



CASTELLO DI CONTIGNACO

in collaborazione con

CASA DEL PANE ZALAFFI



«PANEM ET VINUM FACERE»: L'ARTE DEL PANE & L'ARTE DEL VINO



*Presentazione e degustazione
di Pane e Vino prodotti con metodi antichi*

**Lunedì 17 aprile (Lunedì dell'Angelo)
dalle 16 alle 18.30**

Per la festività del **Lunedì dell'Angelo**, il **Castello di Contignaco**, in collaborazione con **Casa del Pane Zalaffi**, propone uno **speciale pomeriggio pasquale** all'insegna della riscoperta dei **sapori della nostra tradizione più antica**. Per l'occasione saranno presentati

alcuni tipi di pane e alcuni tipi di vino prodotti con metodi che affondano le loro radici nel Medioevo e che, preservati fino a oggi, permettono di apprezzare il **gusto autentico di due elementi fondamentali per la nostra alimentazione**: appunto il **Pane** e il **Vino**.

Casa del Pane Zalaffi è una storica panetteria di Salsomaggiore Terme, gestita dalla famiglia Zalaffi, che da più di cinquant'anni mette il suo artigianato e la sua passione al servizio delle tavole della cittadina termale, offrendole pane di alta qualità. Le **cantine del Castello di Contignaco** ospitano una produzione di vino da più generazioni; oltre a proseguire questa lunga tradizione, da tempo l'Azienda sita nel Castello è impegnata nella ricerca e nella riscoperta di **metodi di vinificazione antichi**.

La convinzione, sia per il pane sia per il vino, è la medesima: solo un **prodotto naturale e poco elaborato**, anche se a volte leggermente ruvido, può realmente contribuire al nostro benessere.

Dunque quali sono i **segreti** che si nascono dietro all'**antica panificazione**? E quali quelli dell'**antico metodo di vinificazione**?

Gli **artigiani-produttori** risponderanno a queste domande, condividendo con gli ospiti il *savoir-faire* del loro mestiere e soffermandosi con attenzione sul **dettaglio delle tecniche di produzione tradizionale**.

La giornata si articolerà come segue:

- **accoglienza degli ospiti presso il Castello**, con presentazione del maniero e della sua storia;
- ricevimento degli ospiti **nelle cucine del Castello**, dove li attenderanno gli artigiani-produttori con varie tipologie di pane e di vino;
- spiegazione dei **metodi antichi di produzione del pane**, con attenzione al dettaglio di ogni passaggio che porta il prodotto **dal mulino alla tavola**;
- spiegazione dei **metodi antichi di produzione del vino**, con attenzione al dettaglio di ogni passaggio che porta il prodotto **dalla vigna alla tavola**;
- ricevimento degli ospiti presso la **Sala delle Feritoie**, dove potranno procedere alla **degustazione del pane e del vino** precedentemente presentati in cucina, accompagnati da altri sapori locali.

Data: lunedì 17 aprile (Lunedì dell'Angelo)

Orario: dalle 16 alle 18.30

Prenotazione raccomandata (le prenotazioni sono accettate fino al giorno precedente l'evento).

Costo a persona:	su prenotazione	€ 14.00
	senza prenotazione	€ 15.00
Costo per i bambini (fino a 14 anni):		€ 5.00

Durante la degustazione ai bambini verranno offerti acqua e succhi di frutta.

castello.contignaco@gmail.com – tel. 0524.57.32.87 / 320.61.26.424 / 320.60.66.721

www.castellodicontignaco.it

Per approfondire

Panificazione e vinificazione sono **mestieri antichi**, vere e proprie **arti** che innestano le loro radici sul tronco di secoli e secoli di storia. Dietro il boccone di pane con cui accompagnamo il nostro pasto o dietro il bicchiere di vino con cui lo concludiamo risiede infatti una sapienza lontana, che si basa su un affascinante **savoir-faire maturato nel tempo** e tramandato di generazione in generazione, che affianca meticolosa conoscenza delle materie prime, misurata esperienza nel trattarle, grande pazienza nell'attendere alla loro trasformazione, calma calibrata nel giungere al prodotto finale e, soprattutto, amore per il proprio mestiere.

Tra i pani che saranno presentati, verrà ad esempio esposto il processo di produzione, dal mulino alla tavola, del **Pane grezzo di tipo 2**, fragrante pane artigianale di alta qualità. Ottenuto con una farina antica di tipo 2 lavorata direttamente dal mulino senza alcuna sorta di aggiunta, il suo impasto classico misto a olio extravergine di oliva richiama i sapori del passato, assicurando un'esperienza gustativa ben differente da quella dei pani di tipo industriale. Il meticoloso controllo di ogni processo della sua produzione, dalla scelta del grano (rigorosamente emiliano) fino alla cottura nel forno (con il pieno rispetto dei tempi imposti dalla lievitazione naturale), nonché la puntuale verifica del corretto rapporto dei vari

elementi all'interno dell'impasto (tutti rigorosamente naturali) gli assicurano il **marchio di Pane QC** (“**Pane di Qualità Controllata**”).

Sarà poi esposto il processo di vinificazione, dalla vigna alla tavola, dei vini storici del Castello di Contignaco, quali il **Rosso del Sasso** o il **Rosso del Rio dei Predoni**. Essi sono ottenuti esclusivamente da uve aziendali, difese con metodi di agricoltura integrata, impiegando prodotti naturali ed evitando qualsiasi tecnica di forzatura. Le uve vengono scelte a piena maturazione e, subito dopo la raccolta, sono pigiate nelle cantine del Castello e lasciate a lungo macerare nel mosto per favorire l'estrazione dalle bucce di tutti i composti utili e salutari che vi sono contenuti. Il vino è poi fatto invecchiare in botte per un anno intero prima dell'imbottigliamento.

Seguirà un'esposizione delle **tecniche classiche di spumantizzazione**: da qualche anno, infatti, riprendendo una tradizione già in uso dal 1920 al 1950, le cantine del Castello producono anche due vini spumanti, il **Bianco del Conte** e il **Durante**, bianco il primo, rosso il secondo (quest'ultimo è tra l'altro pressoché unico nel suo genere, in quanto è assai rara la spumantizzazione da uve rosse). Essi sono prodotti artigianalmente, seguendo rigorosamente il metodo classico con fermentazione in bottiglia e maturazione sulle fecce per oltre sei mesi, che conferiscono aromi e profumi caratteristici. La cura con cui sono seguiti tutti i passaggi che, dalle vigne, li portano alle tavole garantisce loro la **denominazione di VSQ** (“**Vino Spumante di Qualità**”).

Tutti i prodotti presentati potranno essere **assaporati** alla fine della parte didattica, accompagnati da alcune specialità locali che ne esalteranno ancora di più il gusto.