



PALE ALE. Chiara il cui lievito dona note fruttate e speziate che accompagnano una luppolatura decisa ed esuberante.

Birra non filtrata e non pastorizzata.

ALCOOL 4,5% vol

Proposta in abbinamento al tonno



BELGIAN DUBBEL. Ispirata alle antiche birre belghe dal colore rosso intenso che uniscono la dolcezza del malto ai caratteristici aromi di frutta a bacca rossa e di spezie dati dal lievito.

Birra non filtrata e non pastorizzata.

ALCOOL 7% vol

Proposta in abbinamento al formaggio di capra



IGA. Italian Grape Ale è uno stile di birra aromatizzato con mosto d'uva inserito nella guida agli stili 2015 del Beer Judge Certification Program.

La nostra IGA ha un 20% di mosto d'uva Incrocio Manzoni con un tasso alcolico del 9%. Pepe bianco e zenzero tipici del lievito utilizzato si fondono alle nuance vinose e aromatiche del mosto di Incrocio Manzoni.

Birra non filtrata e non pastorizzata.

ALCOOL 9% vol

Proposta in abbinamento ai biscotti di mandorla

Fior di mandorle



La Sicilia, terra fantastica ricca di storia e di sole, gode di numerosi tesori: archeologici, naturalistici... e gastronomici ed è proprio qui che spicca la mandorla d'Avola, citata più volte anche da Sciascia per la sua forma "ovale perfetto".

In questi dolci si concentra tutta l'arte siciliana e la cultura di un territorio.

In una ricetta in realtà semplice fatta di pochi ingredienti, mandorle d'Avola, albume e zucchero a velo e tanto amore mescolato a tanta passione.

Pasticceria Antica Sicilia (Milano)



Un po' di noi....

La nostra azienda agricola, sulle balze del Resegone, si colloca in un punto panoramico a 600 metri di altitudine, affacciata sulla città di Lecco e sul suo lago. Non ci si aspetta, una volta entrati nella tenuta, di trovarsi in uno spazio ampio e soleggiato come quello di Deviscio. L'azienda gode direttamente dell'acqua di una sorgente che sgorga alle pendici di queste montagne.

La nostra decisione di continuare l'attività dell'azienda di famiglia è stata dettata anzitutto dal **profondo legame per questo luogo**, acquistato dalla nonna e da noi amato e vissuto sin dalla nascita.

La sfida di preparare quotidianamente un formaggio tutto nostro significa avere **cura innanzitutto dei nostri animali**, della loro crescita e del loro nutrimento. La qualità del latte è il tassello essenziale e necessario per avere un prodotto di qualità. È stato per noi di primaria importanza scegliere capre adeguate al nostro ambiente (la razza è la camosciata alpina), provenienti da uno dei migliori allevamenti caprini d'Italia, e insieme avere dei **collaboratori appassionati** e attenti nella gestione della stalla.

Il secondo passaggio è sicuramente la cura nella caseificazione, nel miglioramento continuo delle lavorazioni e nella creazione di quelle nuove tipologie di formaggio che desideravamo sperimentare.

Quanto oggi produciamo è per noi **motivo di orgoglio e segno di gratitudine per chi è venuto prima di noi**, regalandoci e conservandoci un luogo straordinario, ma pure per chi si è aggiunto lungo questo cammino e ha condiviso di cuore il nostro **desiderio di creare qualcosa di bello e di buono**.

*Il formaggio proposto all'evento SAS è un **Latteria** fatto al 100% con il nostro latte di capra. Abbiamo usato oltre 70 litri di latte per una forma di latteria! E dopo sei mesi di stagionatura il nostro formaggio semi duro e semi stagionato è pronto per la degustazione. L'utilizzo del caglio in pasta di capretto dà uno straordinario tocco finale. Un prodotto saporito e dal retrogusto leggermente piccante.*

E' un nuovo prodotto che abbiamo da subito amato e siamo orgogliosi di proporlo.



Iniziamo col dire che nel Mediterraneo transita la specie più pregiata di tonno, il **bluefin**, nome scientifico *Thunnus thynnus*, comunemente detto **tonno rosso, ricco di omega 3**.

Il tonno che va in scatola invece, è solitamente quello a pinna gialla, decisamente meno pregiato.

Il tonno rosso compie una sorta di girotondo dei mari. Il suo passaggio strategico nel Mediterraneo viene detto **tonno di corsa**, poiché quando vi passa è in corsa per la riproduzione (è anche uno dei pesci più veloci al mondo). Siamo nel mese di aprile. Proveniente da Terranova il tonno attraversa lo Stretto di Gibilterra ed entra nel Mediterraneo per raggiungere acque ideali alla deposizione delle uova; femmine e maschi sono pronti per la fecondazione ed hanno carni al massimo della consistenza. Nelle acque cristalline tra Sicilia e Sardegna i banchi stazionano all'incirca 60 giorni; poi puntano su Spagna e Francia, depongono e a settembre escono dal Mediterraneo lambendo di nuovo l'Italia.

La **tonnara P.I.A.M Carloforte** è l'unico e originale tonno rosso del mediterraneo pescato, lavorato e inscatolato sull'isola di San Pietro di cui Carloforte ne è il capoluogo.



La Tonnara P.I.A.M continua a mantenere con fatica la pesca tradizionale del Tonno Rosso mediante il sistema della Mattanza che avviene unicamente durante il periodo "della Corsa" tra Aprile e Giugno di ogni anno, lasciato a maturare per un anno circa in latte da 10 Kg. per poi essere inscatolato sempre a Carloforte nello Stabilimento storico delle Tonnare con il tradizionale sistema del fondatore Pasquale Pastorino.

La "tonnara" è un sistema di pesca di antichissima tradizione araba; l'insieme delle reti è denominato "isola" attraverso la quale i tonni inesorabilmente convergono in branchi in un'area, con reti anche sul fondo, dove avviene la mattanza, oggi non più crudele come in passato, al fine di preservarne la pregiata carne.

Il punto di forza per lo sviluppo ed il continuo di un prodotto artigianale è la sinergia che si crea da un'unica filiera, dalla pesca alla vendita del conservato, con sistemi di lavorazione all'avanguardia ma che mantengono sempre quel gusto di antico che oggi si rischia sempre più di perdere; la capacità di gestire un antico mestiere risalente al 1654 anno di inizio esercizio del Gruppo Tonnare di Carloforte e Portoscuso, unitamente alle tendenze dei consumatori che richiedono prodotti tipici di elevata qualità.

La Carloforte Tonnare P.I.A.M è l'unica certificata ECOCREST, che assicura che il sistema di pesca è assolutamente ecocompatibile e tutti i prodotti vengono da una filiera controllata sia per qualità che metodologie lavorative. Unica capace di dimostrare l'autenticità del prodotto attraverso una carta d'identità chiamata "BCD".

Avete assaggiato un prodotto straordinario ricco di storia e di una qualità eccellente!