



È ARRIVATO L'AUTUNNO: È GIUNTA L'ORA DI PRENOTARE I PRELIBATI CAPPONI,  
LE MOSTARDE ED ALTRI 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, cipolla e vincotto

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

- **GIARDINIERA IN AGRODOLCE**, vaso da 300gr. **€ 7,50**
- **PESTO DI ORTICHE**, vasetto da 140 gr. **€ 5,00**
- **TAGLIATELLE DI ZUCCHINE**, vasetto da 195 gr. **€ 5,00**
- **COTOGNATA trasformata in "caramelle" morbide ma consistenti**, sacchetto da 150 gr. **€ 5,00**



Per maggiori informazioni sull'offerta **telefonare direttamente in azienda 348.3859622** (Raffaella)

**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/> oppure inquadrando il QR code qui a lato, facendolo pervenire alla Segreteria del Cad Bam entro il **13 dicembre 2021**.



INQUADRAMI

**RITIRO ORDINI.** Le consegne dei prodotti dell'Azienda Agricola Le Caselle, avverranno direttamente presso la sede del Cad Bam a Mantova, Via Cremona, 29. Saremo più precisi sulla esatta data o date di consegna: vi avviseremo personalmente per tempo tramite e-mail o telefonata. La consegna sarà fissata comunque prima di Natale. Per particolari esigenze, potrete contattare per accordi il nostro referente Cad Bam, Bruno, al numero di cellulare 345.3396602.