

GreenFantasy, oasi di tranquillità e pace a Castiglione Olona

Pubblicato: Giovedì 15 Dicembre 2022



18 ettari di terreno nella campagna attorno a Varese, una piccola **oasi di tranquillità e pace** al centro del **Parco RTO a Castiglione Olona – Gornate Olona** a pochi passi da Milano, Varese e Como, dove **le capre pascolano liberamente** e vengono **prodotti tanti tipi di formaggi diversi**.

Ideale per ogni occasione

Hai già pensato dove trascorrere il pranzo di Natale oppure dove festeggiare il tuo matrimonio?

L’Azienda Agricola GreenFantasy, nata nel 2010 dal sogno di una vita differente di Tiziana e Andrea, milanesi convinti che hanno deciso di intraprendere una nuova avventura per creare una vita differente per sé stessi, i propri figli e chi crede nei valori di contribuire alla salvaguardia di un ambiente e di uno stile di vita più sostenibile, **assaporando un ritorno alla natura e alla terra con la voglia di metterci le mani**.

L’azienda si contraddistingue per la **produzione e vendita diretta** di formaggi di capra prodotti nel suo caseificio a km0, carne, salumi, uova, confetture senza conservanti, un agriturismo immerso nel verde e tanto altro ancora...



La **semplicità** e al tempo stesso gli **accostamenti fantasiosi** sono il marchio di fabbrica dell’**Agriturismo GreenFantasy**, Azienda Agricola Naturale dove è possibile gustare deliziosi piatti ispirati alla Tradizione Locale.

Cos’è GreenFantasy

GreenFantasy è un’azienda agricola situata a Castiglione Olona, ideale per gli amanti di formaggi di capra, per chi vuole scappare dalla città per un pranzo o una cena e godersi il verde ed il relax, per chi vuole festeggiare un evento, una ricorrenza, una cerimonia, un matrimonio lontano dal rumore della città, in mezzo all’aria pulita.

Dove si possono acquistare i prodotto GreenFantasy

I prodotti si possono acquistare **presso i mercati** (qui trovate l’elenco completo) o **presso il punto vendita aziendale** in Loc. Cascina Bisocca 4, Castiglione Olona (su Google Maps è sufficiente inserire GreenFantasy Castiglione Olona mentre su altri navigatori bisogna inserire via Montello 19, Gornate Olona; si arriva così alla Madonnetta di Gornate Olona e dal lì bisogna seguire la strada e le frecce verdi per 500m, fino a giungere a destinazione).

Perché le capre?



Le capre sono a basso impatto anche da un punto di vista ecologico perché inquinano decisamente poco

anche rispetto ad altri animali.

Da GreenFantasy le capre sono amate e coccolate, sono tranquille, socievoli e pascolano liberamente nel loro enorme giardino mangiando fieno fresco direttamente dal campo.

C'è una filosofia dietro i formaggi prodotti?

Sì, l'idea è quella di riuscire a riprendere "il modo di fare i formaggi di una volta", quindi il latte innesto, il non utilizzo di prodotti chimici, fermenti ed additivi di alcun tipo.

E' possibile fare regali con i prodotti GreenFantasy?

Certo, sono disponibili:

- Gift-card
- Sacchetti regalo
- **Fantastici cesti natalizi**, variegati e colorati per trasformare un semplice pensiero in un dono succulento e avvolgente, delizioso ed al tempo stesso irresistibile. [Sul sito](#) e sui social è possibile visionare tutte le proposte.

Quando è aperto l'agriturismo?

Normalmente sabato, domenica e festivi è possibile **mangiare presso l'agriturismo su prenotazione**. Per prenotare è necessario contattare il numero 3401093800.

Si possono anche organizzare cerimonie, ricorrenze e feste essendo una realtà ormai consolidata ed in costante e progressiva espansione:

- Battesimi
- Cresime
- Comunioni
- Pranzi e Cene Aziendali / di Compleanno
- Lauree
- Ricorrenze
- Altro



Si possono festeggiare i matrimoni?

Certo, l'ambiente campestre e allo stesso tempo elegante è perfetto per fare da sfondo al giorno del vostro matrimonio. Il lungo viale alberato della tenuta vi accoglierà all'ingresso per iniziare il vostro giorno come in una favola.

Le sale ricevimento, a seconda dei numeri e delle stagioni, offrono differenti allestimenti e spazi. Pavimenti in marmo o parquet e ampio parco esterno.

La struttura arredata con gusto può ospitare il vostro banchetto nuziale e accogliere un numero considerevole di invitati, perfetta per celebrare il vostro momento magico, per coccolare il palato vostro e dei vostri commensali con un banchetto genuino e al contempo raffinato, in una giornata indimenticabile.

Che tipo di cucina fate?

La cucina si basa principalmente su **nostra materia prima e ove non possibile su materie prime di**

nostri colleghi agricoli in linea con i nostri principi e la nostra filosofia; ovviamente il tutto valorizzato dalla recente tecnica di *cottura a bassa temperatura*, sottovuoto, che permette un **utilizzo limitato di condimenti** e punta a **preservare l'integrità di ogni alimento**.

Qual è uno dei piatti forti?

Le **paste fresche** e i **risotti** che utilizzano ovviamente prodotti stagionali.

E quello più gettonato?

Capretto cotto al forno a bassa temperatura con scorzetta di limone e rosmarino.

Cosa non può mancare nella vostra cucina?

Le nostre **ridotte vegetali ed animali** e gli abbinamenti a volte inusuali (dolce – salato)

Avete un menù a pranzo e cena?

Sì?, abbiamo dei semi-“**pacchettizzati**” come **menu? agriturismo**.

L'antipasto è una ricca degustazione, primi e secondi sono a scelta a seconda della settimana.

I menù aggiornati, sia per l'agriturismo che per le Cerimonie, si possono vedere sul nostro [sito](#).

Perché scegliere voi?

Da noi troverete **prodotti naturali** garantiti da una **produzione diretta, semplicità**, ma al tempo stesso **accostamenti a volte inediti e fantasiosi** in un **contesto ampio e variegato**; in mezzo al parco RTO dove **natura e quiete si accompagnano a piatti della tradizione a volte rielaborati per stupirVi** con effetti speciali.

Tre parole per descrivere la vostra azienda agricola

Green, formaggiosa, rilassante

Tre parole per descrivere il vostro agriturismo – ristorante

Accogliente, familiare e talvolta raffinato.

Provare per credere!

GreenFantasy

Tenuta Cascina Bisocca, Castiglione Olona

Tel. 3401093800

Email: info@greenfantasy.eu

Sito internet | Facebook | Instagram

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it

