

L'Epopea del Maiale: presso Cascina Caremma si celebra il Divin Porcello

scritto da Redazione | 14/01/2016

TUTTI I GIOVEDÌ DALLE ORE 20.00, NEI MESI DI GENNAIO E FEBBRAIO, CELEBRIAMO L'ANIMALE CHE HA SEGNA TO PROFONDAMENTE I NOSTRI TERRITORI, DELINEANDO ARCHITETTURE, USANZE E COSTUMI, FESTE SACRE E PROFANE, STILI DI VITA, TANTO CHE SI PUÒ PARLARE DI UNA VERA E PROPRIA "ETÀ DEL MAIALE".

EPOPEA DEL MAIALE 2016
CENA-LABORATORIO

Cascina Caremma

#CENALABORATORIOCAREMMA

L'Epopea del Maiale 2016: a Besate, l'Agriturismo Cascina Caremma dedica il giovedì ad uno dei protagonisti della tavola con degustazioni, laboratori, visiste guidate e tradizioni. Si parte il 14 gennaio.



L'Epopea del Maiale è l'evento enogastronomico che si svolgerà ogni giovedì dei mesi di gennaio e febbraio, presso l'[Agriturismo Cascina Caremma](#) di Besate (MI), situato nel cuore del Parco del Ticino. Partendo da **giovedì 14 gennaio**, per due mesi, verrà celebrato un protagonista della nostra tavola la cui figura va oltre l'aspetto puramente gastronomico.

L'allevamento e la macellazione del suino, infatti, evocano le antiche tradizioni, il senso della famiglia, la ritualità con cui ci si riuniva in un determinato periodo dell'anno per lavorare e preparare quello che si consumava nel corso dell'anno. **L'Epopea del Maiale** ricorderà tutto questo e sarà un appuntamento settimanale imperdibile dove Conoscenza, Sapori, BioGusto, Evocazione e Territorialità si incontreranno per celebrare il Re della tavola.

L'Epopea del Maiale 2016

A partire dal 14 Gennaio 2016 alle 20.00, presso **Cascina Caremma** celebrerà il Maiale, tanto da delinearne gli usi e i costumi, le architetture, segnandone le feste sia sacre che profane, gli stili di vita, che hanno definito una vera e propria Età del Maiale.

Vedere, conoscere, evocare e assaggiare saranno gli ingredienti di ciascuna serata. Prima della cena si potrà visitare "**Il laboratorio**", locale che da oltre 20 anni è il palcoscenico per la lavorazione dei capolavori della gastronomia contadina. Si potrà poi visionare la sala dell'asciugatura, della stagionatura e della maturità delle Sacre Muffe.

Un norcino o un agricoltore esperto di Cascina Caremma guiderà i visitatori, raccontando le tecniche di lavorazione dei prodotti, illustrando la struttura dell'Allevamento BIO del suino, la rotazione del maiale e del mais e l'innovazione logica del bio-logico.

Arricchiranno le serate, i racconti di storie e tradizioni legate al maiale, illustrando sia l'economia dell'autosufficienza che il ruolo nobile del maiale, piatto prelibato nei banchetti di dame e re, nonché

soggetto di divertenti canti dei menestrelli medioevali. Ma il **clou dell'evento sarà la cena.**

L'**Epopèa del Maiale** si concluderà degustando i salumi tagliati al momento ma anche specialità locali a base di maiale accompagnate dai prodotti agricoli a kmZero provenienti dai campi di **Cascina Caremma**, rigorosamente certificati BIO.

Agriturismo Cascina Caremma

Via Cascina Caremma, 2 - 20080 Besate (Milano)

Per informazioni e prenotazioni: Tel. +39.02.9050020

Sito web: www.caremma.com

[mappress mapid="108"]