



L'ANTICA CANTINA

AGRISTORO



Le nostre origini

I nostri avi erano vignaioli e carrettieri allo stesso tempo. Durante la II Guerra Mondiale il territorio locale era caratterizzato da vigneti, oliveti e castagneti da frutto.

Nostro padre Francesco, soprannominato “de Crocetto”, ci raccontava che nonno Ottavio trasportava il vino a Roma dentro a dei barili in legno che ancora oggi potete ammirare nel nostro Agriturismo.

I barili erano trasportati per mezzo di carretti trainati da cavalli.

Con l'avvento della meccanizzazione i cavalli furono dismessi e fu acquistato il primo automezzo a gasogeno per il trasporto. Il lavoro della cantina fu tramandato da padre in figlio, quindi da nonno Ottavio a papà Francesco.

Nonno Ottavio intuendo che il nocciolo (*corylus avellana*) sarebbe potuto divenire una coltura adatta al nostro territorio, cominciò a metterne a dimora alcune piante. Papà quindi continuò il lavoro della cantina mentre nonna Elsa, conosciuta da tutti con il nome di Lilla, conduceva l'azienda agricola che pian piano cresceva.

Mio fratello ed io lavoravamo in cantina, facendo spesso le consegne del vino a Roma. Andando avanti nel tempo abbiamo sostituito totalmente il vigneto con il nocciolo sviluppando l'attività agricola corilicola.

La nostra azienda ad oggi è composta da circa 60 ettari distribuiti in vari comuni della provincia di Viterbo, il cuore dell'azienda è a Caprarola, un piccolo paese in provincia di Viterbo famoso per il Palazzo Farnese ed il Lago di Vico. Di questi 60 ettari la maggior parte sono nocciolati, una piccola parte coltivata a castagneto da frutto con varietà di marrone e fiorentino, e ad oliveto. Inoltre sono presenti varie piante da frutto e un orto ad utilizzo del nostro Agriturismo.

Il locale dove nasce L'agristoro rappresenta una cantina risalente ai primi del '900, che dapprima era utilizzata per "l'ammollo della castagna" e successivamente per la trasformazione dell'uva in vino e la sua conservazione. Da qui ne deriva il nome de "L'Antica Cantina". Il locale si trova in via Madonna delle Grazie, nei pressi della via Dritta, chiamata in dialetto caprolatto "lo Deritto" (via Filippo Nicolai), che porta direttamente al famosissimo Palazzo Farnese. Il locale è caratterizzato da volte a padiglioni e a tutto sesto con grotte scavate nel sottosuolo di Caprarola, ed inoltre da cisterne in muratura per lo stoccaggio del vino, talvolta localizzate al di sotto del pavimento.



Antipasti

Antipasto L'Antica Cantina

Tagliere di affettati e formaggi (per 2 persone)
(selezioni di salumi e formaggi locali, bruschetta e assaggio di fritti)

Formaggi misti
(formaggi freschi e stagionati)

Cartoccio di fritti

Primi Piatti

Stringozzi cacio e pepe, mantecati con guanciale croccante, pecorino e granella di nocciole.

Pappardelle al cinghiale.

Fettuccine ai funghi porcini.

Mezzelune ripiene di carne, ai funghi.

Cuori di cacio e pepe con guanciale croccante, pecorino e granella di nocciole.

Margherite rosse con speck, radicchio e gherigli di noce, in letto di gorgonzola.

Risotto radicchio e provola affumicata.

Secondi piatti

Entrecôte olio e rosmarino.

Entrecôte rucola, grana e aceto balsamico.

Entrecôte crema di radicchio, gorgonzola e mandorle.

Entrecôte ananas alla piastra e aceto balsamico.

Entrecôte funghi porcini.

Entrecôte miele e granella di pistacchio.

Entrecôte quattro formaggi e noci.

Spiedino di filetto di maiale con lardo di colonnata e granella di nocciole.

Filetto di vitellone al pepe verde.

Bistecca Fiorentina.

Contorni

Patate al forno.

Cicoria ripassata.

Insalata mista.

Verdure grigliate.

Dolci

Tiramisù al caffè.

Tiramisù alla nocciola.

Panna Cotta (cioccolato, frutti di bosco, caramello).

Millefoglie alla crema di pistacchio.

Semifreddo menta e cioccolato.

Dolci secchi.

Ananas.

Fragole con panna.

Fragole con limone.

Bevande

Acqua.

CocaCola.

Vino Locale.

Caffè.

Coperto.



AGRIRISTORO L'ANTICA CANTINA



Tel. 0761 647203
Cell. 331 81 77 185

Loc. Madonna delle Grazie s.n.c.
01032 Caprarola (VT)

www.lanticacantina.it

