



Fiore all'occhiello della nostra azienda è la produzione di zafferano DOP purissimo di San Gimignano. Coltivato, raccolto e lavorato completamente a mano secondo criteri biologici, viene confezionato mantenendo intatti gli stigmi a tutela da ogni contraffazione. Inoltre poniamo particolare attenzione alla sostenibilità, intesa come rispetto dell'ambiente in tutte le sue forme. L'organizzazione dell'azienda è stata eseguita seguendo il più possibile criteri biologici (es. fitodepurazione per il recupero delle acque reflue). La finalità che ci ha motivato in questa scelta è quella di ricongiungerci ai ritmi della natura, riscoprendo la terra e i suoi frutti a seconda delle stagioni, perseguendo la coltivazione secondo metodi naturali, riproponendo prodotti del territorio ormai quasi scomparsi, applicando la metodologia della filiera corta (dal produttore al consumatore) per garantire la freschezza e la genuinità dei prodotti che produciamo (forniti in gran parte al nostro ristorante Dulcisinfundo).

Per scelta abbiamo voluto lasciare alle camere da letto la finalità di luogo di riposo e a disposizione dei nostri ospiti non ci sono televisori, ma libri in diverse lingue di cui poter disporre per la durata del soggiorno.

Coerenti con la filosofia del progetto "ospiti di valore" della provincia di Siena cerchiamo di promuovere la sensibilizzazione da parte degli ospiti delle terre senesi nei confronti del consumo di energie e propone loro di condividere il rispetto e la conoscenza di tradizioni e stili di vita locali per sentirsi parte integrante della comunità e vivere una reale esperienza di vita del luogo. Per questo motivo abbiamo scelto di farci tramite fra i nostri ospiti e il territorio dandogli la possibilità di scoprire e riscoprire la campagna nei sapori, nelle tradizioni, nelle coltivazioni tipiche, nella storia recuperando una dimensione del tempo ormai persa, in cui la tranquillità, il relax ed il silenzio sono il valore aggiunto di una vacanza da non dimenticare.

Oltre che per il piacere di godere personalmente del gusto dei sapori di un tempo, la gestione di un ristorante e la proprietà di una azienda agricola, ci hanno portato necessariamente all'utilità di coltivare molti prodotti dell'orto destinati a rifornire la cucina del nostro ristorante Dulcisinfundo creando così le premesse per realizzare un rapporto di filiera corta finalizzato a garantire qualità, genuinità e freschezza ai piatti proposti alla nostra clientela. Cipolle, aglio, piselli, fave, zucchine, pomodori, zucche, cavoli, peperoni, melanzane, carote, rucola ed altro, prodotti in azienda, sono ovviamente a disposizione a seconda della stagionalità che caratterizza ciascun prodotto.

AGRITURISMO FORTEZZA DE' CORTESI E RISTORANTE DULCISINFUNDO

Scritto da Ospiti di Valore

Lunedì 04 Febbraio 2013 10:09 - Ultimo aggiornamento Martedì 12 Febbraio 2013 10:35

www.fortezzacortesi.com