

Ristoro agriturismo

«La Pecora Nera»

- Km 0 -

- Prodotti aziendali -

- Intrattenimento rurale -

Fattoria «La Pecora Nera» Ovaro

Tel 0433.67602

Mail: casolare.ronc@libero.it



Ristoro agriturismo



L'Agriturismo «La Pecora Nera» fonda il proprio servizio di ristoro sui principi del Km zero e della sostenibilità.

L'azienda agricola è di tipo multifunzionale , alleviamo Pecore di razza Massese, oche, anatre, tacchini e galline ovaiole accompagnano le pecore al pascolo custodite dai cani di razza Kromforlander e meticci che hanno ricevuto un amorevole addestramento al rapporto con l'uomo e per questo impiegati anche nelle attività di Pet therapy. Alleviamo anche api per il miele. I terreni delimitati dai torrenti Rio Furioso e Delle Valli delineano le coltivazioni orticole, frutteto e prati condotti con metodi naturali e senza l'impiego di prodotti di sintesi.

I prodotti aziendali vengono trasformati direttamente ed impiegati integralmente nella ristorazione.

Composte, sciroppi e sidro di mele, carni affumicate, salumi e formaggi .

La Pecora Nera offre il servizio di ristoro PRANZO e CENA, durante **tutto l'anno** nei fine settimana e festivi.

D'estate:
dal 15 luglio al 15 settembre,
APERTO TUTTI I GIORNI
(Chiuso il lunedì)

Non è necessaria la prenotazione ma è molto gradita.

Tel 0433.67602 cell. 347.2437732
e.mail casolare.ronc@libero.it



Ristoro agriturismo



L'autoproduzione di alimenti e la fortunata collocazione nella splendida Terra della Carnia ci consente di mettere in tavola piatti a Km 0 e di grande qualità.

I menù sono rigorosamente a carattere stagionale ed ispirati alla cucina tradizionale e ricette familiari frutto della saggezza contadina nel arricchire le povere tavole dei nostri avi.

In primavera trionfano le erbe di campo, i fiori in pastella e le profumate carni d'agnello.

In estate i formaggi, il miele d'acacia e le carni di pecora e montone.

In autunno i fagioli carnici, le carni di oca e anatra e le frittelle di mele.

In inverno le carni affumicate ed il montone vengono accompagnate dal sidro di mele appena prodotto.

Dagli antipasti al dolce i piatti sono preparati con cura così come la produzione di ortaggi, frutta, formaggi e le carni, avviene con metodi a basso impatto ambientale, senza l'impiego di sostanze chimiche, mangimi industriali e prodotti OGM

Si tengono spesso Lezioni di cucina tradizionale e di ispirazione celtica durante il Festival Celtico di Agosto e le attività di Fattoria didattica e sociale.

Il calendario annuale delle iniziative sono aggiornate sul profilo Facebook: [pecoraneraovaro](#)

In relazione al periodo dell'anno
si propongono i seguenti piatti stagionali

Antipasti

Crostini vari con: formaggi e noci, speck e prosciutto d'oca affumicati, petto d'anatra in carpione, ricotta fresca e noci, ricotta affumicata, con verdure grigliate e pecorino, stracchino ed olio d'oliva pugliese e pepe creolo.

Degustazione di formaggi aziendali, di malga e latteria locali con mieli monoflorali o millefiori, composta di zucca violina e noci.

Fonduta di formaggi a crosta lavata con crostini

Primi

Fregolotz di erbe di campo con panna-speck e ricotta affumicata, Zuppa di fagioli ed orzo, gnocchi di Zucca Violina con burro e salvia, Crespelle di uova d'anatra con ricotta ed erbe selvatiche, linguine alle noci e pepe creolo.

Secondi

Bocconcini di agnello, Bocconcini pecora, montone stufato con verdure, salsiccia di carni bianche al sidro di mele, fonduta con noci e ricotta affumicata con polentina morbida di varietà antiche.

Dolci

Frittelle di Nonna Anna accompagnate da composte di frutta raccolte in giornata, Frittelle di fiori d'acacia o di mele, Palacinche di uova d'anatra, ricotta fresca con miele, Strudel di mele.

I nostri piatti si accompagnano a:

- Succo di mele
- Sidro di mele
- Acqua di fonte «Brosa»
- Sciroppi di produzione propria
- Sciroppi dell'Az. Pecol Uberto di Raveo
- Vini delle grave «Az. Stocco di Bicinicco»

Ristoro agriturismo e intrattenimento rurale



Tutti i pomeriggi, dopo il pranzo o prima di cena, per le famiglie ed i bambini c'è sempre la possibilità di visitare la fattoria, ed incontrare gli ultimi nati della stalla.

Si possono fare piacevoli passeggiate alla portata di tutti nei dintorni e per i più curiosi è possibile visitare Malga Amboluzza con un percorso di 30 min.

La Pecora Nera svolge anche attività di **FATTORIA DIDATTICA** che integra con l'attività di ristoro.

Da tale integrazione nascono i servizi di:

- **AGRITURISMO DIDATTICO**
- **AGRITURISMO D'ARGENTO**
- **AGRITURISMO ACCESSIBILE**
- **AGRITURISMO SOCIALE**
- **AGRITURISMO ARTISTICO**

1. **AGRITURISMO DIDATTICO**

Per gruppi e su prenotazione si svolgono giornate intere in fattoria con:

- ✓ Visita Didattica
- ✓ Pranzo sensoriale
- ✓ Laboratori pomeridiani.
- ✓ Attività ed Educazione Assistita con i cani addestrati per la Pet Therapy

Per un programma dettagliato si veda la sezione «**Fattoria Didattica**»

Con il servizio della Val Degano La **VAL-ABILE** si organizzano **SOGGIORNI INTEGRATI**, per trascorrere alcuni giorni alla scoperta delle ricchezze della Valle. Per dettagli veda la sezione «**VAL-ABILE**»





Ristoro agriturismo e intrattenimento rurale

AGRITURISMO D'ARGENTO

Per gruppi di ANZIANI su prenotazione si svolgono giornate intere in fattoria integrando il RISTORO AGRITURISTICO (concordando il menù sulla base delle specifiche esigenze dietetiche) e l'INTRATTENIMENTO RURALE mediante piacevoli passeggiate ed il rapporto con gli animali della fattoria e le attività assistite con i cani da Pet therapy.

Su richiesta si organizza anche intrattenimento musicale dal vivo.

Per un programma dettagliato si veda la sezione «Agriturismo d'argento»



AGRITURISMO ACCESSIBILE

Spesso le zone montane sono difficilmente accessibili e praticabili per la presenza di barriere architettoniche, in fattoria abbiamo tolto tali barriere per permettere l'accesso anche alle persone in carrozzina, con limitata mobilità od affette da deficit sensoriali.

Si organizzano giornate in fattoria integrando il Ristoro agriturismo e l'intrattenimento rurale il contatto con gli animali e passeggiate, per gruppi e singoli in sicurezza e senza imbarazzi!

La fattoria dispone di carrozzine da sterrato per accedere a tutti gli spazi aziendali e mantenere la propria pulita.

Per un programma dettagliato si veda la sezione «Agriturismo Accessibile»



Nonno Marcello e Giacomo

mondo degli umani

Ristoro agriturismo e intrattenimento rurale

AGRITURISMO SOCIALE



Giornate dedicate al mondo dell'handicap psico-fisico e del disagio mentale e della cooperazione sociale, integrando il servizio di Ristoro Agriturismo, le Fattoria Didattica, i laboratori pomeridiani e le attività assistite con gli animali della fattoria ed i cani da Pet therapy.

Per un programma dettagliato si veda le sezioni «Agriturismo sociale» «Fattoria terapeutica» «Val-Abile»

AGRITURISMO ARTISTICO e NATURALISTICO

Per gli amanti della FOTOGRAFIA, della PITTURA e della MUSICA, «La Pecora Nera» e la Val Degano sono luoghi di incantevole bellezza e di spazi suggestivi dove esprimere liberamente la propria arte.

Le occasioni durante l'anno non mancano:

- Il Festival di Musica Celtica ad agosto
- Concerti
- Corsi di artigianato tradizionale

Gli spazi scenografici ed i particolari della natura nascosta, le arene naturali ed i silenzi dell'anima.

Per maggiori dettagli si veda le sezioni «Agriturismo artistico» «Val-Abile» «Eventi»

