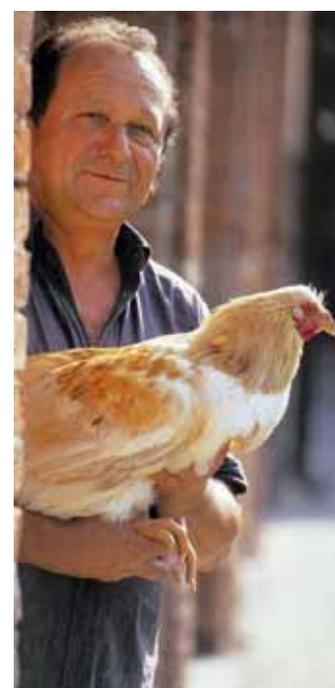




A tutto **BIO** CAD **BAM**

LE FARAONE E LE POLLANCHE DELL'AZIENDA AGRICOLA "LE CASELLE"
DI GIANFRANCO CANTADORI E RAFFAELLA GANGINI
SONO APERTE LE PRENOTAZIONI!



Il Cad Bam, anche quest'anno, è felice di poter offrire ai propri Soci, la possibilità di acquistare due prodotti d'eccellenza dell'Azienda Agricola "Le Caselle" di San Giacomo delle Segnate (MN): le galline faraone e le pollanche dette comunemente "pollastre".

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA. L'azienda agricola "Le Caselle" è costituita da 7 ettari di terreno completamente recintato. Su parte del fondo cresce un bosco costituito da noci, noccioli, corbezzoli, nespoli e varie piante autoctone. Un laghetto artificiale, nel quale prosperano numerose specie di pesce d'acqua dolce, impreziosisce l'ambiente circostante. Nell'azienda agricola è presente un bellissimo orto, un piccolo frutteto e una coltivazione di mais "marano".

L'azienda viene condotta con passione, serietà e competenza da Gianfranco Cantadori, che ne è anche il titolare. Le Caselle sono anche agriturismo: una tipica corte del Basso Mantovano con una vecchia stalla ristrutturata nel rispetto dell'architettura dei primi del '900. Gli ospiti vengono accolti nelle due sale arredate con cura e calore, con mobili del '600 e '700 e con tovaglie disegnate da arabeschi color porpora. Raffaella, la consorte e "Rasdora", si occupa con passione della trasformazione dei prodotti dell'azienda in piatti speciali, e del recupero e preparazione delle ricette della più antica tradizione mantovana. Dall'interno si accede direttamente all'ampio giardino e al caratteristico portico, sotto al quale si può cenare nei mesi estivi. La punta di diamante di Corte "Le Caselle" è soprattutto l'allevamento all'aperto dell'eccellentissimo "cappone dei Gonzaga", delle faraone, dei galli ruspanti, delle anatre e dei tacchini selvatici. I galli ruspanti, come i capponi di Corte "Le Caselle", hanno carni dal

sapore unico, perché allevati nel rispetto dei criteri di sostenibilità e qualità della loro vita.

Crescono liberi nel bosco dove possono cibarsi di erba e bacche e l'alimentazione viene sempre integrata con mais marano.

Quando i galli sono abbastanza grandi da riuscire a raggiungere e mangiare le bacche mature del biancospino e del corniolo, le loro carni acquistano un sapore davvero unico. Le fasi di macellazione assecondano i criteri del rispetto dell'animale usando lo storditore elettrico. I galli vengono spiumati

completamente a mano immergendoli prima in acqua bollente, e poi togliendo i piumotti con la fiammatura (operazione che permette di abbattere notevolmente la carica batterica). Anche l'eviscerazione avviene manualmente e i galli vengono consegnati perfettamente puliti. Dai 4-5 mesi di vita sono pronti per essere cucinati.

I galli hanno un peso variabile, già puliti di kg 3-3,8 circa. Anche le faraone di Corte "Le Caselle" sono animali di eccellenza per consistenza e sapore delle carni, in quanto allevate nel rispetto dei criteri di sostenibilità e qualità della loro vita. L'alimentazione viene anche per loro integrata con il mais marano.



Vengono macellate dai 5 mesi in poi. Le fasi della macellazione della faraona, seguono gli stessi sopracitati criteri di rispetto dell'animale. Il pregio principale delle faraone è quello di essere una via di mezzo tra la gallina domestica e la selvaggina. Infatti, il gusto della sua carne si distingue per la sua "decisa" delicatezza grazie soprattutto all'alimentazione completamente vegetale e all'assoluta libertà di razzolare in spazi

verdi e ombreggiati. Le faraone hanno un peso variabile tra 1,8 e 2,00 kg.

Le pollanche sono le pollastre destinate all'ingrasso prima che abbiano deponso uova e, a tal fine, vengono generalmente castrate mediante l'asportazione dell'ovaia. Se ne ottengono animali di grande pregio con carni più delicate e fini. Oggi, questa pratica non si usa più e le pollanche sono state sostituite dalle pollastre cioè galline giovani (6 mesi circa) che sono pronte per essere cucinate appena iniziano a deporre le prime uova. La loro carne è tenera e saporita e ideale per essere preparate arrosto o in una estiva ricetta fredda. Anche le pollastre vengono allevate come le faraone con il pregio di essere meno selvatiche. L'allevamento delle Pollanche è una pratica antica che può essere sviluppata per produzioni di nicchia. Inoltre il REG. CE 1804/99, relativo alle produzioni con metodo biologico, consente questo tipo di pratica (al punto 6.1.3.) al fine di mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali. Il peso delle pollanche varia da 2 a 3 kg. Le faraone e le pollastre dell'Azienda agricola Le Caselle vengono alimentate fin dai primi giorni di vita, con alimenti completamente vegetali, NO OGM, e senza antibiotici.



Il Cad Bam consiglia vivamente di assaggiare questi due prodotti perché sono veramente eccellenti!!

COSTO AL KG. DELLE FARAONE PULITE: € 11,00

COSTO AL KG. DELLE POLLANCHE PULITE: € 10,00

DATA DI PRENOTAZIONE

entro il **22 luglio 2014**

Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam via mail segreteria@cadbam.it, tramite il modulo che troverete nella homepage del nostro sito internet www.cadbam.it (a tutto Bio).

LUOGO, DATA ED ORARI DI CONSEGNA.

Le pollanche e le faraone potranno essere ritirate il **30 luglio 2014**, presso la sede del Cad Bam a Mantova, Viale della Repubblica, 1/B, **dalle ore 16:00 alle ore 18:00**. Per eventuali necessità al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi (tel. 0376.368843). Potrete parcheggiare la vostra auto direttamente nel parcheggio interno del Circolo e ritirare comodamente il "pacco della spesa" già predisposto per voi. Il costo totale dei prodotti acquistati sarà apposto sul pacco; tale quota verrà addebitata sul vostro conto corrente in modo da evitare così perdite di tempo e giro di contanti.

NOTA BENE: le pollanche e le faraone verranno preparate lo stesso giorno in cui verranno consegnate alla sede del Cad Bam quindi il prodotto sarà freschissimo. Per tale motivo il ritiro dovrà avvenire entro il giorno stesso (30 luglio), o al massimo il giorno successivo (ora al Circolo abbiamo un frigorifero a pozzetto). Nel caso in cui l'interessato avesse difficoltà a ritirare la merce nel giorno indicato, potrà concordare telefonicamente la data preferita (telefonando alla Segreteria Cad Bam al numero sopra indicato).

RESPONSABILE

Chiara Steccanella