



Borgoluce, dove la genuinità è tracciabile



di **Paolo Valente** pubblicato il 17 luglio 2023

Tra Venezia e le Dolomiti una tenuta di 1000 ettari

Le colline del **Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene** fanno da sfondo ad un'azienda agricola a tutto tondo. Votata alla **sostenibilità** e al **rispetto per l'ambiente** fin da sempre l'azienda **Borgoluce** non è solo un'azienda vitivinicola ma riunisce anche numerose altre attività. Un tempo era normale che una tenuta producesse tutto quello che serviva per il sostentamento, oggi tutto questo si chiama biodiversità, concetto che Borgoluce persegue insieme alla massima sostenibilità e al riutilizzo di ogni risorsa, compresi gli scarti che vengono riciclati e usati virtuosamente.

Viticoltura, innanzitutto, con la produzione di una linea di Prosecco ricca di numerose referenze, dall'extra brut all'extra dry passando per un rosé e per un metodo ancestrale. Inoltre, anche vini fermi dal taglio internazionale.

L'**allevamento** di animali (allo stato brado) riveste un ruolo importante per la tenuta. Un allevamento di bufale permette la produzione di numerosi formaggi, a partire dalla mozzarella, ma anche yogurt e panna cotta. Poi animali da carne come i manzi e i maiali che danno origine alla produzione di salami, sopresse, pancette e cotechini.

La **coltivazione** del **mais** si è specializzata in varietà particolari come la Biancoperla e il Nostrano dell'Isola dalle quali si ricavano le farine con cui si producono gallette e biscotti. Antiche varietà di **grano**, tra le quali Emmer e Senatore Cappelli, coltivate nei terreni aziendali consentono la produzione di particolari tipologie di pasta.

Alberi di **noci** e **nocciole** danno preziosi frutti; dalle nocciole si ricava anche una buonissima crema al cacao. In un'azienda che fa delle biodiversità e della sostenibilità la sua bandiera, non potevano mancare le **api**, ottimi indicatori dello stato di salute dei terreni; dunque, **miele** di acacia, mille fiori e di castagno.

Dagli **uliveti** aziendali si ricava dell'ottimo olio ma non poteva mancare nemmeno la produzione di **birra** che utilizza i grani coltivati in azienda.

Una parte di **foresteria** con alcune camere garantisce agli ospiti la possibilità di un soggiorno in azienda, ottimo punto di partenza per scoprire la zona con i suoi tesori e le sue ordinate distese di vigneti. Ospitalità significa anche **ristorazione** e a Borgoluce sono presenti tre ristoranti: una "frasca" dove rilassarsi in tranquillità, un'Osteria dove trovare una cucina più ricercata e una Vineria dove si accompagna il vino con i tradizionali cicchetti veneti; tutto sempre e comunque con prodotti di produzione aziendale.

Una **fattoria didattica** e due **musei** completano l'offerta. Uno di questi è dedicati alla tradizione contadina e alla vita di campagna mentre l'altro al corpo dei Bombardieri del Re, un reggimento di artiglieria della Prima Guerra Mondiale.

<https://www.zenomag.com/post/borgoluce-dove-la-genuinità-è-tracciabile>