



Azienda Agricola Biodiversa Nonno Andrea

Der Vater ein Landwirt und die Mutter eine Köchin: das klingt nach einer erfolgsversprechenden Kombination für den jungen Unternehmer Luca Manzan, der zusammen mit seinen Eltern Paolo und Sonia und seiner Schwester Eva auf dem Bauernhof „Nonno Andrea“ in Villorba (Treviso) in der Nähe von Venedig, biodiverse Landwirtschaft betreibt.

Sechzig Hektar Land werden hier nach alter Tradition bewirtschaftet. Der steinige Boden, der schwer zu bewässern ist, stellt dabei eine echte Herausforderung dar. Aber er gibt auch wertvolle Mineralien an die Pflanzen ab und verleiht diesen dadurch besonders viel Geschmack. Das passt zum erklärten Ziel des Familienbetriebs: naturbelassenes und qualitativ hochwertiges Obst und Gemüse anzubauen, ohne dabei auf umfassenden Umweltschutz zu verzichten.

So wurde der Hof bereits mit dem Zertifikat „Biodiversity Friend“ ausgezeichnet. Dadurch wird garantiert, dass die angebauten Pflanzen in einem gesunden Ambiente mit einem hohen Maß an Artenvielfalt heranwachsen. Außerdem ist der Betrieb im zweiten Jahr seiner Umstellung zum reinen Ökolandbau. Damit ist eine breite Palette an saisonalen Produkten, die von „Biodiversity Friend“ zertifiziert wurden, entstanden. Produkte, die im Ablauf der natürlichen Jahreszeiten angebaut werden und die frei von Umweltbelastungen sind. Besonders sticht hier der Radicchio Rosso di Treviso IGP in bester Qualität hervor. Eines der besten Dinge, die die Natur diesem Landstrich geschenkt hat.

Die Produktlinie „Farm Made“ des Gemüsebauers wurde aus der Idee heraus geboren, verschiedene Obstgärten mit alten Sorten anzulegen. Um diese Geschenke der Natur auch mit anderen teilen zu können, macht die Familie Manzan daraus Kompott. In einer bestens ausgestatteten Küche mitten in der Natur werden jeden Tag neue Ideen ausprobiert. So entstehen nicht nur neue Kreationen für süße Obstkompotte, sondern auch Eingelegtes, Cremes, Konserven, Saucen, Senf und andere Spezialitäten werden hier gezaubert. Für „Farm Made“ kommt nur Obst und Gemüse zum Einsatz, das auf dem Hof angebaut, frisch geerntet und mit viel Leidenschaft und Sorgfalt weiterverarbeitet wurde.

Bei „Nonno Andrea“ wird die wahre Liebe zum Land und zu dem, was dieses Land hervorbringt zu einer Wertschätzung aller Jahreszeiten: so unabänderlich wie der Rhythmus der Natur selbst.



Radicchio rosso di Treviso grigliato sott'olio



Radicchio rosso di Treviso sott'olio



Radicchio rosso di Treviso in saor



Ketchup verde



Ketchup arancione



Ketchup rosso



Composta dolce alla mela speziata



Composta dolce alle fragole e fiori di Sambuco



Composta dolce alla mora e fragola