

CASCINA CAREMMA, L'EPOPEA DEL MAIALE 2018

Tutti i Giovedì dalle ore 20.00, nei mesi di Gennaio e Febbraio, celebriamo l'Animale che ha profondamente segnato i nostri territori, delineando architetture, usanze e costumi, feste sacre e profane, stili di vita, tanto che si può parlare di una vera e propria "Età del Maiale".

CONOSCERE

Nel laboratorio dove da più di 20 anni nascono i Salumi, capolavori della gastronomia contadina.

Lo Sciamano/Masular: un lavoro ad alto rischio d'estinzione.

La sala asciugatura, per 7 giorni cullati come un bimbo.

La stagionatura, la maturità e le "Sacre Muffe"

ASSAPORARE

Pan & Salam S.p.A., una società per azioni che non conosce crisi:

Cacciatorino con sfoglia di Gnocco Fritto

Mortadella di Fegato su Pane con l'Uvetta

Pane con Miele e Noci e Lardo Mantecato

Risotto con Salsiccia e Fagioli

Bottaggio con Verze e Verzini

Sbrisolona tradizionale con Strutto

CENA/LABORATORIO

35 € Bevande Incluse

Cascina  Caremma

Per prenotazioni ed informazioni telefona allo 029050020
oppure prenota direttamente dal sito.

Scopri il menù completo e il programma della serata su

www.caremma.com www.facebook.com/cascinacaremma