

GIOVEDÌ IN CAREMMA 2025
L'EPOPEA DEL MAIALE
TUTTI I GIOVEDÌ NEI MESI DI GENNAIO E FEBBRAIO

Torna la serata dedicata ai Salumi
e all'Animale che ha segnato
profondamente tradizioni,
architetture, riti sacri e pagani.



ALLEVAMENTO CONTADINO O “MAIALE ARTIFICIALE”?

**Gli allevamenti virtuosi e il patrimonio
gastronomico dei salumi italiani rischiano di
scomparere alla luce delle nuove restrizioni sanitarie**

Ore 20.00 **VISITA AL LABORATORIO DI SALUMERIA**

I segreti del norcino, saperi millenari di un lavoro altamente artigianale

Ore 20.30 **CENA CON LE SPECIALITÀ DELLA STAGIONE**

I salumi prodotti da Cascina Caremma e i piatti della Tradizione: Salame di Testa, Mortadella di Fegato, Fiocco Stagionato, Risotto con Pasta di Salame e Borlotti, Cassoeula

Cena-laboratorio € 39 vini esclusi

Cascina Caremma
AGRICOLTURA AGRITURISMO NATURE SPA

Per prenotazioni:
caremma.com

 CaremmaGroup  [cascinacaremma](https://www.instagram.com/cascinacaremma)

Via Cascina Caremma 2
20080 Besate (MI)

ALLEVAMENTO CONTADINO O "MAIALE ARTIFICIALE"?

Quale futuro per l'allevamento brado e su piccola scala alla luce delle recenti restrizioni sanitarie causate dalla Peste Suina Africana? Stiamo perdendo numerosi esempi di allevamento virtuoso, l'unico in grado di garantire un autentico benessere animale, rappresentativo di una connessione reale con la Natura e di basso impatto ambientale.

Con essi rischiamo di perdere saperi artigianali millenari e un patrimonio gastronomico che sta alla base della fama internazionale dei salumi italiani, travolti dalla tragica avanzata dell'industria agroalimentare con i suoi sapori omologati e sintetici.

Gabriele Corti

ISTRUZIONI PER L'USO

alle ore 20.00, Prima della Cena

La prima parte della serata si svolge nel cuore del laboratorio dove Mario, il nostro norcino, davanti ad una vera mezzena vi mostrerà, le parti utilizzate per i vari salumi, gli ingredienti speciali e le diverse spezie.

A seguire una breve presentazione sull'allevamento allo stato brado di Cascina Caremma e il recupero del Maiale Nero di Lomellina, una razza autoctona in via di estinzione.

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 contadina e la cassoeula. Infine, la sbrisolona nella quale, come da tradizione, si usa lo strutto al posto del burro.

Sottoscrivi anche tu l'appello di Slow Food



Salviamo le razze suine autoctone italiane, l'allevamento estensivo e di piccola scala. Un patrimonio del nostro Paese rischia di scomparire per sempre.

MENÙ

Tagliere con *Fiocco Stagionato, *Salame Crudo Crespone, *Pancetta Tesa e ©Crauto Rosso in agrodolce

Flan di Topinambur con fonduta di Zola

Crostini di ©Pan Giald, *Mortadella di Fegato e composta di ©Mela Cotogna

Terrina di *Salame di Testa

*Cotechino e *Sanguinaccio con Purè di Patate all'Arancia

Zuppa di Cipolle con *Pancetta croccante

©Risotto con *Pasta di Salame e Fagioli Borlotti

*Cassoeula alla Caremma

©Polenta Integrale Macinata a Pietra

©Sbrisolona fatta con lo Strutto e Crema Inglese

*con prodotti trasformati dalla Nostra Azienda Agricola
©con prodotti certificati BIO di Cascina Caremma

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.