



A tutto **BIO** CAD BAM



E' ARRIVATO L'AUTUNNO: E' GIUNTA L'ORA DI PRENOTARE I PRELIBATI CAPPONI E LE DELIZIOSE MOSTARDE DELL'AZIENDA AGRICOLA "LE CASELLE" DI SAN GIACOMO SEGNATE.



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 l'acquisto degli ottimi capponi, detto "cappone 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. 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!

COSTO DEL CAPPONE PULITO PERFETTAMENTE

€ 11,00 al kg.

NOTA BENE: i capponi verranno preparati lo stesso giorno in cui verranno consegnate 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 a pozzetto).

CENA DELLA TRADIZIONE PER ASSAGGIARE IL CAPPONE DEI GONZAGA. A breve il Cad Bam pubblicherà una circolare riguardante una cena tradizionale a base di cappone che sarà proposta a tutti i soci ed amici con lo scopo di assaggiare il "nobile pennuto" ed apprezzare le sue carni in varie preparazioni molto succulente.

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.

ECCO LE MOSTARDE CHE POTETE ORDINARE.

Mele campanine, pere, pere e nocciole, pesche, zucca, prugne, ciliegie.

GIARDINIERA. E' possibile ordinare anche una fantastica giardiniera in agrodolce, fatta esclusivamente con le verdure dell'orto aziendale (no pesticidi vari!!): carote, finocchio, cipolle, cavolfiore, peperoni, fagiolini, un mix da leccarsi i baffi.

COSTO DELLA MOSTARDA (vasetti dal 220 gr.)	€ 6,50 cad.
COSTO DELLA GIARDINIERA (vasi da 300 gr.)	€ 6,00 cad.
COSTO DELLA GIARDINIERA (vasi da 700 gr.)	€ 15,00 cad.

DATA DI PRENOTAZIONE. Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam via mail segreteria@cadbam.it, tramite il modulo che troverete nella homepage del nostro sito internet www.cadbam.it (a tutto Bio) , entro il **20 novembre 2013**.

I capponi, le mostarde e la giardiniera, potranno essere ritirate in data che verrà comunicata successivamente, presso la sede del Cad Bam a Mantova, Viale della Repubblica, 1/B, **dalle ore 16:00 alle ore 18:00** Per eventuali necessità al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi (tel. 0376.368843). Potrete parcheggiare la vostra auto direttamente nel parcheggio interno 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.

