

È ARRIVATO L'AUTUNNO: È GIUNTA L'ORA DI PRENOTARE I PRELIBATI CAPPONI,
LE DELIZIOSE MOSTARDE ED ALTRI NUOVI PRODOTTI 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 lessato, 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. In azienda, dopo che Gianfranco Cantadori ci ha lasciato, la moglie Raffaella Gangini, ha deciso di continuare la tradizione tramandando e condividendo le conoscenze e le esperienze di allevamento del loro "Cappone Ruspante" con una piccola azienda biologica situata sulle colline reggiane che alleva, cresce ed alimenta il "Cappone dei Gonzaga", all'aperto, proprio come faceva Gianfranco. Questa collaborazione ha dato la possibilità di tenere acceso il "fuoco del buon allevamento", fatto di tanto lavoro e sacrificio, tenendo alta la qualità del prodotto.

COSTO DEL CAPPONE PULITO PERFETTAMENTE al kg.

€ 14,00

NOTA BENE: i capponi verranno preparati il giorno prima in cui verranno consegnati alla sede del Cad Bam quindi il prodotto sarà freschissimo (non congelato!). 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

Varietà: mele campanine, pere, pere cotogne, fichi, anguria bianca, pesche, cacomela, zucca, prugne, albicocche.

Oltre alle mostarde, le Caselle quest'anno propongono **nuovi prodotti**:

- **GIARDINIERA IN AGRODOLCE**, vaso da 300gr. € 7,50
- **ZUCCA FERMENTATA**, con salvia e rosmarino, vaso da 200 gr. € 6,00
- **ZUCCA E SCALOGNO IN AGRODOLCE**, vaso da 200 gr. € 6,00
- **SUGOLO** fatto con mosto fresco di uve Grappello Ruberti, vaso da 200 gr. € 5,00
- **ZABAJONE** cotto a fuoco diretto, al Marsala "Martinez" stagionato in botte 5 anni, vaso da 180 gr. € 6,50

Il processo di **fermentazione degli alimenti** per conservarli e renderli più digeribili e nutrienti, è un metodo antichissimo. Esso rappresenta un potente aiuto alla digestione e una protezione contro le malattie nutrendo il nostro microbiota intestinale senza il bisogno di assumere integratori alimentari. La "zucca con rosmarino fermentata" può essere servita su crostini di pane integrale con olio evo e formaggi o serve per esaltare il gusto di insalate crude. Non preoccupatevi quando aprirete il vasetto se sentirete "friggere" il contenuto: è tutto nella norma perché è l'effetto della fermentazione. La zucca fermentata è stata sottoposta ad analisi microbiche per escludere patogeni e va consumata cruda.

Quest'anno, da un'idea di Raffaella Gangini Cantadori, nata dalla collaborazione col maestro cioccolataio Paolo Devoti di Milano, sono stati creati i **CioccoArditi**, cioccolatini di cioccolato fondente al 70% ripieni di una ganache al cacao e mostarda delle Caselle.

La scatola sarà composta da 16 cioccolatini di 4 gusti diversi: pera Martina, fichi, albicocca e arancia e boccioli di tarassaco.

- **CIOCOARDITI**, costo della confezione: € 18,00

DATA DI PRENOTAZIONE. Le prenotazioni dovranno essere effettuate tramite l'apposito modulo che troverete sul nostro sito web cliccando su <https://www.cadbam.it/service/bio/> facendolo pervenire alla Segreteria del Cad Bam entro il **22 NOVEMBRE 2019**.

RITIRO ORDINI. I capponi, le mostarde e gli altri prodotti, potranno essere ritirati in data che verrà comunicata successivamente (attorno al 11 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 (tel. 0376.262366 oppure il numero di cellulare di Bruno in segreteria: 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.

