **2014** è l'**Anno Internazionale dell'AGRICOLTURA FAMILIARE** : ONU e FAO fanno appello a tutti, soprattutto i piccoli **coltivatori** diretti che gestiscono aziende agricole a conduzione familiare, inoltre chi, nel proprio terreno, giardino o terrazzo di casa, produce generi alimentari per l'autoconsumo, e anche i **consumatori** che, pur non disponendo di terreni e spazi in cui coltivare le piante, con le proprie scelte d'acquisto sostengono le attività delle famiglie che si tramandano il sapere e la passione per la coltivazione di orti, frutteti e campi e operano a salvaguardia del patrimonio ambientale, della bio-diversità e delle risorse naturali. Un'attività in cui nel **Monferrato** sono impegnate moltissime famiglie.

La **famiglia Sormani** vi si dedica nella tenuta che, insieme al complesso architettonico di **LOCANDA DELL'ARTE**, comprende il parco con **giardino, orto e frutteto** e il "bricco" (la collina) con **vigna, uliveto e bosco...** dove si possono fare escursioni alla scoperta e raccolta delle **erbe coltivate e spontanee** che sono ingredienti di molte specialità locali tradizionali e di antichi e nuovi ricettari.

Genuine bontà che lo *chef* **Marco Casalini** de **IL MARKO**, ristorante "nella cornice" dell'*art-hotel*, propone in **menu** di sala e per ricevimenti e di cui è anche maestro, docente di corsi e lezioni di cucina.

LOCANDA DELL'ARTE

www.locandadellarte.it

hotel 4* • spa • ristorante • galleria

via Asilo Manacorda 3 • 15020 SOLONGHELLO, AL