

GIOVEDÌ 20 LUGLIO 2023

SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



Un'estate tutta da degustare

Uno dei vantaggi dell'estate sono le dolci sere, quelle che ti spediscono fuori casa per cercare un alito di vento, la lieve brezza che porta l'odore del fieno che secca nei prati e il profumo dei frutti che maturano. Alla sera il caldo soffocante del giorno si asciuga e diventa pura energia. Poi c'è la voglia di condividere l'aria di festa che sembra arrivare tutti i giorni dopo il lavoro, l'idea eccitante di un calice di vino bianco gelato accompagnato da qualcosa di buono da mangiare.

Al concetto di compagnia attorno a un bicchiere di vino ci siamo ispirate per i nostri eventi estivi.

La prima serata è quella di domani, venerdì 21 luglio. Quattro calici e quattro portate più il dolce, con sorpresa finale.

Abbiamo pensato che non potevamo che incominciare celebrando il primo vino che abbiamo bevuto nella nostra vita: la Barbera. A dirla tutta, allora non c'erano molte alternative, il Barbera era l'unico vitigno coltivato nelle nostre zone. Poi è arrivata la Favorita, e ancora dopo l'Arneis e la Bonarda. Oggi che le tecniche di vinificazione hanno raggiunto livelli altissimi, le Barbere sono tante, tutte buone, tutte diverse, tutte robuste e ricche di personalità. Chi segue le nostre pagine scoprirà altre serate dedicate ai vini del nostro territorio. Saranno tutte diverse anche nella struttura, ma sempre pensate con il cuore e la voglia di stupire.

IL NOSTRO PUNTO VENDITA È APERTO PER ACQUISTI IN AZIENDA. CONSEGNA A DOMICILIO TUTTI I MERCOLEDÌ PER ORDINI RICEVUTI ENTRO LE 10:00 DEL MERCOLEDÌ.

COSTO DELLA CONSEGNA 5€, GRATIS PER ORDINI DI ALMENO 25€.

NELLE PAGINE SEGUENTI TROVATE L'ELENCO DEI PRODOTTI IN VENDITA AGGIORNATO OGNI SETTIMANA

IL **CESTO DI STAGIONE** DA 2,5 KG O 5 KG CONTIENE LE NOVITÀ E GLI AROMI. VI CHIEDEREMO DI RIVELARCI COSA NON VI PIACE E COSA NON DEVE MANCARE.

VENERDÌ 21 LUGLIO 2023 1ª SERATA WINE TASTING

A CASCINA PAPA MORA

La Barbera che non ti aspetti

BARBERA METODO CLASSICO
Caciottino di tacchino con verdure in agrodolce

FAMIS D'LA BARBISA (BARBERA VINIFICATA IN BIANCO)
Boulette di maizze sfoglia, verdure tarallate.

LA CATERINA (BARBERA IN ACCIAIO CASCINA PAPA MORA)
Togone Cascina Papa Mora, succhiri e salsiccia

BARBERA DOCG SUPERIORE GIUSEPPINA PIA BERTOLINO
Buccina di maizze caramellate nel Barbera

E PER FINIRE
Lo Barbera gelato

E LA CHITARRA? *Sorpresa!!!*

30 €

BERTOLINO

IL NOSTRO RISTORANTE è APERTO sabato e domenica per il pranzo, e da martedì a sabato per la cena.

0141 935126

www.cascinapapamora.it

info@cascinapapamora.it

Ricevi questa mail perchè ci hai fornito il tuo indirizzo. Se non vuoi più riceverla, comunicacelo e sarai cancellato dalla nostra mailing list