

/shopping

STA ARRIVANDO...

LO SHOPPING ONLINE DEDICATO A

14.8 °C Comune di Magenta

[Motori](#) [Scuola](#) [Sport](#) [Aziende Premium](#) [Toscana Racing Team](#) [Covid-19](#) [Stuzzicamenti](#) [Editoriali TN](#) [TG Pmi](#) [Video Interviste](#)

ticino notizie

L'informazione diversa

[NOTIZIE](#) [MAGENTINO](#) [ABBIATENSE](#) [LEGNANESE](#) [CASTANESE](#) [ALTRO](#) [SEZIONI](#)

[Home](#) > [Abbiatense](#) > [Ritorno alla Vigna, serata siciliana: arriva il freddo, a Besate la Caremma....](#)
[Abbiatense](#) [Besate](#) [Notizie in evidenza](#)

Ritorno alla Vigna, serata siciliana: arriva il freddo, a Besate la Caremma.. 'si scalda'

Di [Redazione Ticino Notizie](#) - Novembre 11, 2021

10

GIOVEDÌ IN CAREMMA 2021
RITORNO ALLA VIGNA

Tutti i Giovedì dalle 20.00,
una serata per riscoprire la tradizione
viticola dell'abbiatense,
un'occasione per conoscere
Vini e Vignaioli straordinari,
cantare l'Inno della
Terra verso il Cielo.

UNA VIGNA NELLA PIANURA MILANESE
Un piccolo stile di vita, una sana dimagrimento

TUTTI I SAPORI DELL'AUTUNNO
Aspe di Salingnani Rosso - Valottino di Zocco con Cuvaison di Besate - Risotto con Parmigiano
- Fiume di Marella Caserta con Polenta Integrale - Carciofi

A TAVOLA CON I VIGNAIOLI
7 Besate per 2 Puntate: Fiume UD 21/10; Corteo 19/24/10;
4/11 da Caluso - Vigna 20/31/11; Palazzina 31/10, 11, 18/10; L'Espresso 22/1/12

10/11 Speciali Editore 48C - Besate con gli Antichi - Valdammaria Solidale
e lavoro dell'ospedale V. Buzzi di Milano con An. Ag. Firenze 4F

Cena/Degustazione 39€ Bevande Incluse

Cascina Caremma
AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURA SPA
www.cascina.caremma.it www.besate.com/cascinacaremma

**BESATE – Dopo la festa per i suoi primi 30 anni,
Cascina Caremma torna a proporre i suoi
classici (e seguitissimi) format autunnali e**

invernali. Benché d'estate l'agriturismo di Lele Corti offra scorci unici, il freddo invita a riscoprire altri valori tipici della tradizione rurale. Ecco i prossimi appuntamenti.



**** RITORNO ALLA VIGNA 2021**

**UN'OCCASIONE PER CONOSCERE VINI E VIGNAIOLI STRAORDINARI,
CANTORI DELL'INNO DELLA TERRA VERSO IL CIELO"**

A Tavola coi Vignaioli

7 Serate per 7 fuoriclasse

Tutti i giovedì sera di ottobre e novembre

[https://www.caremma.com/ritorno-alla-vigna-2021/?
mc_cid=7a1792e225&mc_eid=UNIQID](https://www.caremma.com/ritorno-alla-vigna-2021/?mc_cid=7a1792e225&mc_eid=UNIQID)

**** Giovedì 11 Novembre – MONTALBERA**

“Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo”

– **Franco Morando** –

La Famiglia Morando interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe.

PRENOTA ORA! ([https://www.caremma.com/ritorno-alla-vigna-2021/?
mc_cid=7a1792e225&mc_eid=UNIQID](https://www.caremma.com/ritorno-alla-vigna-2021/?mc_cid=7a1792e225&mc_eid=UNIQID))

Giovedì 18 novembre TUNELLA

“Fare vino è curare quei dettagli che sfuggono agli occhi ma svegliano l’anima.”

Benché Tunella sia una realtà con una storia ormai consolidata, non abbiamo mai abbandonato l’attenzione maniacale che contraddistingue ogni piccolo vignaiolo quando lavora nella sua vigna. Non per caso la nostra filosofia è “fare poco per fare meglio”: solo così riusciamo a proporre qualcosa di qualitativamente eccellente e al contempo assolutamente unico e personale

VENERDÌ 26 NOVEMBRE, RISTORANTE IL FILO DI GRANO A MORIMONDO:

**** Metti una cena a tema
Profumi e aromi siciliani**

Scopriamo l’alchimia tra i vini dell’Azienda Vinicola Biologica Siciliana Bagliesi
e i piatti su misura del nostro Chef

– Venerdì 26 Novembre –

[https://ristoranteilfilodigrano.it/profumi-e-aromi-siciliani/?
mc_cid=7a1792e225&mc_eid=UNIQID](https://ristoranteilfilodigrano.it/profumi-e-aromi-siciliani/?mc_cid=7a1792e225&mc_eid=UNIQID)

Cotechino e puree di cardo
Prosciutto di Caremma, frutti rossi e cracker di sorgo
Spaghetto all’aglio nero con ricci di mare, ricotta al limone
Baccalà con panure di olive, agrumi e polente
Fondente di cioccolato e cachi

I vini:

PERLA
GRILLO
CATARRATTO
NERO SARACENO
SYRAH

€ 49

inizio alle ore 20,30

prenotazioni: tel. 02 94609067
mail: info@hotelmorimondo.com