

CASCINA CAREMMA - FESTA DEL PANE 2018

LA TERRA DELLA SEGALE



SCOPRIRE

Il sapore di un cereale povero, da noi il più coltivato a partire dall'anno mille, protagonista della crescita demografica nel corso dei secoli, simbolo da sempre di uno sviluppo produttivo ecocompatibile. La macinazione ancora oggi presso uno degli ultimi mulini ad acqua tuttora funzionanti dell'Abbatense.

GUSTARE

In menu speciale, ogni portata un abbinamento ad hoc coi diversi pani serviti ancora caldi.
Briocco Fritto al rosmarino con "salamino 3 settimane"
Crescentine cotte al momento con Prosciutto di Lonza.
Piadine rustiche coi salumi di Cascina Caremma, la semplicità e la potenza degli aromi primari.
Zuppa di Bortotti con Pasta di Segale integrale
Bocconcini di Fassona in Crosta
Pane Giallo, Pane con i Semi, Pan Tranvai, Pane di Segale, fatti con le nostre farine BIO.

CUOCERE NELL'ANTICO FORNO A LEGNA

Nel nostro laboratorio salottiero per imparare a cuocere la vostra "Carsensa" in un forno a legna del 1600, per conoscere i segreti della preparazione di questo antico dolce contadino.
Alla fine della serata in regalo un ricettario per preparare pani diversi nella propria cucina!

CENA/LABORATORIO
35 € BEVANDE INCLUSE

Tel 029050020 info@caremma.com
www.caremma.com
www.facebook.com/cascinacaremma

Cascina Caremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA

21° Festa del Pane

Istruzioni per l'uso

Prima della cena

Un piccolo percorso iconografico alla scoperta della Segale, uno dei Cereali più coltivati e più utilizzati nell'alimentazione delle popolazioni della Pianura Padana a partire dall'anno mille.

Un sapore dimenticato che ci rammenta la storia esemplare di una filiera ecocompatibile, dove l'acqua è il trait d'union tra campi coltivati, mulini e diffusione del cibo.

Tra gli Antipasti e il Primo

Un piccolo laboratorio svelerà i segreti della panificazione e chi vorrà cimentarsi potrà realizzare con l'aiuto dei nostri cuochi di un tipico dolce contadino, la Carsensa, da voi formellato e cotto in un forno a legna del 1600.

Alla fine a tutti i partecipanti al laboratorio un libercolo con le ricette per farsi Pizza, Pane, Piadine, Tigelle nella propria cucina.

Menù della Festa del Pane 2018

⊙Tigelle, Gnocco Fritto e ⊙Piadine Integrali appena cotte con

*Salamino di Maiale, *Prosciutto di Lonza, *Pancetta Tesa

⊙Torta di Scarola e Acciughe

⊙Riso Integrale con Verdure

Sformatino di Broccolo con Crema di Rosticone

⊙Crostini di Pane con le Uvette e *Mortadella di Fegato

Zuppa di Borlotti con Pasta di ⊙Segale Integrale

Bocconcini in Crosta di Pane di ⊙Polenta

Ributto di stagione

Carsensa di ⊙Segale

*con prodotti provenienti dalla Nostra Azienda Agricola

⊙con prodotti certificati BIO di Cascina Caremma

^Prodotti decongelati all'origine