

È ARRIVATO L'AUTUNNO: È GIUNTA L'ORA DI PRENOTARE I PRELIBATI CAPPONI,
LE 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 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. 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.

€ 15,00

NOTA BENE: i capponi verranno preparati il giorno prima in cui verranno consegnati quindi il prodotto sarà freschissimo (non congelato)

OLTRE AI CAPPONI... è possibile ordinare:

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, melone, cipolla e vincotto.

Oltre alle mostarde, le Caselle quest'anno propone **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. € **5,50**
- **ZABAJONE** cotto a fuoco diretto, al Marsala "Martinez" stagionato in botte 5 anni, vaso da 180 gr. € **7,50**
- **GELATINA DI MELOGRANO E MELE** vasetti da 100 gr. € **4,00**
- **COTOGNATA trasformata in "caramelle" morbide ma consistenti** sacchetto da 150 gr. € **5,00**

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.

Anche quest'anno, da un'idea di Raffaella Gangini Cantadori, nata dalla collaborazione col maestro cioccolataio Paolo Devoti di Milano, vengono proposti 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.

- **CIOCCOARDITI**, costo della confezione: € **19,00**

TORTELLI ED AGNOLINI! PRANZI E CENE NEL CESTO...

Quest'anno, vista la criticità del momento e la difficoltà degli spostamenti, Raffaella ha pensato di proporre i suoi piatti portandoli direttamente a casa vostra. Per il momento sono disponibili:

AGNOLI DI CARNE DELLE CASELLE PICCOLI, congelati e in confezioni sottovuoto:

- Confezione da 250g € **10,00**
- Confezione da 500g € **20,00**

TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANI, pastorizzati, congelati e confezionati sottovuoto:

- Confezione da 250 g € **8,00**
- Confezione da 500 g € **16,00**

CAPPELLETTI VEGETARIANI di pasta di semola acqua e curcuma, niente uova, e ripieni di ceci, bucce di zucca, parmigiano reggiano e verdure fermentate. Si possono gustare sia asciutti che in brodo vegetale o vellutate:

- Confezione da 250 g € **9,00**
- Confezione da 500g € **18,00**

PRENOTAZIONE PRANZI E CENE NEL CESTO...

Alle Caselle potrete prenotare (almeno 10 giorni prima) il vostro pranzo della domenica e anche quello delle feste di Natale. Su ordinazione sarà disponibile anche il "cappone dei Gonzaga ripieno" o il brodo di cappone in bottiglia di vetro, oppure la vellutata di patate e porri in bottiglia per i cappelletti vegetariani; oppure il cotechino già cotto sottovuoto.

Per maggiori informazioni sull'offerta del "pranzo delle feste nel cesto" **telefonare direttamente in azienda 349.3859622** (Raffaella)

TERMINE PRENOTAZIONI:

25 novembre 2020

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

CONSEGNE:

Le consegne dei prodotti dell'Azienda Agricola Le Caselle, a causa della attuale situazione "Covid", avverranno direttamente presso le vostre abitazioni o all'esatto indirizzo che apporrete nel modulo di prenotazione, tramite corriere, indicativamente dall'1 al 9 dicembre. Saremo più precisi sulla esatta data o date di consegna: vi avviseremo personalmente per tempo tramite e-mail o telefonata. Per particolari esigenze, potrete contattare per accordi il nostro referente Cad Bam, Bruno, al numero di cellulare 345.3396602.



NOTA BENE: ricordiamo che per poter prenotare i prodotti proposti tramite il 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 l'importo dei prodotti prenotati tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT1810103011503000010000226, causale "Prodotti Bio Le Caselle" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

Per eventuali maggiori informazioni visitare il nostro sito <https://www.cadbam.it> oppure inviare un'e-mail a segreteria@cadbam.it o chiara.steccanella@cadbam.it