

RITORNO ALLA VIGNA 2019

Istruzioni per l'uso

Prima della cena

Un piccolo percorso iconografico alla riscoperta viticoltura dell'Abbatense, una delle tante "Storie Dimenticate" dell'agricoltura, una coltivazione diffusissima in tutta la Pianura Padana e perfino nel Milanese. Dalla Vigna di Leonardo di fronte a Santa Maria delle Grazie, ai numerosissimi Torchi e Cantine per la vinificazione disseminati in tutto il territorio, numerosi elementi testimoniano una presenza così importante da influenzare anche il linguaggio (in dialetto milanese "andà alla vigna" come sinonimo di "andare in campagna"). Al termine un brindisi/degustazione con i vini di Cascina Caremma che ha ripreso questa tradizione re-impiantando un vigneto nello stesso appezzamento dove c'era fino a 150 anni fa e riprendendo a vinificare dal 2007.

Durante la cena

Ogni Giovedì sarà dedicato ad una Cantina (vedi calendario) e un viticoltore sarà presente in a sala far degustare i propri vini durante la cena. Un modo per conoscere direttamente quei pionieri del vino biologico e "Contadini Resistenti", ultimi cantori dell' "Inno della Terra verso il Cielo", come li definì il grande Gino Veronelli.

Tra il Primo e il Secondo

Un breve ma intenso incontro con i viticoltori della serata per conoscere la "bellezza" delle loro Vigne. Al termine un simpatico gioco/laboratorio con in palio i vini della serata per il vincitore.

Menù di Ritorno alla Vigna 2019

Sacchetto del ☺ Pane Casereccio

Tagliere di *Salumi del Giorno

Con Cipolline in Agrodolce

Aspic di Selvaggina Rosè

Insalata di fagioli e *Salame di Testa

Millefoglie di Zola, Noci e ☺ Mela Cotogna

Flan di ☺ Cardi e Crema di Rusticone

Vellutata di ☺ Verza con crostini di ☺ Pane di Segale

☺ Risotto con Zucca e Amaretti

*Bocconcini di Fassona con ^Funghi e ☺ Polenta Integrale macinata a Pietra

Insalata di ☺ Crauti alla Lombarda

☺ Carsensa con Mascarpone al Passito di Verdea

*con prodotti provenienti dalla Nostra Azienda Agricola

☺ con prodotti certificati BIO di Cascina Caremma

^ Prodotti decongelati all'origine

Calendario e presentazione delle aziende 2019

Cascina degli Ulivi – Alessandrino - 3 Ottobre

La Cascina degli Ulivi è un'azienda agricola biodinamica situata sulle colline di Novi Ligure in provincia di Alessandria. È conosciuta soprattutto per i suoi vini, ma il progetto ha un respiro più ampio.

La Costa di Ome – Franciacorta - 10 Ottobre

Produzione da agricoltura biologica come espressione del continuo rispetto del mondo che ci circonda e continua ricerca dell'eccellenza qualitativa attraverso una produzione ridotta sia per la resa dei vigneti, che si trovano in collina, che per i limiti imposti dai disciplinari bio.

Frecciarossa – Oltrepò - 17 Ottobre

Nei primi del novecento il fondatore Mario Odero, genovese di nascita, decise di cambiar vita, insediandosi nella zona di Casteggio. E' stata una delle prime aziende dell'Oltrepò Pavese a vendere il vino in bottiglia quando tutti vendevano solo damigiane e a portare il vino fuori dai confini nazionali.

CentoVigne - Castello di Castellengo – Biellese - 24 ottobre

Il Castello di Castellengo, situato sulle prealpi biellesi sotto il Monte Rosa, ospita da secoli la produzione di pregiati vini che nascono nelle vigne circostanti su antichi terreni di origine glaciale marina, dove da sempre si coltivano principalmente Nebbiolo ed Erbaluce.

Freatelli Rovero – Astigiano - 7 Novembre

Famosissimi anche per la produzione di distillati Biologici (vedi grappe), producono vini da uve Bio dal 1987, nella migliore tradizione astigiana. La storia dei Rovero inizia alla fine dell'ottocento. Memoria storica è la piccola cappella eretta nel 1880, incastonata nella cornice aziendale. Un agglomerato di case attorno al grande cortile dove trovano anche posto la distilleria, la cantina di invecchiamento delle grappe.

Forteto della Lujia – Langa Astigiana - 14 Novembre

C'è una forte simpatia/empatia tra noi e Silvia Scaglione, uno dei due conduttori di quest'azienda, un vero gioiello incastonato nell'alta Langa astigiana nel cuore di un'Oasi del WWF. Agricoltura Biologica all'interno di un Parco Naturale, due elementi che ci accomunano fortemente.

Pojer e Sandri – Trentino - 21 Novembre

Il Sogno - 1975, due giovani, due ettari, poche risorse, qualche idea, molto coraggio. Pionieri della viticoltura eroica, la sfida era produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, collina che a detta di molti possedeva una ridotta vocazione vitata. Arrivando un giorno ad un vino dove la chimica non è ammessa, dove tutto deve seguire un filo logico verso la purezza, la purezza assoluta.

Fiorano – Marche - 28 Novembre

Per noi Paolo Beretta è soprattutto un amico ma questo non deve far passare in secondo piano che è anche un esperto viticoltore apprezzato dai palati di tutto il mondo. Ha portato, in quella che ormai da 20 anni è la sua terra, quell'innovazione e competenza in grado di esaltare la grande tradizione del "Terroire" marchigiano. E' l'entusiasmo e la passione fatti a persona, il sogno che si realizza nella "bellezza" dei suoi vini.