

GIOVEDÌ 3 AGOSTO 2023

SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



Cascina Papa Mora Story - 1° puntata - L'embrione

Nel 1989 io e Adriana lavoravamo a Torino in una Big Eight, una delle otto maggiori società di revisione e certificazione di bilancio al mondo. Una nostra collega non più giovanissima aveva trovato a sorpresa un marito con azienda propria, e si era trasferita nelle Langhe per lavorare con lui. Le era venuta l'idea di salutare tutti i colleghi in un ristorante di Alba, ma si era in autunno, e durante la fiera del tartufo non eravamo riusciti a trovare un posto decente. Così avevamo ripiegato su un agriturismo tra le colline dell'Alta Langa, di cui non ricordo né il nome né la località.

Agli inizi degli anni '90 gli agriturismo erano rari e piuttosto spartani. L'idea di mangiare dai contadini era di per sé una novità, e i clienti si affezionavano nonostante le toilette non riscaldate piazzate fuori dal locale, l'arredamento miserevole e la mancanza di professionalità.

Era novembre, faceva freddo e pioveva, la gente doveva uscire per andare in bagno e il pavimento era tutto infangato; il continuo andirivieni tra dentro e fuori disperdeva il calore e nessuno aveva tolto il cappotto.

In quel periodo io e mia sorella eravamo assorbite dal progetto di iniziare un'attività per conto nostro dopo che Adriana si era laureata: una libreria come suggeriva nostra madre, una società di traduzioni, un solarium (spuntavano come i funghi), o chissà.

Quella domenica abbiamo osservato il pianeta agriturismo da un punto di vista critico, e abbiamo pensato che il modello che avevamo sotto gli occhi era facilmente superabile. A quel tavolaccio rustico e poco elegante è nato il primo embrione di Cascina Papa Mora.

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.

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

Nella foto, lo staff della Consulaudit dove eravamo impiegate io e Adriana prima della svolta. Lei non è presente perché al momento dello scatto stava preparando la tesi della sua laurea in lingue. Da allora sono passati più di trent'anni.

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