

CASALE CJANOR

Febbraio 2017,

Casale Cjanor si rinnova...

Oggi il nostro "Benvenuti!" porta con sé una sorpresa.

Per venticinque anni siamo stati un "agriturismo". E come legge prevede abbiamo proposto con orgoglio e impegno le pietanze preparate con carni, ortaggi, uova, insaccati, frutta, marmellate e sottaceti provenienti dalla nostra azienda agricola e, in parte, da altre aziende agricole della zona.

Nel frattempo abbiamo fatto tante esperienze, ampliando le nostre conoscenze in cucina, sperimentando, sostenendo attivamente Slow Food, offrendo corsi ai fornelli, colazioni all'aperto e brunch a nostra libera interpretazione. Abbiamo viaggiato molto fra gusti e sapori, raccolto sfide, assaggiato altre proposte. In breve: Casale Cjanor è cresciuto.

A venticinque anni desideriamo provare qualcosa di nuovo, giusto un po' (se non si fa a venticinque anni, quando?). La denominazione cambia, diventa "ristorante", un ristorante di campagna.

La parte di azienda agricola naturalmente rimane, e separata dal ristorante potrà crescere meglio anche lei. Sarà il nostro maggiore fornitore a fianco di altri, selezionati sulla base della qualità di prodotti, materie prime e lavorazioni.

I piatti amati rimangono gli stessi e come ristorante potremo scegliere anche qualche ingrediente di qualità coltivato o allevato non nelle immediate vicinanze, oppure cresciuto qui ma che si distanzia dalla cucina tradizionale. O selezionare vini diversi, proporre nuovi eventi, aprire qualche giorno in più.

Molte e belle prospettive ci aspettano.

*(Come sempre) Luigina, Margherita, Manuela, Carolina e Silvano
e l'intero staff di Casale Cjanor*