

CASCINA CAREMMA, L'EPOPEA DEL MAIALE 2017

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".

RESPIRARE

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".

CONOSCERE

L'allevamento BIO del Suino, la via della salute
La rotazione Maiale/Mais,
l'innovazione logica del bio-logico.
Del Maiale non si butta via proprio niente: i diversi destini delle carni suine, i tagli prelibati, gli "scarti" sublimi.

EVOCARRE

L'economia dell'autosufficienza dove il maiale ha rappresentato il piatto più prelibato sui banchetti di dame e di re, di poveri e ricchi, cantato da poeti e cantastorie dal medioevo ai giorni nostri.

ASSAPORARE

Cacciatorino con sfoglia di Gnocco Fritto
Mortadella di Fegato su Pane con l'Uvetta
Pane con Miele e Noci e Lardo Mantecato
Risotto con Pasta di Salame
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

L'Epopea del Maiale – Istruzioni per l'uso

Dalle ore 20.00, Prima della Cena

La prima parte della serata si svolge in laboratorio; qui, il nostro norcino/agricoltore spiega, attraverso un filmato sul nostro allevamento di maiali allo stato brado, le nozioni fondamentali sull'allevamento del suino Bio.

Si passa nel cuore del laboratorio dove, davanti ad una vera mezzena, vengono svelati i segreti dell'arte della norcineria e vengono mostrate, le parti utilizzate per i vari salumi, gli ingredienti speciali, le diverse spezie.

A seguire, breve visita alle stanze dell'asciugatura e della stagionatura situate nella "casa vecchia" che ancora oggi, dopo 150 anni, garantiscono un sistema di maturazione naturale.

Menù della Serata

Degustazioni di salumi tagliati al momento in sala con una vecchia affettatrice a mano, tipo Berkel, accostati ai pani speciali di Cascina Caremma. Si continua con alcune delizie di stagione tra cui non possono mancare il risotto, la zuppa popolare e la cassoela. Infine, la Sbrisolona nella quale, come da tradizione, si usa lo strutto al posto dell'olio e del burro.

L'Epopea del Maiale – Menù

Sacchetto del ☺ Pane di Cascina Caremma

* "Salamino 3 settimane" con ☺ Sfoglia di Gnocco Fritto

☺ Cous Cous di Frumento Integrale con Verdure

* Mortadella di Fegato su ☺ Pane con le Uvette

* Prosciutto di Lonza nella ☺ Piadina

☺ Pane con Miele e Noci e * ^Lardo Mantecato

* Cotechino e * Sanguinaccio con Purè allo Zafferano

☺ Risotto con * Salsiccia e ☺ Fagioli Borlotti

Zuppa di Porri con * Guancialetto Croccante

Bottaggio con ☺ Verza e * Verzini

☺ Sbrisolona con Crema Inglese

*con prodotti provenienti dalla Nostra Azienda Agricola

☺con prodotti certificati BIO di Cascina Caremma

^ Prodotti decongelati all'origine

Il menù è pianificato dai nostri cuochi secondo la disponibilità delle materie prime prodotte da Cascina Caremma a garanzia di freschezza e stagionalità.

Il menù potrebbe talvolta subire alcune modifiche.

Euro 35,00 a Persona Bevande Incluse

Cascina Caremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA

Via Cascina Caremma, 2 20080 Besate (MI) Tel.029050020 info@caremma.com