



**15 - 16 SETTEMBRE 2018**

### **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 15/09/2018 ORE 10:30/11:00 e ORE 18:00**

**DOMENICA 16/09/2018 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. €10,00 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. €10,00 A PERSONA

Proposta dell'agriturismo:

PRANZO E CENA SABATO 15/09/2018 E DOMENICA 16/09/2018

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

## **MENU FESTIVAL FRANCIACORTA:**

Entrée di benvenuto

Piccolo flan ai formaggi di malga con funghi di stagione  
Salame a coltello  
in abbinamento vino Franciacorta Extra Brut

\*\*\*\*\*

Risotto al Franciacorta Millesimato con fiori di zucca  
in abbinamento vino Franciacorta Satèn

\*\*\*\*\*

Manzo alla Chardonnay con patate schiacciate all'olio del Sebino  
in abbinamento vino Franciacorta Rosè

\*\*\*\*\*

Sbrisolona con zabaione

\*\*\*\*\*

Caffè

(€40 a persona)

E' preferibile la prenotazione 030 7364071 oppure 030 736151.

Apertura sabato 15 e domenica 16 settembre 2018.