



LA NOSTRA AZIENDA COLTIVA SEGUENDO I METODI DEL REGOLAMENTO CEE 1257/99 DELL'AGRICOLTURA INTEGRATA. TALE REGOLAMENTO PREVEDE LA ROTAZIONE DEI TERRENI PASSANDO DA SPECIE LEGUMINOSE A GRAMINACEE DETERMINANDO UN GIUSTO EQUILIBRIO NATURALE DEL TERRENO. TALE IMPORTANTISSIMO EQUILIBRIO È COMPLETATO DALLA CONCIMAZIONE CON SOSTANZA ORGANICA PROVENIENTE DAL NOSTRO ALLEVAMENTO. CIÒ GARANTISCE OTTIMA QUALITÀ E SALUBRITÀ DEL PRODOTTO FINALE. NELLO STESSO TEMPO UTILIZZIAMO I NOSTRI PRODOTTI PER L'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME CREANDO UN CICLO CHIUSO AD ALTA PROTEZIONE.

L'AZIENDA HA OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA PER I SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ E AMBIENTE SECONDO LE NORME UNI EN ISO 9001 : 2000 E UNI EN ISO 14001 : 1996.



Corte del Gusto
via Conselvana, 57
35020 Due Carrare PD



DA OGGI, CON LA “CORTE DEL GUSTO”, L'AZIENDA AGRICOLA ZAGGIA COMPIE UN PASSO IMPORTANTE E SI RIVOLGE DIRETTAMENTE AL CONSUMATORE, SICURA DELLA QUALITÀ DEI PROPRI PRODOTTI E DELLA CONVENIENZA DEI PREZZI.

L'ESIGENZA DI AVERE UN PUNTO VENDITA CI NASCE DAL DESIDERIO DI INSTAURARE UN RAPPORTO SCHIETTO E DIRETTO TRA PRODUTTORE E CONSUMATORE. NON POTREBBE CHE ESSERE COSÌ, DATA LA LUNGA TRADIZIONE FAMILIARE - QUATTRO GENERAZIONI DEDITE ALL'ALLEVAMENTO DI CARNI PREGIATE E ALLA COLTIVAZIONE DI QUALITÀ - GUIDATA DA PRINCIPI SEMPLICI QUANTO FONDAMENTALI: L'AMORE PER LA TERRA E LA PASSIONE PER IL BUON CIBO.

NOI STESSI, COME PERSONE E COME IMPRENDITORI, SIAMO IL FRUTTO DI UN'ATTIVITÀ SOLIDA E DURATURA, E CI SIAMO FORMATI NELL'ATTACCAMENTO AD UNA PROFESSIONE CHE NON TRADISCE LA TRADIZIONE. E SE INNOVIAMO LO FACCIAMO PER MIGLIORARE NEL RISPETTO DELLA NATURA, CIOÈ SENZA “TRADIRE” IL BUON SENSO DELLA NOSTRA CULTURA AGRICOLA E DEL NOSTRO TERRITORIO. UN PATRIMONIO CHE VORREMMO CONDIVIDERE CON TUTTI.

IL VOLTO DI UN'AZIENDA FAMILIARE È INDISSOLUBILMENTE LEGATO ALLA PERSONALITÀ DI CHI VI OPERA, NEL RECIPROCO RISPETTO DELLE ATTITUDINI INDIVIDUALI E NELL'AMALGAMA VINCENTE DELLE PROFESSIONALITÀ DI CIASCUN COMPONENTE.





LA “CORTE DEL GUSTO” È L'ULTIMO FRUTTO MATURO DEL QUALE ANDIAMO FIERI PERCHÉ IL SUO SCOPO È GARANTIRE LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE E IL SUO DIRITTO DI SAPERE CIÒ CHE ACQUISTA E CONSUMA. È FINALMENTE L'OPPORTUNITÀ PER VERIFICARE IN PRIMA PERSONA LA QUALITÀ DEI PRODOTTI.

FAR CONOSCERE LA PROVENIENZA DEGLI ALIMENTI CHE ACQUISTATE, FAR VEDERE I LUOGHI DI PRODUZIONE E D'ALLEVAMENTO, È IL NOSTRO DOVERE E LA NOSTRA FONTE DI ORGOGLIO PROFESSIONALE. ACQUISTARE DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE È IL VOSTRO DIRITTO E, SPERIAMO, UNA NUOVA FONTE DEL VOSTRO PIACERE.

PER RIUSCIRCI LA CORTE DEL GUSTO HA SCELTO DI RIFIUTARE L'ANONIMATO DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE, I CERTIFICATI IMPERSONALI DI QUALITÀ E LA CRESCITA DEI PREZZI. OGGI SIAMO NOI CHE GARANTIAMO I NOSTRI PRODOTTI, PERSONALMENTE, DIRETTAMENTE, SENZA INUTILI E DISPENDIOSE INTERMEDIAZIONI.

QUELLO CHE VORREMMO È MANTENERE CON VOI UN RAPPORTO FRANCO E DIRETTO, IN UNA PAROLA: SEMPLICE. IL CONTATTO UMANO E CONFIDENZIALE, COSÌ COME SI USAVA UNA VOLTA, È NELLA NOSTRA TESTA QUELLO CHE DOVREBBE QUALIFICARE ANCORA QUESTA PROFESSIONE, DOVE NATURA E UOMINI SONO UN TUTT'UNO, L'INSIEME ARMONICO DEL CICLO VITALE.

ECCO PERCHÉ CI RIVOLGIAMO ALLA PERSONA E ALLA FAMIGLIA, MA ANCHE AI GRUPPI D'ACQUISTO, ALLE ASSOCIAZIONI E A TUTTI COLORO CHE VOGLIONO CONOSCERE E CONTINUARE AD APPREZZARE CIÒ CHE IMBANDISCE QUOTIDIANAMENTE LA LORO TAVOLA.

**I NOSTRI PRODOTTI
SONO SANI, SONO
PRODOTTI A CASA NOSTRA!**

LA CARNE



LA CARNE

GLI ANIMALI ALLEVATI SONO ESEMPLARI DI RAZZE ESTERE, SOPRATTUTTO FRANCESI, IN GRAN PARTE GARONNAISE (O BLONDE D'AQUITAINE), CON DIFFERENTI PERCENTUALI DI LIMOUSINE E DI BLU BELGA: TRA LE MIGLIORI CARNI IN ASSOLUTO.

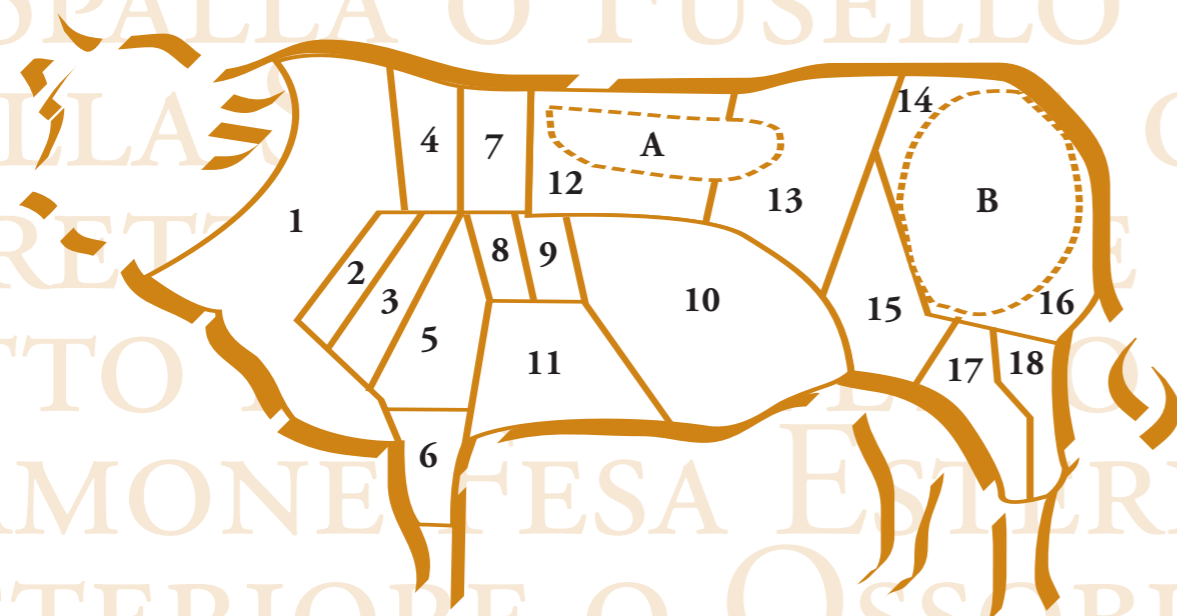
GLI ANIMALI SONO SVEZZATI IN FRANCIA E QUINDI TRASPORTATI NELLA NOSTRA AZIENDA, DOVE SONO ALLEVATI E NUTRITI CON I NOSTRI PRODOTTI, AL FINE DI CREARE UN CICLO PRODUTTIVO CONTROLLATO CHE GARANTISCA LA MIGLIORE QUALITÀ PER IL CONSUMATORE. DAL PUNTO VISTA ORGANOLETTICO, LA CARATTERISTICA COMUNE A QUESTE RAZZE È L'ECCELLENZA DELLA CARNE : TENERA, DALLA GRANATURA FINE E CON POCCHISSIMO GRASSO DI COPERTURA. I PRODOTTI CHE VI OFFRIAMO, OLTRE AD ESSERE GARANTITI RISPETTO ALLA QUALITÀ, VOGLIONO SODDISFARE IL PIACERE DEL GUSTO. UNA CARNE DI OTTIMA QUALITÀ SI RICONOSCE SOPRATTUTTO DAL SAPORE.

IL PRINCIPIO GUIDA DI OGNI NOSTRA SCELTA GESTIONALE È METTERSI DALLA PARTE DEL CONSUMATORE: A QUESTO SCOPO PREPARIAMO CONFEZIONI COMPOSTE, IN MODO DA ASSAGGIARE VIA VIA I DIFFERENTI TAGLI.

PUNTO DI FORZA DELLA CARNE CORTE DEL GUSTO SONO PROPRIO I COSIDDETTI TAGLI "MINORI" CHE NELLA CUCINA TRADIZIONALE NON ERANO AFFATTO CONSIDERATI TALI.



LA CARNE/I TAGLI



- A. FILETTO
- B. FESA ESTERNA O ROSA
- 1. COLLO
- 2. GIRELLO DI SPALLA O FUSELLO
- 3. COPERTINA O MUSCOLO DI SPALLA
- 4. SOTTOSPALLA O REALE
- 5. FESONE DI SPALLA
- 6. GERETTO ANTERIORE
- 7. BRACIOLA
- 8. COPERTINA DI SOTTO
- 9. COPERTINA DI SOTTO
- 10. PANCIA
- 11. PETTO
- 12. LOMBATA O ROASTBEEF
- 13. SCAMONE
- 14. FESA ESTERNA
- 15. NOCE
- 16. GIRELLO
- 17. GERETTO POSTERIORE O OSSOBUCCO
- 18. PESCE O MUSCOLO

LA CARNE CORTE DEL GUSTO È SINONIMO DI GENUINITÀ E DI UN CONSUMO CONSAPEVOLE.

IL RADICCHIO

IL RADICCHIO

LA COLTIVAZIONE DEL RAFFINATO E RICERCATO RADICCHIO, RACCONTA UN ALTRO FONDAMENTALE ASPETTO DELLA SAPIENTE TRADIZIONE VENETA NEL RISPETTO DELLA TERRA E DEI SUOI CICLI VITALI. ALLA CORTE DEL GUSTO PRODUCIAMO LE TRE QUALITÀ MAGGIORMENTE PREGIATE DELLA NOSTRA REGIONE: IL RADICCHIO PRECOCE DI TREVISO, IL VARIEGATO DI CASTELFRANCO E IL RADICCHIO ROSSO DI CHIOGGIA.

IL RADICCHIO È UN PRODOTTO ORTICOLO DI ECCEZIONALE VALENZA: CHE ALLE FONDAMENTALI DOTI NUTRIZIONALI AGGIUNGE L'INCREDIBILE VARIETÀ D'IMPIEGO NELLE NOSTRE CUCINE. ANCHE IN QUESTO CASO LA DIFFERENZA È NEL GUSTO. UN BUON RADICCHIO, OLTRE AD ESSERE PIACEVOLE DA VEDERE, CROCCANTE O TENERO, DEV'ESSERE BUONO DA MANGIARE.

QUESTO ALIMENTO È STATO PER SECOLI IL CIBO POVERO DELLE CAMPAGNE VENETE.

"MENTRE I DOGI PASTEGGIAVANO CON OPULENTI MENU, I CONTADINI CUOCEVANO LE VERDURE ROSSE E AMAROGNOLE DEI LORO CAMPI."



...il radicchio rosso è il dono che l'autunno fa all'inverno, per rallegrare con un pò dei suoi colori i campi ormai brulli e incupiti.





I VINI

I VINI

LA PICCOLA E PREGIATA PRODUZIONE DI VINO È IL RISULTATO DELLA PASSIONE PER LA TERRA E PER I SUOI PRODOTTI E TRAE FORZA DALLA SOLIDA TRADIZIONE DI QUEST'AREA GEOGRAFICA CHE GRAZIE ALLE PARTICOLARI CARATTERISTICHE DEL TERRENO RIESCE A PRODURRE VINI D'OTTIMA QUALITÀ.

IL PUNTO DI PARTENZA È LA CONOSCENZA DEL TERRITORIO UNITO A UN IMPEGNO UMILE E DEDITO IN TUTTE LE FASI DEL CICLO PRODUTTIVO.

LA MATURAZIONE E LA RACCOLTA DEI GRAPPOLI PREMIANO LE FATICHE DI UN ANNO INTERO E SEGNANO L'INIZIO DI UNA NUOVA ANNATA ALLA RICERCA DI UNA QUALITÀ SEMPRE MAGGIORE.

LE UVE SONO LA "MATERIA PRIMA" DEL NOSTRO LAVORO: NON BASTANO SOLO OTTIMI TERRENI E ACCORTE TECNICHE DI COLTIVAZIONE, MA UNA DEDIZIONE COSTANTE E APPASSIONATA, UN VERO E PROPRIO CONTATTO "FISICO" CON LE VIGNE.

IL RISULTATO È UNA PRODUZIONE PICCOLA CHE OFFRE VINI SFUSI, BIANCO E ROSSO DA TAVOLA E VINI IN BOTTIGLIA: CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, CABERNET, MERLOT, RABOSO, FIOR D'ARANCIO.



VITIS & VITA



I SALUMI
LE SELEZIONI
CORTE DEL GUSTO.

LE SELEZIONI I SALUMI

PER COMPLETARE LA PREZIOSA VARIETÀ DI SAPORI PROPOSTI PRESENTIAMO UNA RIGOROSA SELEZIONE DI SALUMI DELLA CAMPAGNA, COME LA SQUISITA SOPPRESSA E IL PROSCIUTTO DI MONTAGNANA, LEGATI AL TERRITORIO E ALLA TRADIZIONE VENETA.

LA CURA E L'ATTENTA DEDIZIONE CON CUI ALLEVIAMO E COLTIVIAMO I PRODOTTI CORTE DEL GUSTO È LA STESSA CHE CI GUIDA NELLA SCELTA DELLE AZIENDE AGRICOLE E DEI PRODUTTORI A CUI CI RIVOLGIAMO E DEI QUALI CI FACCIAMO GARANTI.

