



19 e 20 marzo, Casale S. Brigida

IL LAGO DI BRACCIANO E I SUOI SAPORI

*Il buono che è buono per tutti, **anche per i celiaci***

Un'esperienza gastronomica che **unisce la cucina priva di glutine e il gusto di scoprire sapori locali e stagionali unici**. I nostri Mastrintavola hanno ricercato i prodotti tipici della zona del lago di Bracciano, primi fra tutti il carciofo e il broccoletto igp, e li hanno resi protagonisti di un vero e proprio percorso sensoriale e gustativo.

I Mastrintavola prepareranno per voi emozioni calde di cibi e profumi. E naturalmente, secondo la formula che caratterizza Storie In Tavola, non si limiteranno a servirvele. Si uniranno a voi per raccontarvi la storia dei prodotti e delle ricette che assaggerete.

Vi aspettiamo **sabato 19 e domenica 20 marzo nello splendido agriturismo del Casale S. Brigida**, al km 11 della Via Braccianese. Se volete vedere meglio la zona, visitate il sito dell'agriturismo, www.casalisbrigida.com.

E se volete conoscere più nel dettaglio il viaggio gastronomico che vi aspetta, voltate pagina e continuate a leggere! E magari prenotatevi al nostro sito, www.storieintavola.com.



SABATO 19 MARZO

*Ore 10.00, la colazione: per iniziare la giornata all'insegna del sapore.
Delizie farcite con i racconti del nostro Mastrintavola, Evandro Marasca.*

Fornare calde con Carciofi e giuncata, ai pomodorino di Trevignano

Per colazione perché non iniziare con una calda e fragrante focaccia in teglia, farcita di tutto punto? Ottima anche per i celiaci, ovviamente.

Panozzi alla crema di nocciola della Tuscia

Ovviamente, non solo salato. Ecco una cremosa specialità che nasce dalle nocciole della zona.

Brioche dolce farcito con crema pasticceria alla nocciola

Eh sì, anche senza glutine si possono fare miracoli di gusto. Come questa deliziosa brioche.

Ricotta calda allo zuccherone

Un'emozione di ricotta lavorata a caldo e condita con zucchero ed alchermes.

Frolloni del mattino con frutta cotta

Altra gioia della mattina, una sorpresa gluten free: biscottini di pasta frolla serviti con una composta di frutta.

Centrifughe dell'orto e del frutteto

Non potevano mancare: salute e gusto a grandi sorsi!

*Ore 13.00, il pranzo: la riscoperta dei gusti locali, attraverso ricette uniche
accompagnate dalle narrazioni del nostro Matrintavola.*

Tagliata di carciofi marinati all'arancia con nuvolette di pecorino romano

Quando il carciofo braccianese è re, il dolce e il salato si uniscono in un'armonia senza paragoni.

Risotto ai carciofi e broccoletto, guancialetto e ricotta al forno

Un piatto che racconta la terra di Bracciano in modo esemplare, con due prodotti tipici della zona: il carciofo e il broccoletto IGP.

Mammola ripiena di coregone e pane saporito

Una varietà di carciofo pregiata incontra il coregone, pesce principe del Lago di Bracciano.



Patatina alla braccianese con battuto di carciofaia

La gustosità intensa della patata braccianese e del carciofo si ravviva anche nel colore, con i cipollotti e il pomodorino di Martignano.

Crostata di carciofi dolci e Ricotta

Avreste mai pensato che i carciofi possono essere anche un fantastico dolce? Naturalmente cotti nello sciroppo e arricchiti dalla ricotta dei pastori e dal cedro candito.

Ore 19.30, la cena: al tramonto la tavola vi aspetta imbandita, con un buffet ricco di cose da gustare. E da raccontare.

Zuppa della sera

Iniziamo con un caldo piacere di legumi e broccoletti IGP di Bracciano: sapori antichi che tornano in vita per voi.

Tortino di pasta con fungacci di bosco e ricotta

Un altro piatto che arriva dalla cultura pastorale del luogo: la ricotta di pecora e i funghi colorano di sapore una pasta all'uovo gratinata in forno, per dimostrare che essere celiaci non significa per forza rinunciare ai piaceri della tavola.

Stracciata di carciofi e patate

Le uova vere, quelle raccolte dal pollame allevato a terra, vengono strapazzate con carciofi al forno e patate saltate al timo: non crederete al vostro palato!

Frittelle di broccoletti ed alicette

Uno sfizio imperdibile, un matrimonio gustosissimo tra broccoletto IGP e alicette.

Tiella di pizza con scarola uvetta e pinoli

Eccoci di nuovo all'incontro tra dolce e salato: la sapidità della torta rustica di pasta di pane e il gusto deciso della scarola brasata con pinoli tostati si stempera nella dolcezza dell'uvetta al vino rosso.

Caciofiore di columella

Direttamente dai pastori braccianesi, uno straordinario formaggio prodotto con latte di pecora e caglio vegetale di carciofi selvatici (Presidio Slow Food!).

Giuncata con crema di pomodorini di Trevignano

Formaggio fresco cotto al forno con salsa di pomodorini di Trevignano: una delizia!

Bignolini di crema condita e cioccolata calda

Come si dice? Dulcis in fundo. Da leccarsi le dita.



DOMENICA 20 MARZO

*Ore 10.00, la colazione: nuovo giorno, nuovi sapori.
Sempre accompagnati dai racconti del Mastrintavola, naturalmente.*

Focacce calde con patate maritate, all'olio ed erbacce

Per chi ama il salato, il gusto caldo della focaccia in teglia con patate, pancetta e formaggio.
E con le erbe aromatiche segrete del Mastrintavola...

Tortini morbidi di confettura

Una piccola, morbida delizia fatta con una speciale pasta di ciambellone.

Ricotta calda con cioccolata agrumata

Se siete bambini (o siete golosi come bambini) ecco qualcosa che vi renderà felici!

Crostata di frutta invernale

Una delizia stagionale, con crema pasticcera farcita di mele, cannella, pinoli, noci e...
un segreto tutto da scoprire!

Centrifughe dell'orto e del frutteto

Perché altrimenti non è colazione!

*Ore 13.00, il pranzo: anche domenica i sapori locali offrono grandi emozioni.
E il Mastrintavola sarà con voi, perché vi offrirà cibi che hanno molto da raccontare.*

Chips di carciofi al sale dolce e crema di cacio

Il carciofo di Bracciano torna protagonista. Tagliato a fettine sottili e fritto, da intingere golosamente in una fumante fonduta di pecorino Romano.

Maltagliati all'uovo con ragù di verdure invernali

Ecco un ragù davvero particolare: tre tipi diversi di cipolla, cavolo nero, broccoletto, zucca, pomodoro... assaggiatelo e non rimpiangerete quello tradizionale di carne!

Pollastro ubriaco alla laziale

Il pollo allevato a terra viene rosolato con un trito d'erbe aromatiche e sfumato con vino acidulo: una genuina golosità dell'aia braccianese.

Zucca arrosto alle maledette erbe

Zucca cotta al forno e marinata con erbe particolari e pesto di prezzemolo: una squisitezza.



Zuppone al passito, amaretti e mannaggia

Il pan di spagna si imbeve della dolcezza leggermente alcolica del vino passito locale e si arricchisce di crema di amaretto e di amarene.

*Ore 19.30, la cena: quando il sole se ne va, il calore del cibo è ancora più importante.
Sempre con l'emozione delle storie dei Matrintavola.*

Zuppa di patate, carciofi e mentuccia

Una zuppa che è anche un viaggio nella storia: la tipica cena dei pastori braccianesi.

Pasticcio vegetale al forno

Una purea gustosa di patate e broccoletti IGP gratinati al forno e aromatizzati con la curcuma.

Ricotta fritta

Una specialità tanto semplice quanto sfiziosa: ricotta stagionata di pecora fritta in puro extravergine di oliva.

Frittini di polenta e verdure miste

E per chi ha ancora voglia di frittosità, una vera prelibatezza: polenta, gambi di carciofo, zucca, e broccolo romano fritti in una pastella di uova e pecorino laziale.

Pizzettone al pomodoro di Martignano con erbacce

La classica torta rustica della cultura contadina, farcita con pomodorini e insaporita con uno speciale pesto di erbe aromatiche.

Caciotta di pecora Comisana

Dalla pecora comisana, tipica dell'alto Lazio, un formaggio davvero "ruspante", scoperto per voi dai Mastrintavola.

Giuncata con miele caldo al timo.

Sapevate che il lago di Bracciano è famoso per l'apicoltura? Non poteva quindi mancare il miele, unito ad un formaggio fresco e cotto al forno: una delizia di altri tempi!

Castagnole viterbese alla sambuca

E per chiudere in allegria, le castagnole: naturalmente bagnate con la Sambuca Viterbese.



IL PROGRAMMA È DI VOSTRO GUSTO? ECCO COME PARTECIPARE

Se vi piace il programma, avete tre formule fra le quali scegliere. E ricordate che i prezzi sotto riportati, oltre alle delizie che ormai conoscete, comprendono anche una bottiglia d'acqua e un calice di vino a pasto. Ecco le possibilità:

Formula **“Mi fermo solo a mangiare”**

Se purtroppo avete tempo solo per il pranzo o per la cena e poi dovete scappare via, non rinunciate a provare l'esperienza di “Storie In Tavola”. Scegliete il giorno che preferite a pranzo o a cena e prenotatevi: **il prezzo è di 35 euro a persona.**

Formula **“Voglio un giorno indimenticabile”**

Volete fermarvi per tutta la giornata? Allora potrete anche assistere alle attività della cucina, con il Mastrintavola che vi svelerà i suoi segreti. In più avrete la possibilità di partecipare alle attività di wellness che si svolgeranno all'aperto. Se questa è la vostra formula, **il prezzo tutto incluso è di 75 euro a persona.**

Formula **“Tutto un weekend di sapori”**

Volete fermarvi sia sabato che domenica? **Il prezzo tutto incluso è di 150 euro a persona. E la stanza per la notte è un nostro omaggio!**

E se non scegliete la formula “Tutto un weekend di sapori” ma volete restare a dormire e far colazione con noi, il costo è solo di 35 euro a persona in più.

Tutto chiaro? Allora vi aspettiamo il 19 e il 20 marzo per questa esperienza indimenticabile. Naturalmente con Storie In Tavola, **www.storieintavola.com.**