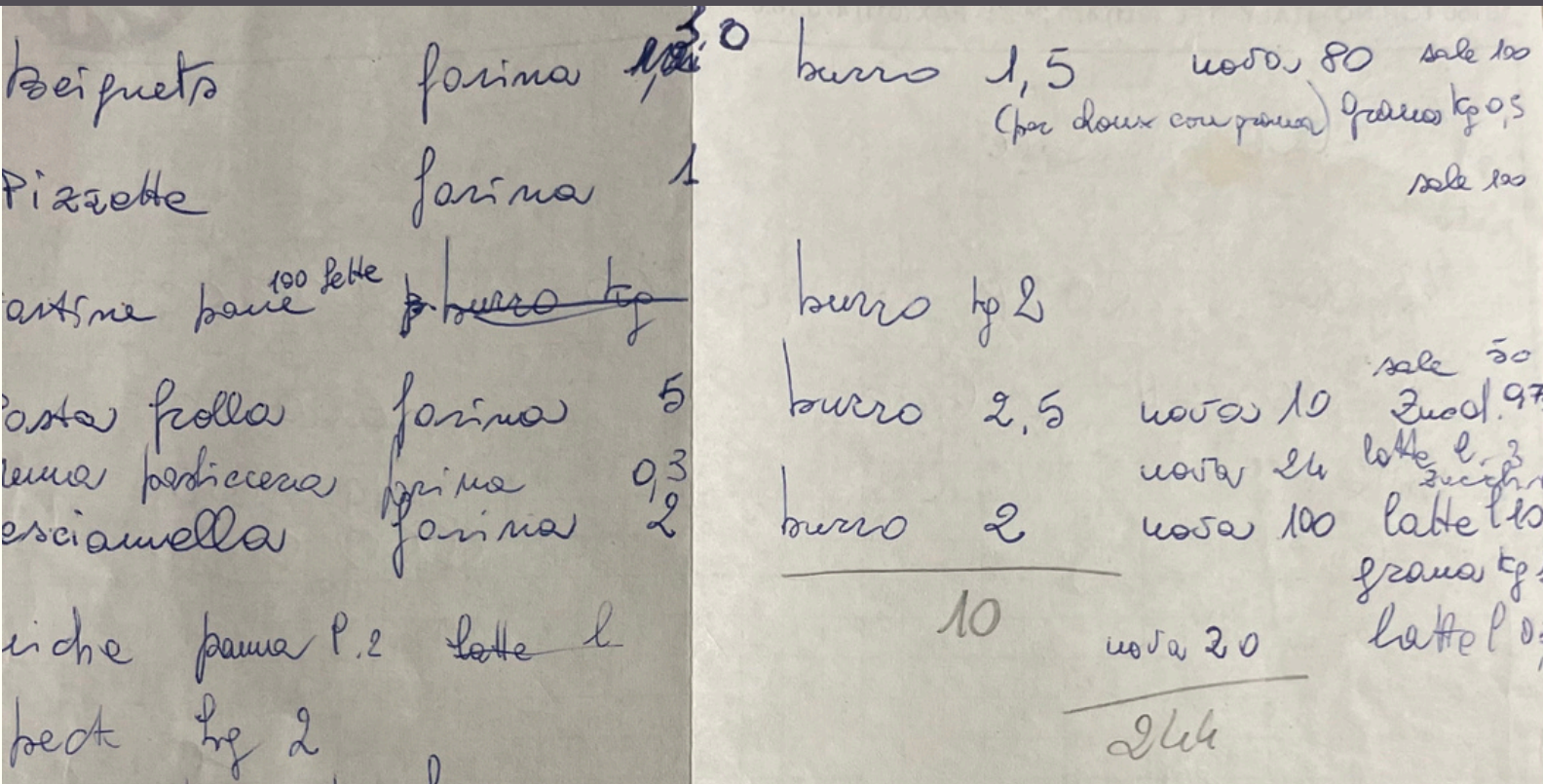


SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



Cascina Papa Mora Story – 45° puntata - Preparazione dell'inaugurazione

Bando ai tentennamenti, bisognava partire, ma eravamo bloccati perché mancava l'autorizzazione dell'ufficio di igiene. Il sindaco del tempo, Walter Gallo, ci propose di fare comunque l'inaugurazione, che sarebbe stata gratuita e quindi non soggetta a vincoli di alcun genere.

Questo si poteva fare, era già un bel punto di partenza. Sospese tra il terrore e l'eccitazione ci dedicammo all'organizzazione dell'evento.

Invitammo tutti quelli che conoscevamo nel paese, tutti quelli che avevano lavorato alla costruzione, tutti i fornitori, gli amici e i parenti. Contammo circa duecento persone.

Ci potevamo finalmente immergere in uno dei ruoli che ci eravamo date ma non avevamo ancora sperimentato: quello di cuoche.

Stilai un elenco di portate che giudicavo adatte all'occasione e lo sottoposi alla mia famiglia. Avevo pensato a cose semplici, che ero in grado di riprodurre in quantità: tartellette ripiene, torte salate, tartine di pane, bignets salati, pizzette, crostate. Ovviamente nell'elenco non mancavano le acciughe in salsa di nocciole e la Trifle.

Eravamo al mercato di Chieri quando, tra un cliente e l'altro, cercavo di calcolare gli ingredienti per tutto quello che dovevamo preparare, e il risultato dei miei ragionamenti sbigottì soprattutto Adriana. "Cosa? 250 uova? 20 kg di farina? 15 litri di latte? 5 litri di panna?, ma soprattutto, 10 kg di burro? Me sei sicura?" "Servirà tutta questa roba, te lo assicuro", le ripetevo.

In realtà mi ero un po' sbagliata in eccesso, ma andò bene così, perché alla fine si presentarono trecento persone, ci fu cibo per tutti, e ne avanzammo anche un po'.

VENERDÌ 8 NOVEMBRE 2024
SABATO 9 NOVEMBRE 2024

Viva l'autunno

A Cascina Papa Mora
cena vegana

- Wrap con kimchi di verza, composta di cipolla caramellata, maionese di soia, mandorle croccanti
- Insalatina di "pollo marinato" di ceci, carote, sedano, uvetta, nocciole.
- Linguine alla carbonara di lenticchie
- Scaloppina di piselli e caponata d'autunno
- Meringata al limone

VENERDÌ 8 NOVEMBRE ORE 20:00

SABATO 9 NOVEMBRE ORE 13:00

35€

vini della casa inclusi

CASCINA PAPA MORA
STRADA FERRERE 16
CELLARENCO

Ricordati di riservare il tavolo

0141 935126 www.cascinapapamora.it info@cascinapapamora.it

* ogni quarta mail perché ci hai fornito il tuo indirizzo. Se non vuoi più riceverla, comunicacelo e sarai cancellato dalla nostra mailing list

LA PROSSIMA CONSEGNA A
DOMICILIO SARÀ
MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE

SE LE AVETE PERSE, VI
RICORDIAMO CHE TROVATE TUTTE
LE PUNTATE DELLA NOSTRA
STORIA SUL NOSTRO SITO
WWW.CASCINAPAPAMORA.IT