

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

È ARRIVATO L'AUTUNNO:
È GIUNTA L'ORA DI PRENOTARE I PRELIBATI CAPPONI E LE DELIZIOSE MOSTARDE DELLA
AZIENDA AGRICOLA "LE CASELLE"
di SAN GIACOMO DELLE SEGNATE (MN)

Le temperature esterne si sono abbassate e, con il cambio di stagione, ci viene voglia di agnolini immersi nel profumato brodo di cappone, voglia di lesso, di mostarde fatte in casa, di cose buone e genuine da mangiare insieme alla famiglia e agli amici nelle fredde giornate invernali. Il Cad Bam, nell'ambito del suo spazio "a tutto bio" vi propone come di consueto, l'acquisto degli ottimi capponi, detti "capponi dei Gonzaga" e squisite mostarde dell'azienda agricola Le Caselle.

L'allevamento dei capponi si concentra in particolare in una zona ben precisa della provincia di Mantova, la cosiddetta "Bassa" o, più elegantemente, "Oltrepò mantovano". Questa zona di confine con l'Emilia Romagna, ricordata soprattutto per l'abbondanza di suini e zanzare, grazie a scambi storici ed incontri tra culture diverse, oggi può vantare grandi tradizioni e prodotti gastronomici di alto livello, tra i quali appunto lo squisito Cappone da sempre protagonista del brodo domenicale mantovano. Anche oggi nonostante la situazione economica sia cambiata, la carne di cappone è sinonimo di festa. Gianfranco Cantadori e Raffaella Gangini allevano i loro capponi all'aperto, per almeno 7 mesi. I Capponi vengono allevati fin dal primo giorno di vita con alimenti vegetali, nazionali e no OGM. Gli animali vengono lasciati liberi di razzolare in un bosco di piante autoctone presente in azienda. Inoltre per rendere ancora più gustosa la carne, gli animali nell'ultimo mese vengono nutriti con uno speciale impasto a base di farina di mais, crusca e farina di soia (no pesticidi!). La loro carne ha un sapore veramente unico.



Il **Cappone ruspante dei Gonzaga** allevato in modo tradizionale si può acquistare **ESCLUSIVAMENTE PRENOTANDOLO** fino ad esaurimento: vanno a ruba e quindi vi consigliamo di pensarci abbastanza velocemente!

Ricordiamo che l'Azienda agricola "Le Caselle" è presente nella nuova Guida edita da Slow Food "Fare la spesa con Slow Food" (il libro contiene indirizzi in cui trovare le produzioni

locali più genuine e soprattutto gli artigiani e i piccoli produttori). Inoltre l'Azienda fa parte della "Comunità del cibo della Mostarda Mantovana", comunità spontanea di tipo B (trasformatori di prodotto) che aderisce alla rete mondiale della Comunità del Cibo, promossa e coordinata dal movimento internazionale Slow Food. La Comunità esprime valori, interessi e destini comuni e si occupa della salvaguardia dei prodotti e della ricetta tradizionale della Mostarda Mantovana.

COSTO DEL CAPPONE PULITO PERFETTAMENTE

€ 13,00 al kg.

NOTA BENE: i capponi verranno preparati lo stesso giorno in cui verranno consegnati alla sede del Cad Bam quindi il prodotto sarà freschissimo. Per tale motivo il ritiro dovrà avvenire entro il giorno stesso, o al massimo il giorno successivo (al Circolo abbiamo un frigorifero).

OLTRE AI CAPPONI... è possibile ordinare le mostarde tradizionali mantovane.

MOSTARDA TRADIZIONALE MANTOVANA: FRUTTA E SENAPE, LA MAGIA DI UN BINOMIO.

La senape è una pianta annuale originaria dell'Asia nota ed apprezzata fin dai tempi degli antichi romani, quando vi era l'abitudine di polverizzarne i semi e versarli nel mosto di vino per ottenerne il "mustum ardens" o mosto ardente da cui deriva il nome mostarda. Una delle caratteristiche più conosciute della senape è quella di avere delle spiccate proprietà conservanti che vengono esaltate da quegli oli essenziali che il seme sprigiona mentre si sposa con gli zuccheri: è il caso della nostra mostarda. La mostarda mantovana è una conserva in cui la frutta è tagliata a fette e fatta candire nello zucchero per 4 giorni caramellata successivamente saltandola in padella e addizionata di senape in gocce (nel caso delle Caselle, olio essenziale di senape francese e non senape sintetica acquistata in farmacia). Può essere preparata con mele campanine (piccole mele mantovane) pere, pere cotogne (pera rustica e molto profumata) anguria bianca ed altre varietà di frutta. Le mostarde delle CASELLE sono preparate in modo esclusivamente artigianale seguendo una ricetta di famiglia e usando solo frutta appena raccolta e di stagione, per questo motivo ogni tipo di mostarda ha caratteristiche diverse.

Vasi da 220 gr.

€ 7,00 cad.

Varietà: mele campanine, pere mantovane, pesche, prugne e zucca.

TERMINE PRENOTAZIONI:

22 novembre 2018

COME PRENOTARE:

Le prenotazioni dovranno essere effettuate tramite l'apposito modulo che troverete sul nostro sito web all'indirizzo <https://www.cadbam.it/service/bio/>, da far pervenire poi firmato alla Segreteria del Cad Bam entro la data sopra indicata.

CONSEGNE:

I capponi e le mostarde potranno essere ritirati in data che verrà comunicata successivamente (attorno al 12 dicembre) **dalle ore 16:00 alle ore 18:30**, presso la sede del Cad Bam a Mantova - zona Belfiore - Via Cremona, 29 (nei locali della ex agenzia Mantova 7). Per eventuali necessità al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi: parlare con **Bruno** al numero di **cellulare 345 3396602**. Potrete parcheggiare la vostra auto direttamente nel parcheggio della piazzetta su cui si affaccia l'entrata 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.



Benvenuti a

Fondo Bozzole

Produttori di Lambrusco Mantovano DOP,

Trebbiano IGP, Frutta & Cereali



FONDO BOZZOLE - AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA

VIA BOZZOLE, 12 - POGGIO RUSCO (MN)

www.fondobozzole.it

PRODUTTORI DI VINI DI CASA NOSTRA: LAMBRUSCO MANTOVANO DOP, TREBBIANO IGP

"Essere Agricoltori per noi va ben oltre il salire sul trattore, significa essere parte della Natura, osservarla, lasciarla scorrere senza entrare in competizione. Essere Agricoltori per noi è la consapevolezza che il cibo viene dalla terra, dalle infinite relazioni e sinergie che esistono tra suolo, animali, piante, acqua, tra il sole e il buio e tra il visibile e l'invisibile. Essere Agricoltori per noi significa essere certi di poter offrire un prodotto buono, sano e di qualità perché abbiamo capito che dalla Natura si ottiene tutto ciò di cui abbiamo bisogno. A Fondo Bozzole abbiamo iniziato nel 2010 ad usare il metodo Biologico di difesa delle colture. Fare Bio significa evitare l'uso in ogni fase della coltivazione di molecole chimiche di sintesi che si tratti di concimare o contrastare l'insorgenza di malattie. Per questo le nostre concimazioni sono organiche, i diserbanti solo meccanici e il controllo dei parassiti viene fatto con prodotti naturali. Per avere un frutto più pulito e un ambiente più sano, per noi che ci lavoriamo dentro, per gli animali e gli insetti utili che vivono nei campi e per chi, come noi, consuma i nostri prodotti.

Lavorare seguendo i dettami del biologico significa per noi assaporare il frutto nella sua forma originale, integrale e senza forzature."

Questa è la filosofia di Franco e Mario Accorsi, fratelli e agricoltori del Fondo Bozzole, nelle campagne di Poggio Rusco, nell'Oltre Po mantovano. L'azienda è certificata biologica da ICEA.

I PRODOTTI DI FONDO BOZZOLE:

Il Lambrusco è il nostro vino, il vino di questa terra. È il vino che accompagna le nostre cene, i nostri sapori e i profumi delle nostre cucine. Per noi il Lambrusco è l'orgoglio di essere il bel bere del buon mangiare Mantovano.

• GIANO ETICHETTA NERA - Lambrusco Mantovano DOP

€ 5,30 a bottiglia

Il Giano "Etichetta Nera" è stato il nostro primo lambrusco, la nostra prima "fatica" e soddisfazione.

Questo Lambrusco, secco, da uve Salamino, si presenta di un bel rosso rubino brillante dai bellissimi riflessi purpurei.

Profumi intensi e fini di frutta rossa macerata, in particolare amarena e addirittura speziato.

In bocca si nota subito una buona struttura per un lambrusco, in perfetto equilibrio con la freschezza che lo rende comunque "facile" e di soddisfazione. Persistente per la sua tipologia e di sicura armonia.

Caratteristiche

Tipologia: Vino Rosso Frizzante Biologico Annata in commercio: 2017 **Vitigno/i:** Lambrusco Salamino. **Forma di allevamento:** Cordone speronato. **Resa per ha:** circa 5kg di uva per pianta (120q/ha). **Vendemmia:** metà settembre, a mano. **Gradazione:** 11% Vol. Colore Limpido, rubino brillante. Bouquet Fruttato (frutta rossa matura), fiori rossi e



speziato. Gusto Secco, di corpo, equilibrato, persistente. **Abbinamenti:** il Giano per noi è il lambrusco tradizionale e, per cui, un buon salame mantovano che con aglio è "la morte sua".

Passando ai primi piatti un "bevr in in vin" solo se fatto con un bel brodo grasso di gallina ruspante, grasso perché altrimenti il corpo del Giano prevaricherebbe il piatto. Nulla da eccepire poi se lo serviamo con un fumante piatto di cappelletti anch'essi in brodo grasso, o con il rappresentate dei piatti mantovani, ovvero il risotto alla pilota. Apice, trionfo e godimento massimo sarà abbinare questo vino con un bel cotechino, dove la freschezza, l'effervescenza elegante e garbata e i profumi del Giano andranno ad equilibrare benissimo la grassezza, la tendenza dolce e l'aromaticità di un piatto simbolo della cucina mantovana. D'estate non sbagliate, non raffreddate questo prodotto per abbinamenti trendy (il tannino si vendicherebbe), lasciatelo a temperatura di cantina e godetelo con un bel brasato di salamella mantovana... Il Lambrusco poi, proprio per sua caratteristica di freschezza, è indicato anche per moltissimi piatti vegetariani, meglio se cotti o al forno (per il crudo possono essere meglio il Foxi o il Felis), zuppe, formaggi, o "pociare" il busolàn o la sbrisolona. Temperatura di servizio Consigliamo di stapparlo a 14 - 15 gradi e aspettare qualche minuto prima di versarlo nel bicchiere.

• **INCANTABISS - Lambrusco mantovano DOP**

€ 5,70 a bottiglia

L'Incantabiss, è un Lambrusco ottenuto con uve Ruberti allevate a guyot, un sistema non usato in pianura, perché non sfrutta le massime potenzialità produttive ma, al contrario, limita di un buon 50% la quantità d'uva prodotta dalla vite; va da sé che minore è la produzione di uva per vite e migliore sarà la qualità del Lambrusco prodotto. Il vitigno utilizzato, il Ruberti, è una varietà autoctona Mantovana ed è, tra le varietà di Lambrusco, una delle più apprezzate per la morbidezza e fragranze tipiche come la ciliegia.

Caratteristiche

Tipologia: vino Rosso Frizzante Biologico. **Annata in commercio:** 2017 **Vitigno/i:** Lambrusco Ruberti. **Forma di allevamento:** Guyot. **Resa per ha:** circa 3kg di uva per pianta (80q/ha). **Vendemmia:** metà settembre, a mano. **Gradazione:** 11% Vol.

Colore: Limpido quasi cristallino, rosso rubino con riflessi purpurei e spuma non evanescente. **Bouquet:** profumi minerali, frutta rossa (leggermente macerata) e ginger.

Gusto: morbido, intenso e fine. **Abbinamenti:** ottimo con salumi, pollo, grigliate, pesci grassi o ai ferri, risotti, formaggi non troppo stagionati. **Temperatura di servizio:** consigliamo di stapparlo a 14 - 15 gradi e aspettare qualche minuto prima di versarlo nel bicchiere.



• **LE MANI - Mantova Rosso IGP**

€ 5,70 a bottiglia

Le Mani, omaggio al lavoro, alla passione, all'artigianalità di chi oltre al cervello usa, appunto, anche le Mani, in un percorso che inizia in inverno con la potatura per decidere "quanto" produrre, passa per la stagione del sole, i lavori estivi per il "come" produrre e culmina con la vendemmia in cui si decide "quale" grappolo è adatto al risultato che vogliamo ottenere. sempre manuale. In cantina, le uve sane e mature, incontrano "le mani" dei nostri enologi Alessandro e Lorenzo, che faranno il resto.

Rosso vinificato fermo, da uve Lambrusco di varietà Salamino e Maestri, Le Mani, è un vino fresco ed elegante, dotato di buon corpo e dal bouquet ricco e floreale. Normalmente si affina quasi un anno in botti d'acciaio e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche

Tipologia: Vino Rosso Fermo Biologico. **Annata in commercio:** 2017 **Vitigno/i:** Lambrusco Salamino 80%, Lambrusco Maestri 20%. **Forma di allevamento:** Guyot e Cordone Speronato. **Resa per ha:** (media) circa 4kg di uva per pianta (90q/ha). **Vendemmia:** fine settembre, a mano. **Gradazione:** 12% Vol. **Colore:** Rosso rubino con riflessi purpurei. **Bouquet:** gusto in bocca è pieno, abbastanza caldo (si sente l'alcolicità dei 12°), liquerizia e spezie.

Abbinamenti. È un "fermo", ma da uve lambrusco, riesce quindi nonostante una buona struttura, a mantenere una sua freschezza, quindi si può andare un pò oltre i soliti abbinamenti dei lambruschi, ad esempio incontrando brasati, arrostiti, piatti "impegnativi" e molto saporiti. Per i vegetariani lasagne, cannelloni o comunque pasta al forno per primi, anche minestrone o passati di verdura densi e saporiti, magari un po' piccanti (per piatti meno "decisi" già il Giano può andar bene), verdure cotte e saporite, formaggi stagionati, tomini, fonduta di parmigiano. **Temperatura di servizio:** consigliamo di aprirlo a temperatura di cantina (15°-16°).



• **COCAI - Spumante rosato**

€ 5,70 a bottiglia

Il Cocai è uno spumante di Lambrusco rosè, ottenuto dalla prima spremitura in pressa soffice di Lambrusco della varietà Marani.

La pressatura soffice permette di estrarre solo i migliori profumi, quelli più fini, e separare immediatamente il mosto dalle bucce fa in modo di estrarre poco colore e mantenerlo più chiaro.

"Al Cocai", in mantovano, è il tappo di sughero per chiudere le bottiglie di vino.

Caratteristiche: **Tipologia:** Vino Spumante Rosato Biologico; **Annata in commercio:** 2017; **Vitigno/i:** Lambrusco Marani 100%; **Forma di allevamento:** GDC (cordone speronato a doppia cortina); **Resa per ha:** circa 4kg di uva per pianta (90q/ha); **Vendemmia:** inizio settembre, a mano; **Gradazione:** 11% Vol.

Abbinamenti: consigliamo di usare il Cocai per aperitivi, con piatti freschi, estivi, insalatone, risi freddi o insalate di farro, pesce ai ferri, fritti misti o per fare un'ottima sangria. **Temperatura di servizio:** Consigliamo di bere il Cocai freddo.



CONFEZIONI: le confezioni sono di minimo 6 bottiglie che possono anche essere di tipologia mista.

TERMINE PRENOTAZIONI:

22 novembre 2018

COME PRENOTARE:

Le prenotazioni dovranno essere effettuate tramite l'apposito modulo che troverete sul nostro sito web all'indirizzo <https://www.cadbam.it/service/bio/>, da far pervenire poi firmato alla Segreteria del Cad Bam entro la data sopra indicata.

CONSEGNE:

Le consegne avverranno presso la sede del Circolo a Mantova - Zona Belfiore - Via Cremona, 29 (ex filiale MPS Mantova 7), **dalle ore 16:30 alle ore 18:30 a partire dal 5 dicembre 2018**. Per necessità di ritiro al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi: parlare con **Bruno** al numero di **cellulare 345 3396602**. Potrete parcheggiare la vostra auto direttamente nel parcheggio di fronte al 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: ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT18I0103011503000010000226, causale "A tutto Bio Cad Bam: capponi Caselle e vino Fondo Bozzole" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

INOLTRE: il Cad Bam non accetta prenotazioni telefoniche. È necessario ordinare i prodotti esclusivamente tramite il modulo in disponibile sul nostro sito internet www.cadbam.it nella sezione "A tutto BIO Cad Bam".

Per eventuali informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam (aperta dalle ore 9:00 alle ore 12:30 sabato e domenica esclusi) al numero telefonico 0376 262366 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo info@cadbam.it oppure chiara.steccanella@cadbam.it.