



12-13 SETTEMBRE 2020

19-20 SETTEMBRE 2020

L'ARTE DELLA NORCINERIA

Un tempo, ai primi freddi il norcino girava di cascina in cascina per uccidere il maiale e preparare i salumi, aiutato dagli uomini che tagliavano e impastavano la carne, dalle donne che si occupavano della manifattura e dai vecchi che curavano il fuoco e raccontavano le storie del passato...

Antichi mestieri ancora praticati, ma che è difficile poter osservare dal vivo e carpirne i segreti, come un tempo facevano i nostri genitori e nonni quando erano bambini.....

L'agriturismo Corte Lantieri ha pensato di proporre una dimostrazione di come venivano e vengono ancora prodotti i salumi secondo la tradizione artigianale della nostra zona dall'esperto norcino che ci farà apprezzare le antiche arti dei sapori....

PROGRAMMA

SABATO 12/09/2020 ORE 10:30/11:00

DOMENICA 13/09/2020 ORE 10:30/ 11:00

SABATO 19/09/2020 ORE 10:30/11:00

DOMENICA 20/09/2020 ORE 10:30/ 11:00



Esemplificazione di norcineria eseguito da un esperto membro dell'associazione maestri norcini di Brescia, il quale dimostrerà le fasi di sviluppo di produzione, disossatura ed insaccatura.

Nell'occasione si presterà alla degustazione di prodotti tipici freschi e stagionati.

A SEGUIRE LA VISITA GUIDATA ALLE CANTINE con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta Docg e Curtefranca Doc con degustazione di 2 vini Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn accompagnati da stuzzichini vari. € 15,00 A PERSONA

VISITE IN CANTINA SABATO E DOMENICA DALLE 10:00 ALLE 18:00

VISITA GUIDATA ALLE CANTINE con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta Docg e Curtefranca Doc con degustazione di 2 vini Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn accompagnati da stuzzichini vari. € 15,00 A PERSONA

Proposta dell'agriturismo:

PRANZO E CENA SABATO 12/09/2020 E DOMENICA 13/09/2020

PRANZO E CENA SABATO 19/09/2020 E DOMENICA 20/09/2020

I nostri chef per l'occasione hanno realizzato questo menù avvalendosi di prodotti selezionati del territorio Franciacortino:

MENU FESTIVAL FRANCIACORTA:

Sfoglia croccante con prosciutto del Berlinghetto, formaggio di montagna e carciofi
Flan di sottobosco alle erbe con leggera fonduta al Silter
Salame di Franciacorta
in abbinamento vino Franciacorta Cuvè Brut

Fusilli con verdure del nostro orto su crema di datterini, burrata e pancetta affumicata
in abbinamento vino Franciacorta Satèn

Maiolino da latte al forno con polenta di mais rosso e patate
in abbinamento vino Franciacorta Rosè

Creoso al pistacchio con crumble di mandorle e salsa ai frutti rossi
in abbinamento vino Franciacorta Rosè

Caffè

(€ 40 a persona)

E' preferibile la prenotazione 030 7364071 oppure 030 736151.

Apertura sabato 12 e domenica 13 settembre 2020.

Apertura sabato 19 e domenica 20 settembre 2020.