



Una cena degustazione in compagnia di amici in uno splendido agriturismo della Bassa!

Il Cad Bam, in collaborazione con l'attivissimo Agriturismo "Le Caselle" di San Giacomo delle Segnate, un amico produttore che rifornisce il nostro gruppo di acquisto, propone a tutti i Soci una interessante e gustosissima serata all'insegna della buona tavola fatta di cibi genuini e ricercati in abbinamento a straordinarie birre artigianali italiane e non, scelte per noi dai un grande intenditore.



**BIRRA &
SAPORI**

COPPIE DI FATT 

**SUA ECCELLENZA LA BIRRA...
INCONTRA PIETANZE SFIZIOSE**

VENERDÌ 20 SETTEMBRE 2013
ORE 20,30

AGRITURISMO **LE CASELLE**
VIA CONTOTTA, 21
SAN GIACOMO DELLE SEGNATE (MN)

La cucina raffinata dai sapori classici di **Raffaella Gangini** dell'agriturismo 'Le Caselle' si unisce alle birre "divine" di Foodità. Alla serata saranno presenti gli oltre 100 chili... di esperienza di **Stefano Basile**, esperto di cibo e scout per Foodità, che ci aiuteranno nella descrizione delle... "coppie di fatto": un menu' che abbina ottimi piatti a birre d'eccellenza.

DUE NOTIZIE SUGLI ORGANIZZATORI DELLA SERATA.

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, nespole 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.

Stefano Basile è uno dei maggiori esperti italiani di prodotti enogastronomici. Da sempre si occupa di selezionare prodotti e materie prime per alcune delle più rappresentative insegne della distribuzione e di aumentare il livello di qualità dei prodotti stessi. Dopo un'esperienza acquisita nell'azienda di famiglia proprietaria della più prestigiosa salumeria di Parma - rinomata per la qualità dei prodotti, dei servizi e dell'esposizione - Basile collabora con diversi brand della distribuzione alimentare, sia italiani che esteri, e con alcune industrie di produzione alimentare come responsabile della scelta, del controllo qualità, della gestione dei prodotti, della determinazione dei prezzi e dell'ottimizzazione delle rese, nonché della selezione e della formazione delle persone. Tiene corsi di aggiornamento professionale sia per importanti aziende private sia per enti pubblici. Per Foodità percorre 100.000 km e visita oltre 150 tra aziende, agriturismi e ristoranti ogni anno, alla continua ricerca di prodotti eccellenti. È un lavoro duro ma qualcuno deve pur farlo.



Menu

salmone selvaggio d'Alaska
affumicato con legni dalle resine aromatiche e
pera Abate mantovana
caramellata all'Armagnac
Birra NUT
ale artigianale, doppio malto, multicereale

insalata di **tacchino selvatico** con **zabaione salato**
Birra artigianale Scottish
ale

tajarin al quinto/quarto di **pollanca** con julienne di **zucca**
Birra HY
extra strong, doppio malto, con lieviti selezionati

frittatina con **Cipolla Ramata di Montoro**
e **mostarda di pomodoro verde**
Birra artigianale Irish
ale

torta **Raffaella** e fichi caramellati con **gelatina di birra**
Succo d'uva frizzante
non alcoolico

Menu

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 35,00

COMPRENDENTE la cena degustazione con varie tipologie di ottima ed esclusiva birra, la presentazione e la preparazione dei piatti a cura di Raffaella Gangini, cuoca e proprietaria assieme al marito, dell'agriturismo Le Caselle, la presentazione guidata delle birre da parte dell'esperto Stefano Basile.

TERMINE ISCRIZIONI

18 settembre 2013

RESPONSABILE

Chiara Steccanella

ORGANIZZAZIONE TECNICA:



PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

- Contattare la segreteria CAD BAM dal Lunedì al Venerdì dalle 09:00 alle 13:00 allo 0376/368843; Fax 0376/356743;
- Inviare un messaggio di posta elettronica al seguente indirizzo: segreteria@cadbam.it;
- Visitare il nostro sito Internet all'indirizzo: www.cadbam.it.

AREA LOMBARDIA SUD ED EMILIA ROMAGNA - MANTOVA (cod. 5071)
ALL'ATTENZIONE DELLA SEGRETERIA CAD BAM

MODULO DI ADESIONE ALLA CENA DEGUSTAZIONE BIRRA E SAPORI DEL 20 SETTEMBRE 2013

COGNOME E NOME	UFFICIO - INDIRIZZO - TELEFONO	QUOTA €uro
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Totale quote di partecipazione dovute: _____

DICHIARO DI SOLLEVARE IL CAD BAM DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI E/O SUBITI DAI SOPRAELENCATI NOMINATIVI PER TUTTA LA DURATA DELLA MANIFESTAZIONE.

CONSENSO DLGS 196/03 SULLA TUTELA DELLE PERSONE ED ALTRI SOGGETTI RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: consapevole che in mancanza di consenso il CAD BAM non potrà dar corso ad iniziative o servizi che richiedano il trattamento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al trattamento degli stessi per le specifiche finalità perseguite dalla presente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a terzi soggetti incaricati dell'organizzazione tecnica.

Mantova, _____ Firma Socio Cad Bam _____

Con il presente ordine irrevocabile, il sottoscritto _____
autorizza la Banca Monte dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più soluzioni ed a richiesta degli organizzatori,
l'importo complessivo di €uro ___ a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana addebitando il c/c
n. _____ funzionante presso la dipendenza di _____
_____, quale totale quote di partecipazione alla manifestazione in oggetto.

Mantova, _____ Firma intestatario c/c _____