

VareseNews

Dal campo alla tavola per regalare sapori autentici: è la “missione” dell’azienda agricola Pisciurin di Brissago

Pubblicato: Giovedì 1 Febbraio 2024



A soli 10 minuti dal lago, **in via Gaggio 23**, tra Roggiano e il suggestivo Villaggio Olandese, **si trova un luogo senza tempo, permeato di tradizione e rispetto per la natura. Si tratta dell’azienda agricola “Pisciurin” di Brissago** dove, dal 2018, il proprietario **Mauro Bano** (*nella foto sotto*) dedica ogni giorno alla coltivazione e all’allevamento con l’obiettivo di offrire prodotti autentici e di qualità ai suoi clienti.

Una passione genuina, quella per gli animali e la natura, che accompagna Mauro fin dall’infanzia e che, nel 2018, si è trasformata in una vera e propria dedizione grazie all’acquisto dell’azienda agricola di Brissago, estesa su 4 ettari, dove nel 2020 ha anche aperto un affascinante agriturismo. Una scelta di vita, compiuta dopo 20 anni di lavoro in un centro commerciale di Varese, presa per abbracciare il suo più grande sogno: quello di **coltivare e allevare con attenzione, portando in tavola prodotti di valore e regalando esperienze gastronomiche di alta qualità, seguendo i ritmi della natura.**

Il terreno su cui insiste l’azienda e l’agriturismo si estende per 40.000 metri, con una porzione aggiuntiva a Cuveglio, e qui Mauro coltiva more, mirtili, lamponi, verdure di stagione e alleva maiali, vitelle, manzi, asine, capre, pecore e galline, tutti “amici” dei clienti e felici di accogliere visite, soprattutto dei più giovani. **Un luogo felice dove l’alternativa culinaria è sempre varia:** tre primi e tre secondi, antipasti e dolci, con ogni piatto creato in armonia con ciò che la natura dona nel periodo specifico, anche funghi, porcini e chiodini, che Mauro raccoglie personalmente.



Mauro Bano

«Quello che si trova qui non si può trovare in un ristorante, ed è proprio questo che desidero trasmettere». Lo spazio da lui gestito, infatti, assume più le sembianze di una calda e accogliente fattoria, dove è possibile trascorrere una giornata “fuori dal mondo”, immergersi nella visione diretta della coltivazione e persino acquistare i prodotti appena assaporati nella piccola bottega che si trova dentro l’agriturismo. Con una capacità di quaranta posti interni ed esterni, “Pisciurin” offre anche l’opportunità di “riposare” nel verde, a pancia piena, o intraprendere uno dei sentieri che da lì partono.



Durante l'inverno, l'agriturismo è aperto il venerdì e il sabato a pranzo e cena, mentre la domenica solo a pranzo. Nel periodo estivo, invece, da inizio giugno a metà settembre, è aperto dal mercoledì al sabato sia a pranzo che a cena, mentre la domenica resta aperto solo a pranzo.

«Il lavoro ora è triplicato rispetto al passato, ma è una vita diversa e le soddisfazioni sono molteplici – **racconta Mauro** -. La natura è gratificante e riconosce il valore e la qualità di ciò che facciamo. La nostra piccola bottega, all'interno dell'agriturismo, sta guadagnando popolarità, e **la mia ambizione è far comprendere a tutti il valore e la qualità di ciò che offriamo, anche a prezzi leggermente più alti. Guardando avanti, il mio sogno è aprire una fattoria didattica per bambini e ragazzi, mostrando loro il funzionamento e le origini di ciò che mangiano**». Un approccio libero e naturale, riflesso anche nell'allevamento dei suoi animali.

Per ulteriori informazioni e prenotazione tavoli chiamare il numero **333 589 8999** (anche su WhatsApp), scrivere una mail all'indirizzo **fattoriapisciurin@libero.it** o consultare la **Pagina Facebook** dell'azienda.

CONTATTI

Agriturismo Fattoria Pisciurin
via Gaggio, 23, Brissago Valtravaglia, Italy
M: 333 589 8999
@: fattoriapisciurin@libero.it

[Facebook](#)

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it

