



Dalla certezza che la genuinità e la qualità delle materie prime siano la base per una ristorazione di primo piano è nata l'idea di avviare l'attività di allevamento biologico di mora romagnola.

Il seguire il bestiame dalla cucciolata all'età adulta controllandone meticolosamente l'alimentazione garantisce l'ottenimento di carni di primissima scelta e dal sapore inconfondibile. Gli ampi pascoli all'aperto e il nutrimento in gran parte costituito da ghiande e castagne del nostro appennino donano alle carni il gusto pieno e naturale degli animali di un tempo.



L'idea di aprire l'allevamento alle visite è nata come complemento naturale dell'attività di ristorazione quando i bambini hanno cominciato a chiedere con sempre maggiore insistenza ai genitori di poter vedere i maiali nell'ampio recinto. Il successo di questa attività ci ha portato a creare un vero e proprio servizio di visita guidata dove dalla vicina città sempre più spesso giungono richieste da parte di famiglie, scuole e comunità.