

[Agriturismo Valgrande: un angolo di elegante quiete nel Polesine](#)

scritto da Amanda Arena | 27/02/2020



A Runzi di Bagnolo di Po, a pochi km da Rovigo, tra la superba vegetazione e la surreale tranquillità che questo angolo di Veneto sa offrire, Alberto e Monica accolgono gli ospiti in un luogo ideale per godere di una sosta rilassante e sperimentare sensazioni uniche cullati dai suoni della natura

L'**Agriturismo Valgrande** si trova nel cuore silenzioso e magico del Polesine, a **Runzi di Bagnolo di Po**, tra la superba vegetazione e la surreale tranquillità che questo angolo di Veneto sa offrire. Un luogo ideale in cui fermarsi per godere di una sosta rilassante, a due passi da Rovigo, e sperimentare sensazioni uniche cullati dai suoni della natura e circondati dalla bellezza conturbante della campagna polesana.

L'**Azienda agrituristica** nasce nel 2003 da un sogno nel cassetto di **Alberto Faccioli**: quello di trasformare l'originaria azienda agricola di famiglia in agriturismo per offrire ai propri ospiti, assieme alla moglie **Monica Brambatti**, un'ottima accoglienza contrassegnata da tranquillità e

relax in aperta campagna.

Agriturismo Valgrande a Bagnolo di Po: atmosfera di un alloggio in famiglia

Tra queste mura che silenziosamente raccontano la vita e il faticoso lavoro di tante generazioni della famiglia Faccioli, da sempre legata alla terra, Alberto e Monica hanno creato l'**atmosfera di un alloggio in famiglia**, un luogo dell'anima in cui vivo è il ricordo dei sapori della tradizione agricola che valorizza i prodotti tipici del Polesine attraverso le antiche ricette della mamma o della nonna.

Tutti i prodotti utilizzati nella proposta dei menù del **Ristorante dell'Agriturismo Valgrande** provengono dall'orto biologico, il cuore pulsante dell'Azienda agricola. Intimo è, difatti, il rapporto dei padroni di casa con l'ambiente naturale che li circonda ed è, nel contempo, patrimonio di tutti. I piatti serviti sono creati dalle sapienti mani di Monica, partendo in primis dalla scelta delle verdure offerte dalla stagione e coltivate nell'orto.

«Inizialmente, diciassette anni fa, siamo partiti come alloggio e poi pian piano - a piccoli step - abbiamo avviato il progetto di ristorazione. - racconta Alberto Faccioli - La nostra idea di accoglienza è quella di offrire ai nostri ospiti la possibilità di staccare la spina dallo stress quotidiano per poter godere della tranquillità in campagna non lontani da meravigliose città d'arte come Venezia, Verona, Padova, Ravenna, Ferrara e rinomate località di mare raggiungibili in un'ora d'auto».

L'esperienza gastronomica al Valgrande tra ricercatezza e tradizione polesana

L'esperienza a tavola presso l'Agriturismo Valgrande racconta i **sapori genuini dell'antica tradizione agricola del Polesine** sia nell'impeccabile apparecchiatura della tavola fatta di candide tovaglie, piatti bianchi e vasellame scelto con semplicità, sia nella proposta gastronomica che si declina in menù a base di carne o in varianti personalizzate su richiesta per vegetariani e celiaci.

Qui si respira un'atmosfera genuina che cerca di cogliere gli aspetti più autentici dello stile e della tradizione del territorio, dove i piatti sono legati alla stagionalità e rammentano i sapori di una volta. Monica e Alberto offrono un'esperienza gastronomica fatta di passione, ottime materie prime e lavorazioni artigianali, profondendo grandissimo impegno nel preparare i propri piatti per soddisfare gli ospiti dal momento in cui si siedono a tavola fino a quando lasciano le mura dell'azienda.

Significativa, in tal senso, l'adesione al disciplinare voluto da **Agriturist** e denominato R.A.C. (**[Ristoro Agrituristico Conviviale](#)**), che è una vera dichiarazione di intenti per fare la differenza tra una ristorazione di qualità da una poco rispettosa delle tradizioni autentiche del territorio. L'offerta gastronomica dell'Agriturismo Valgrande non contempla pesce, formaggi, salumi, olio e vino provenienti da altre regioni.

Il menù e la carta dei vini

Un'infinita meraviglia è la **proposta di antipasti**. I salumi, vera specialità della casa, sono realizzati seguendo le antiche tradizioni che si tramandano nella famiglia del Valgrande. Si spazia dai prodotti tipici veneti come il delizioso **[Prosciutto dolce di Montagnana DOP](#)** fino alle verdure in agrodolce e la famosa "**pinza alla munara**", piatto decisamente tradizionale, inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali del Veneto, incluso nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari di qualità, approvato con **[Decreto Ministeriale del 07 febbraio 2019](#)** (G.U. serie generale n. 60 del 12 marzo 2019, supplemento ordinario n. 09). Si tratta di un prodotto di panificazione non lievitato e con l'olio,

nato sulle rive del Po, la cui affascinante storia affonda le radici nella tradizione povera. Un tempo veniva preparato dai mugnai, all'interno dei loro mulini, per arrangiarsi quando il fiume era in piena e i familiari non potevano portare dei viveri.

Tra i **primi piatti** è squisita la pasta all'uovo fatta in casa arricchita da sughi tradizionali. Da menzionare anche i **cappelletti al brodo di cappone** o il **riso del Delta IGP** impreziosito dal "*tastasal*" (impasto di carne fresca di maiale macinata, salata e insaporita con abbondante pepe nero grosso frantumato) o altri condimenti tipici della tradizionale cucina veneta. Il **menù di carne** è concepito a partire dalle carni rigorosamente allevate in azienda secondo metodi naturali come pollo, faraona, cappone, anatra, oca e coniglio.

Ad arricchire il pasto l'offerta dei dolci che si snoda attingendo alle migliori tradizioni del Polesine o delle terre confinanti. Si può gustare la "**brazadea**", una ciambella dolce servita a colazione agli ospiti dell'Agriturismo, o preferire i "**zaleti**", tipici biscotti veneti, per proseguire con crostate farcite di confetture preparate con la frutta raccolta in estate o zuppe inglesi, salami, tenerine di cioccolato e sbrisolona.

I **vini proposti in abbinamento ai menù** provengono dalle cantine selezionate tra le [migliori del Veneto](#).

La nostra esperienza di soggiorno

L'**Agriturismo Valgrande** consta di **cinque stanze con bagno privato**, diverse l'una dall'altra, arredate con mobili passati di generazione in generazione all'interno della famiglia e che richiamano l'arredamento tipico delle aree rurali.

Pulizia, cura dei dettagli, ricerca di colori caldi nell'arredamento e presenza di alcuni utensili legati alla vita rurale allietano il risveglio e rendono piacevole il soggiorno degli ospiti anche nei generosi spazi comuni della struttura.

La Fattoria didattica e le varie attività da svolgere

Importante è l'**attività didattica in azienda** arricchita dalla proposta di percorsi mirati a far comprendere la vita degli animali e l'ecosistema di cui fanno parte.

La **Fattoria Didattica** svolge la funzione di scuola a cielo aperto per scoprire la stagionalità delle coltivazioni, il mondo delle api o i giochi dell'infanzia. Oltre alla visita del territorio e al relax, Valgrande offre altre esperienze e attività da svolgere - previa prenotazione - come corsi di cucina con Monica, navigazione in barca nel Delta del Po, escursioni in bici alla scoperta del Polesine, visite guidate alle città d'arte del Veneto, corsi di degustazione di vini e "**Battesimo della sella**" in collaborazione con il Working Ranch di Gaiba (Ro).

Durante i mesi più caldi l'Agriturismo mette a disposizione dei propri ospiti la piscina privata dove potergodere di un silenzio che sembra quasi musica, allietato dal canto delle rondini. Qui si può davvero cogliere la bellezza sottile e struggente del paesaggio del Polesine, che ti entra dentro come qualcosa di intimo a cui sei profondamente legato.

Azienda agrituristica Valgrande

Via Riviera, 849 - Bagnolo di Po (Ro), Loc. Runzi

[Sito web](#) - [Facebook](#)