

CARESÀ

Siamo una cooperativa sociale di tipo B, Onlus di diritto, che opera nel territorio della Saccisica ed è riconosciuta dalla Regione Veneto come "Fattoria sociale e didattica".

Nata nel 2008 dall'idea di cinque amici residenti nel piovese che volevano lavorare in agricoltura biologica creando opportunità lavorative per giovani e adulti in situazione di fragilità sociale o che faticano a inserirsi negli ordinari circuiti del mercato del lavoro.

Oggi Caresà gestisce circa 12 ha in affitto coltivati a ortaggi – circa 50 varietà diverse – cereali, e frutta. Alleva galline ovaiole per la produzione di uova biologiche.

La nostra produzione segue il metodo di coltivazione biologico, un atto di responsabilità e consapevolezza nella convinzione che bisogna lavorare un terreno non per "sfruttarne" la produzione ma per valorizzarlo e arricchirlo di vitalità e biodiversità migliorando il paesaggio e abbandonando logiche di uso e abuso di prodotti chimici derivanti da sintesi e sementi trattate. Caresà occupa stabilmente più di dieci soci lavoratori – alcuni con disabilità o situazione di svantaggio sociale certificato – e collabora con i servizi socio-sanitari, per lo svolgimento di percorsi di inclusione sociale e formazione al lavoro; il Ministero di Grazia e Giustizia, per attività riparative o percorsi di affidamento in alternativa al carcere e gli istituti scolastici del territorio per percorsi formativi, culturali e didattici.

PUNTO VENDITA

Puoi trovare i nostri prodotti presso il nostro Punto Vendita che si trova a ridosso dei campi ed è aperto:
Martedì e Venerdì dalle 15:00 alle 19:30
Mercoledì e Sabato dalle 7:30 alle 13:00
Per informazioni: 348 75 80 206

L'AGRITURISMO

L'agriturismo Caresà è, per noi, un piccolo sogno che si realizza: poter trasformare e valorizzare i nostri prodotti agricoli creando piatti gustosi e originali all'interno di un ambiente accogliente e familiare.

Abbiamo assunto la sfida di proporre pietanze e ricette vegetariane fedeli alla nostra identità aziendale: tanti e diversi ortaggi biologici certificati, frutta, cereali principalmente integrali e uova.

La nostra cucina sa affascinare e soddisfare palati diversi utilizzando solo materie prime fresche. Per i prodotti extra aziendali, in particolare olio EVO, vini e formaggi, scegliamo aziende venete biologiche certificate come descritto nell'elenco fornitori presente sul menù.

Utilizziamo "l'acqua del Sindaco" che, attraverso la tecnologia Vivatek, viene microfiltrata e offerta naturale ambiente, fredda o gassata.

Detergiamo e sanifichiamo tutti gli ambienti aziendali utilizzando prodotti ottenuti da materie prime vegetali con un ridotto impatto ambientale.

Orari agriturismo

venerdì 19:30–23:30
sabato 12:30–16.00 e 19.30–23:30
domenica 12:30–16:00

Info e prenotazioni

T. 338 4147030
E. agriturismo@caresa.it
www.caresa.it

Caresà. società cooperativa sociale agricola

via Ospitale 32B, Brugine (PD)
a due passi dal centro storico di Piove di Sacco

CENE DI PRIMAVERA

biologiche e vegetariane



AGRITURISMO CARESÀ

giovedì 14 marzo ore 20:00

SUGGERIMENTI PER L'ANIMA

Poesia, musica e cucina: tre modi
per alimentare l'anima.

MENU

Millefoglie di polenta croccante
e funghi con crema di stracchino

Gnocchi colorati con fonduta di stagionato
del Cansiglio e salsa di zucca all'arancia

Muffin di broccolo padovano con carpaccio
di zucca, pera e cavolfiore con salsa
agrodolce

Crostatina cubista al cioccolato
e frutta fresca

Interverranno:

Susanna Zancanaro, poetessa
Massimo Danieli, cantante – con i suoi allievi

salti di tono

Serata in
collaborazione con
l'associazione culturale
musicale *Salts di Tono*.

Costo serata 25 euro
(esclusi vini, liquori e caffè)

giovedì 21 marzo ore 20:00

SERATA "LIBERA"

Per partecipare *in un altro modo* alla XXIV
giornata della memoria e dell'impegno
in memoria della vittime di mafia.

MENU

Panelle di ceci con spinaci

Friselline con salsa mediterranea
di pomodorini secchi e crema
di mozzarella di bufala

Anelletti al forno con ragù vegetale
di cicerchia e scamorza di bufala

Polpette di lenticchie e carote
con insalata di stagione

Cassatine di ricotta di bufala e cioccolato
con marmellata di arance rosse

Interverrà

Francesco Citarda, *presidente della
cooperativa sociale Cento Passi di Palermo*



Serata organizzata in
collaborazione con *Libera
Libera, Associazioni, nomi e
numeri CONTRO LE MAFIE*

Costo serata 25 euro
(esclusi vini, liquori e caffè)

giovedì 4 aprile ore 20:00

ERBACCE IN TAVOLA

Biodiversità, sapori nuovi e antichi.
Le erbe spontanee sono un calendario
botanico, continuamente sotto i nostri occhi,
che ci ricorda quante opportunità la natura
ci offre in ogni stagione per alimentarci in
modo vario, gustoso e salutare.

MENU

Insalatina di stellaria, crescione, erba
cipollina, carletti e arancia, con cialda di
semi di lino

Raviolo alla piastra con grespino
e salsa agrodolce

Orzo Mondo mantecato con borragine
e crema di stracchino

Bigoli con pesto di bruschandoli e nocciole

Panna cotta al cioccolato e cardamomo
con macedonia di fragole e acetosella

Interverrà

Carmen Bellin, *educatrice alimentare*



Serata in collaborazione con
l'associazione culturale *La Biolca*

Costo serata 25 euro
(esclusi vini, liquori e caffè)