

DOMENICA 10 NOVEMBRE 2013



Slow Food[®]
Basso Mantovano



Giretto Slow

Az. agricola Carlo Fiorani (Castelverde - Cr)
e pranzo al Caffè La Crepa (Isola Dovarese - Cr)

Azienda Agricola Carlo Eugenio Fiorani

Cremonese, attivista di Slow Food uscito da Pollenzo, Carlo ha deciso di dedicare il suo tempo a un grande quanto ambizioso progetto, recuperando una vecchia cascina a Castelverde, vicino Cremona, che era del padre e di cuciri sopra un'idea, un'intuizione, una morale necessità.

Dapprima l'indipendenza energetica, quindi pannelli solari sui tetti e da qui la stesura del progetto, le idee, le visioni. Grano per farne farina e un laboratorio per trasformarla in pane. Maiali allo stato brado per poi farci i salumi della tradizione cremonese e ancora le mucche, sempre libere, per una carne eccezionale. E poi una birra, prodotta con quanto coltiverà nei suoi campi.

Carlo Fiorani, fornaio, norcino e coltivatore. Un esempio da seguire per fare agricoltura.

Trattoria Caffè La Crepa

Un tempo conosciuto con il nome "Locanda del Ciclista", ancora oggi, il "Caffè La Crepa" troneggia nelle sale del maestoso palazzo della Guardia, risalente al XV secolo, affacciato sulla splendida piazza Matteotti di Isola Dovarese. Un piccolo angolo di storia nella pianura padana, un posto dove si sta comodi grazie all'accoglienza gentile della famiglia Malinverno, al servizio professionale e alla piacevolezza delle salette. La cucina è di territorio, capace di esaltare i sapori di una materia prima eccellente.

Programma della giornata

Ore 8.30

Partenza da Pegognaga con ritrovo davanti alla sede della Condotta Slow Food Basso Mantovano (piazza V. Veneto). Si raggiunge la meta a bordo delle nostre auto (car pooling) aggregandosi con chi dà la propria disponibilità a guidare. (Specificarlo all'atto della prenotazione).

Ore 9.30/10.00

Arrivo a Castelverde (Cr) e **visita all'azienda agricola e al laboratorio artigianale** (pane e salumi) di Carlo Fiorani.

Ore 13.30

Arrivo a Isola Dovarese (Cr) e pranzo alla trattoria "Caffè La Crepa". **Il menu: ANTIPASTI:** Piatto di pesce all'isolana: Luccio, anguilla e aulle. Assaggio di Carne "consa" all'isolana. **PRIMO:** Gnocchi alla mugnaia con ragù di coda e funghi. **SECONDO:** Guancialetto "brasato" con polenta. **DOLCE:** Semifreddo al Torrone Cremonese. Acqua, caffè incluso. Vino Conte Barattieri.

Ore 17.00

Partenza con rientro a Pegognaga.

Costo

Contributo per spese di viaggio (benzina) + euro 40 per il pranzo.

Info e prenotazione

Condotta Slow Food Basso Mantovano
tel. 329 3176082 (Massimo)
www.slowfoodbassomantovano.it