



Venerdì 13 settembre 2013

CENA IN CAMPAGNA DELLA SEZIONE MILANO

... e naturalmente siete tutti invitati ...

Le Rebecchi sono tornate dall'Africa caricate a molla e ci invitano ad una cena della Sezione Milano GWCI nella campagna lodigiana

Presso:

LA PANIGADA MATTA



Una cascina del 1874 nella campagna lodigiana. La scelta di lavorare in una casa testimone di storia rurale e di trasformarla in un luogo di relax, ma anche di lavoro, di incontri, nasce dall'esigenza di Filippo Panigada di una dimensione più naturale, dove parole come sostenibilità, accoglienza, ospitalità, amicizia hanno valore. La Panigada è stata completamente ristrutturata attraverso il recupero conservativo dalle antiche travi in rovere, dei pavimenti, fino alle tavole di cotto ferrone. La maggior parte della copertura è originale, sono stati recuperati quasi tutti i coppi originali. Così dicasi per i serramenti delle stalle e della cantina, delle travi e dei camini che consentono di scaldare la casa. L'acqua per il fabbisogno domestico è fornita da due pozzi presenti all'interno della proprietà. I giardini e la piantumatura della casa sono prodotto di certosino lavoro manuale: le piante e i fiori come anche le siepi e i rampicanti sono stati piantati e curati da me e da alcuni amici volenterosi. Da quest'anno nascerà l'associazione "amici della Panigada". I soci potranno godere delle tradizioni enogastronomiche del territorio, gustare la vera cucina lodigiana ed anche approfittare dell'orto e della confortevole ospitalità per fermarsi a dormire. Uno spazio per divertirsi, stare insieme, o anche lavorare nel massimo della privacy, un ambiente accogliente e riservato dove organizzare feste e ricorrenze familiari oppure cene romantiche. Presto la Panigada diventerà un bed & breakfast dando quindi anche la possibilità di dormire nella pace della campagna.

PROGRAMMA

Ritrovo ore 20,30 presso Località Panigada, 22 26812 Borghetto Lodigiano (LO)

Cena intorno alle ore 21,00

Con il seguente

Menu

Aperitivo di benvenuto con vino bianco, grana e salame nostrano

Antipasto della Panigada con verdure dell'orto, raspa, coppa, salame cotto, prosciutto, cotechino e polenta.

Gran grigliata di carne con salsiccia e salamelle cascina San Tommaso

Formaggi tra i quali taleggio, ricotta, stracchino e gorgonzola con miele e mostarda Ca' del parto

Crostata di frutta fatta in casa

caffè

Vini

Rosso rubino colline milanesi e bianco nettare dei santi

Spumante brut Riccardi

Il tutto a **25,00 euro** per persona

La Panigada ha 4 posti letto quindi possibilità di pernottamento per chi arriva da lontano o vuole sfruttare l'occasione per fare tappa e raggiungere la Franciacorta per il raduno GWCI del weekend successivo. In ogni caso se si esaurissero i 4 posti disponibili Filippo è in grado di offrire una sistemazione per la notte nelle vicinanze in un'altra struttura

Per la conferma e prenotazione chiamare o scrivere a Filippo

Telefono 3332024348

Mail filippo.panigada@gmail.com

In alternativa scrivete a Yoghy raduni@gwci.org

LA CENA SI TERRA' CON QUALSIASI CONDIZIONE METEO

Percorso consigliato da Filippo: Uscita Casalpusterlengo sulla A1, Livraga, Borghetto Lodigiano, Panigada