



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

CONTADI CASTALDI & DISPENSA PANI E VINI

OSA L'ABBINAMENTO E CREA IL GUSTO

LABORATORI DI CUCINA CON CIBI QUOTIDIANI

MARTEDÌ 22 MARZO
LA PASTA: SENTIRSI A CASA, SENTIRSI MADE IN ITALY
ORE 18.30 LABORATORIO - ORE 20.00 CENA

MARTEDÌ 29 MARZO
IL RISO CHE FA STAR BENE INSIEME
ORE 18.30 LABORATORIO - ORE 20.00 CENA

MARTEDÌ 5 APRILE
IL PANE... QUOTIDIANO
ORE 18.30 LABORATORIO - ORE 20.00 CENA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

OSA L'ABBINAMENTO E CREA IL GUSTO

TRE LABORATORI - TRE CENE - TRE BICCHIERI DI FRANCIACORTA - BRUT, SATÈN, ZERO -

MARTEDÌ 22 MARZO
LA PASTA: SENTIRSI A CASA, SENTIRSI MADE IN ITALY

18.30 - 19.30
LABORATORIO DI CUCINA CONDOTTO DA VITTORIO FUSARI
20.00
CENA IN COMPAGNIA DI BENEDETTO CAVALIERI (PASTIFICIO - MAGLIE, LECCE)

I PIATTI E LE RICETTE:
PENNETTE AL SUGO DI PESCE DI LAGO. FARFALLE AL RAGÙ DI SALAME FRESCO.
SPAGHETTI AL POMODORO DEL PIENNOLO (PRESIDIO SLOW FOOD) E BASILICO.

*La famiglia Cavalieri produce pasta da quasi 100 anni e, all'insegna del detto che "anche la pasta ha un'anima", tutti i formati sono realizzati con grano duro proveniente da coltivazioni pugliesi. Il "segreto" della singolare qualità di questa pasta? Miscele di grani particolari e diversificate per ogni formato di pasta, lavorazione, dall'impasto alla granulatura, effettuata con tempi molto lenti, essiccazione a bassa temperatura.
Alcune tipologie di pasta sono prodotte con semole da coltivazione biologica.*

MARTEDÌ 29 MARZO
IL RISO CHE FA STAR BENE INSIEME

18.30 - 19.30
LABORATORIO DI CUCINA CONDOTTO DA VITTORIO FUSARI
20.00
CENA IN COMPAGNIA DI PIERO RONDOLINO (TENUTA COLOMBARA - VERCELLI)

I PIATTI E LE RICETTE:
RISOTTO DELL'ALLEANZA "FATULI E BAGOS" (PRESIDI SLOW FOOD).
RISOTTO DI SELVAGGINA ALLA POLVERE DI LIQUERIZIA. RISOTTO ALLA MILANESE.

*Il riso Acquerello della Tenuta Colombara è un carnaroli "invecchiato", "stagionato", come un grande vino, come un prosciutto crudo di 36 mesi. I suoi chicchi completano, infatti, la maturazione nei silos, lentamente, affinando le caratteristiche organolettiche e qualitative.
È un processo lento che dura almeno un anno, per far sì che l'amido, le proteine e le vitamine divengano meno solubili in acqua.
Così, il riso diviene più consistente e, tra l'altro, risulta in grado di assorbire meglio i condimenti.*

MARTEDÌ 5 APRILE
IL PANE... QUOTIDIANO

18.30 - 19.30
LABORATORIO DI CUCINA CONDOTTO DA VITTORIO FUSARI
20.00
CENA IN COMPAGNIA DI DAVIDE LONGONI (BIASSONO - MONZA E BRIANZA)

I PIATTI E LE RICETTE:
BRUSCHETTE DI PANE CON IL SALE E SENZA SALE. PANINO CON STRACCHINO DI "MUNTA CALDA" (PRESIDIO SLOW FOOD). ZUPPA DI PANE (PANADA). PAPPÀ AL POMODORO SAN MARZANO (PRESIDIO SLOW FOOD).

Panificio Davide Longoni: Davide Longoni è un narratore del pane che ha saputo trasformare una passione in una "libera" e fantasiosa professione "dimenticata". Amante e profondo conoscitore della lievitazione naturale con lievito madre, è divenuto in questi anni un divulgatore dei segreti della panificazione attraverso decine d'incontri e di corsi svolti tra la gente e per Slow Food.

COSTO: LABORATORI DI CUCINA 15 EURO - CENA 30 EURO
I LABORATORI DI CUCINA PREVEDONO L'ESECUZIONE DI UN PIATTO E L'ILLUSTRAZIONE DI ALTRI DUE PIATTI DA PARTE DELLO CHEF VITTORIO FUSARI. L'INCONTRO PREVEDE UN PERCORSO GASTRONOMICO PER IMPARARE A CONOSCERE LE MATERIE PRIME E PER ACQUISIRE LE CONOSCENZE DI BASE PER REALIZZARE TRE RICETTE.

PER PRENOTAZIONI: DISPENSA PANI E VINI TEL. 030 74 50 757 WWW.DISPENSAFRANCIACORTA.IT