

**Cascina Malerbe**  
**Produzioni Contadine Agroecologiche**

**La Piola in Cascina**  
**Via Pertengo 87**  
**San Raffaele Cimena**  
**011 19838197**  
**3476427170**  
[cascinamalerbe@gmail.com](mailto:cascinamalerbe@gmail.com)  
[www.cascinamalerbe.com](http://www.cascinamalerbe.com)

Siamo aperti :  
- il venerdì dalle 17 alle 22  
- il sabato dalle 12 alle 22  
E' necessaria la prenotazione

**Autunno in campagna**

da **sabato 16 ottobre**

- Giornata Mondiale della Sovranità Alimentare -

sarà possibile :

- venirci a trovare,
- bere e mangiare una cosa con gli amici,
- fare due chiacchiere
- ritirare la spesa ordinata on line  
(ordini entro il mercoledì sera a questo link  
<https://forms.gle/qjN7nvDUmj62xguJ7> )
- acquistare quel che c'è

Sono disponibili vari antipasti della tradizione del nord, ed alcuni del sud, abbinati in un piatto misto di assaggi, da accompagnare con un bicchiere di birra, di vino, di succo di mela, di acqua

**Potrete trovare alcuni tra questi piatti**

*-Per non bere a stomaco vuoto*

Uovo sodo

Olive in salamoia

*- Piatto piola misto- antipasti misti*

salame cotto, testa in cassetta, toma, tomino al verde, acciughe al verde, giardiniera, frittata in carpione, insalata russa, maiale/vitello tonnato, impanata, pizza ripiena

*- Antipasto piola singolo*

Polpette di verdure, polpette di carne, salamella, capunet, uova con acciughe

*- Contorni*

*Verdure di stagione, polenta*

*- Primi*

Plin burro e salvia, zuppa di stagione, gnocchetti, tagliatelle

*-Dolce*

Crostata con marmellata di Cascina, Torta di nocciole, Torta al cioccolato

**Cibo e bevande** sono per la maggior parte di origine contadina agroecologica, quando possibile autoprodotti. I piatti proposti contengono carne, oppure pesce, o verdure con e senza derivati animali.

Siccome la Cascina ha come produzione principale i cereali, non siamo in grado di garantire l'assenza di glutine, ma vi sono piatti che non contengono cereali o farine con glutine.

- **Coltiviamo** e utilizziamo cereali antichi, che vengono lavorati artigianalmente e macinati a pietra. Gli ortaggi sono prevalentemente coltivati sulle nostre colline, con tecniche di agricoltura naturale. La frutta proviene da frutteti biologici o da piccole produzioni diversificate.

- **Cuciniamo**, facciamo conserve, pane e prodotti da forno in una cucina ed un forno a legna, che abbiamo sistemato e riattivato, cercando di rispettare la struttura originaria della cascina.

- **Vivendo** in campagna abbiamo imparato ad essere parte dell'ambiente e del territorio di cui facciamo parte. Crediamo che sia necessario preservare la biodiversità naturale ed essere parte attiva nella custodia dinamica della biodiversità agricola. Questo significa provare a costruire e gestire sistemi agricoli contadini, nei quali la compresenza di persone, vegetali, animali e microorganismi è essenziale per ricostituire un equilibrio ambientale.