

Un mese gourmet a La Casella

Le passeggiate golose

Week-end 6-7-8- novembre

LAST-MINUTE "Green-Luxury" Weekend

Scegliete la nostra location esclusiva per trascorrere un weekend all'insegna del relax totale e "staccare la spina" dalla routine cittadina!

Questa offerta prevede la pensione completa a soli € 100 a persona (a notte in camera doppia) e l'ingresso gratuito all'"Area dell'Umido" del Centro Benessere.

Last-Minute valida esclusivamente per il weekend 07-08 Novembre 2009

Prenota subito una delle nostre camere con letto a baldacchino

Week-end 13-14-15 novembre

E' arrivato il vino novello – il beaujolais

Dopo poche settimane della raccolta delle uve, il vino novello è già pronto, attraverso la macerazione carbonica .

Questo tipo di vinificazione consiste nel riempire d'uva non pigidiraspata una grande cisterna e poi chiuderla ermeticamente per 7-20 giorni a temperatura di circa 30°c.

In Italia, i primi a produrre il vino Novello sono stati gli Antinori, quelli del Castello della Sala, nel 1975.

Nella serata di sabato, durante la cena, metteremo a confronto 3 vini Novelli di tre cantine diverse, col metodo della degustazione cieca

week-end 20-21-22 novembre

E' arrivato l'olio nuovo, quello di prima spremitura

Se non l'avete mai fatto, vale una volta provare a visitare i frantoi nel pieno del loro lavoro

Si parte la mattina, con molta calma, su un itinerario che vi abbiamo già preparato, tra vecchi borghi carichi di odori sprigionati dalle macine dei frantoi.

La prima tappa è a Ficulle nella Fornace di Fattorini, dove si lavora l'argilla, si trova sulla strada principale, quella che porta al paese arrivando da Orvieto.

Qui è possibile comprare piccoli orci di coccio per riporre l'olio nuovo e tanto vasellame particolare per la casa.

Si visita il frantoio di Ficulle, quello di Monteleone, poi si allunga per Montecchio, sotto Orvieto, in un frantoio che al suo interno ha un piccolo museo dell'olio.

I sacchi delle olive sono tutti allineati l'uno a fianco all'altro, mentre l'occhio del contadino segue attento la trasformazione.

L'assaggio dell'olio sul pane appena tostato sul fuoco del caminetto è d'obbligo.

Dopo tanto girovagare, ma ne vale la pena, si ritorna a La Casella .

A Cena tutta la tipicità di territorio per una serata speciale sull'olio nuovo con l'esperto Mastro Oleario che, durante la cena , spiega tutto sull'olio extra vergine di prima spremitura.

Week-End 27-28-29 Novembre

Sabato 28 novembre la grande serata del Sanaporcello

Dall'allevamento biologico de La Casella, la festa del maiale. Un appuntamento per veri gourmet.....quelli che resistono ancora !!!!!

Se sei debole di stomaco, prenota per il week-end della Caccia alla Volpe .

Diversamente di più originale in questo week- end non potresti trovare.

E se conosci un altro posto dove mentre mangi (e che mangi !!!) ti lavorano il maiale in diretta, faccelo sapere.

Ma non solo, puoi riportarti a casa salicce e bistecche di maiale appena lavorate davanti ai tuoi occhi.

Così che, oltre a una cena tipica tutta a base di maiale, puoi osservare l'arte della norcineria, tanto famosa in Umbria.

Una volta chi si adoperava nell'impresa era un abile professionista locale, un tempo chiamato il *sanaporcello*. Perché girava per le campagne per castrare i maiali e asportare le ovaie alle giovani scrofe.

Di questo antico mestiere, il *sanaporcello*, ne parla anche Carlo Levi nel suo libro *Cristo si è fermato a Eboli*.

Ma come è nato questo antico mestiere ?

.....probabilmente un contadino più furbo degli altri, stanco del duro lavoro dei campi e con la voglia di viaggiare, lasciò il suo campicello alla moglie ed imparò questo mestiere.

Se ne andava in giro a dorso d'asino e asportava ovaie e testicoli che riponeva in una sacca e la sera li riportava in famiglia, dove erano considerati una vera leccornia.

Girava per le campagne ed aveva fama di donnaiolo, forse anche a causa di scorpacciate di organi sessuali di un animale che più porco non ce n'è.

Veniva pagato per il lavoro, riportava a casa cibo fresco e proteico, veniva guardato con occhio di riguardo dalle donne e girava il mondo.

Considerazioni: **beato il sanaporcello !!!**

L'obiettivo di questa serata è combinare due piaceri:

Mangiare bene e mangiare in compagnia

Il mangiare bene rilassa l'anima, sconvolge i punti cardinali della cultura repressiva e prepara alla comparsa di una comunicabilità che non va sprecata.

Mangiare in compagnia è sicuramente una buona situazione afrodisiaca, soprattutto quando la buona chimica del cibo coincide con la buona chimica dei commensali.

- **Il menù della cena *per l'occasione il menù della cena è tutto un poema***

per cominciare:

-coppa, olio extra vergine novello e limone

-spezzatino di maiale su polentina di mais

-fegatini di maiale in rete con filetti di peperoni al forno

-minestra di fagioli borlotti, maltagliati di mais e cotiche

-pappardelle fatte a mano al sugo di maiale e verze

per continuare:

- cosciotto di maialino con cavolo e mele

per finire :

- tortelle alle mele con crema calda

nel cestino del pane:

pizza con ciccioli

lumachelle