

Castello di Gropparello



Mettici su le mani"!

Team building esperienziale enogastronomico



1° Proposta

Chef to chef

All'arrivo: Welcome coffee

Ore 10:30 Tutti gli Chef in postazione
Un'ora a tu per tu con lo Chef del castello
con una lezione di preparazione di una pasta fresca

Tempo: 1h e 15'+ la visita al castello, l'aperitivo e il pranzo o la cena

Prevede la preparazione di un primo piatto (gnocchi di patate o di ricotta);

si svolge nella Loggia dei Leoni (Masseria del Castello, dove c'è anche il ristorante tipico Taverna Medievale), dove ciascun Ospite ha una sua postazione di lavoro ed impara a preparare il piatto, che poi viene cucinato nella cucina della Taverna.

Ore 12:00 Visita al castello con il proprietario, parlando di Storia e Fantasm

Ore 13:00 Aperitivo sulla terrazza panoramica del Castello

Ore 13:30 Pranzo sotto la pergola nel Giardino delle Rose e degli Ulivi con menù a base di prodotti tipici e con il primo cucinato dai partecipanti

Pomeriggio per meeting nella Loggia dei Leoni o sotto il Padiglione delle Rose

€ 100,00 a ps, incluso il pranzo (con un minimo di 20 ps) + IVA



2° Proposta

Il Re Gourmand

Ovvero:

*“Salvati la vita inventandoti Chef per un giorno
per un Re capriccioso e goloso!”*

- All'arrivo: Welcome coffee
- Ore 10:30 Meeting nel Padiglione delle Rose
- Ore 13:00 Aperitivo sotto la Pergola
- Ore 13:30 Banchetto in costume con animazione

Un Re goloso e capriccioso ha deciso liberare dal giogo delle prigioni reali coloro che, improvvisandosi chef, riusciranno a stupirlo e ad ingolosirlo con le loro creazioni culinarie

I partecipanti saranno i prigionieri, che verranno divisi in 5 “Brigate di Cucina” ognuna delle quali dovrà darsi un nome ed un motto.

Le Brigate e avranno a disposizione un buffet con diversi ingredienti e semilavorati che dovranno scegliere e combinare per preparare dei piatti che siano belli, colorati e gustosi e stupire il Re e di conseguenza vincere la disfida.

Avrà inizio così la disfida culinaria, che vedrà le 5 squadre impegnate a turno a preparare un piatto che il re assaggerà: una Brigata per ogni portata!

La Brigata di Cucina che riceverà il maggior numero di complimenti da parte del Re e della Corte, vincerà la Libertà e dovrà organizzare uno sketch comico con il Giullare Reale, per far divertire il Re, e intercedere così per la libertà degli altri prigionieri

€ 120,00 a ps, incluso menù, + IVA



3° proposta

L'arte della Vendemmia d'Autore

All'arrivo: Welcome coffee sull'Aia

- Ore 10:30 Visita alla vigna e alla Cantina della Famiglia Cardinali di Castell'Arquato
Con spiegazione sul metodo di raccolta dei grappoli per la produzione dei vini di alta qualità
- Ore 11:15 **Guanti e forbici e si vendemmia!**
Sotto lo sguardo Vigile di Laura Cardinali, si vendemmia a coppie, scegliendo i grappoli secondo le indicazioni ricevute durante la spiegazione, nella consapevolezza di partecipare ad un ciclo produttivo che porterà un grande vino in bottiglia.

Tempo complessivo dell'attività 2 ore circa

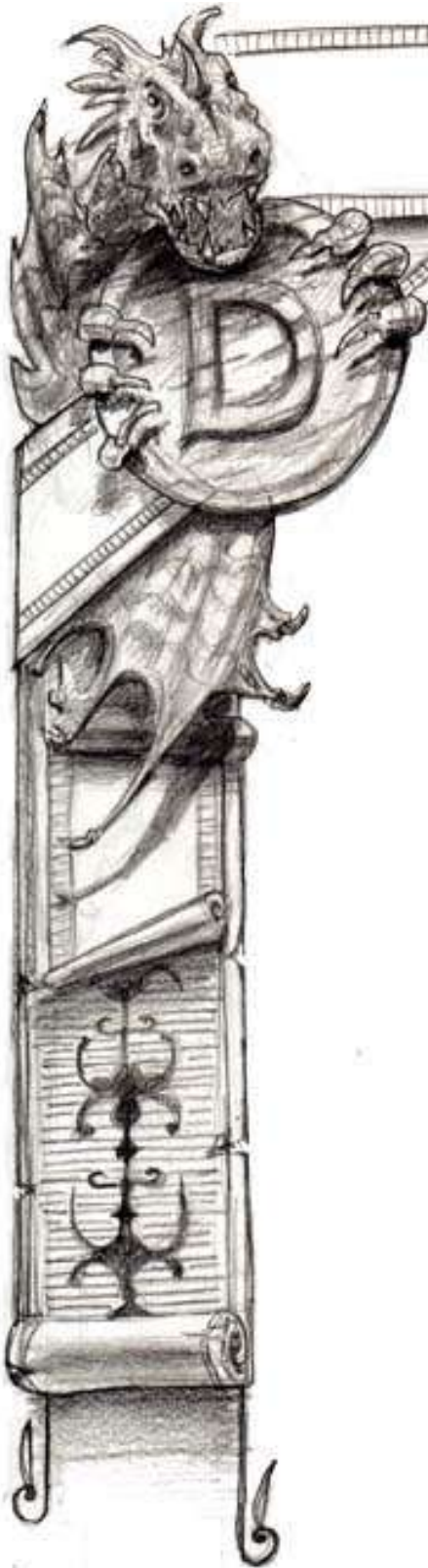
Le persone verranno dotate di tutto il set di vignaiolo: cappello di paglia per la protezione dal sole, guanti di protezione, snippers per potatura ed una dispensa per la vinificazione

- Ore 13:00 Pranzo sotto la pergola nel Giardino delle Rose e degli Ulivi con menù a base di prodotti tipici e con il primo cucinato dai partecipanti

Pomeriggio per meeting nella Loggia dei Leoni o sotto il Padiglione delle Rose

Costo € 110,00 a s, incluso il pranzo (con un minimo di 25 ps) + IVA





Castello Di Gropparello

***Menù di degustazione
di Matilda***



Primo Servizio di Credenza
*Insaccati di porco di varie
pezze Stagionati
Gnocco fritto*

Primo Servizio di Cucina
Maltagliati ai porcini

Secondo Servizio di Cucina
*Scottiglia di maiale arrostita a
fuoco vivace con olive nere e
accompagnata da crostoni
all'intingolo*

Secondo Servizio di Credenza
*Frolle speziate accompagnate
da vino Malvasia doc*

*1/4 di vino Gutturio doc
Acqua naturale*





Castello Di Gropparello

***Menù di degustazione di
Onofrio***



Primo Servizio di Credenza
*Insaccati di porco di varie pezz
Stagionati*

Primo Servizio di Cucina
Zuppa di Farro

Secondo Servizio di Cucina
*Lattonzolo brasato in vino
Gutturnio Doc accompagnato
da salsa di mandorle e prugne*

Secondo Servizio di Credenza
*Frolle speziate accompagnate
da vino Malvasia doc*

*1/4 di vino Gutturnio doc
Acqua naturale*





Castello Di Gropparello

***Menù di degustazione
“Tipico Piacentino”***



***Primo Servizio di Credenza
Insaccati di porco di varie
pezze Stagionati***

***Primo Servizio di Cucina
Pissarei e fasò***

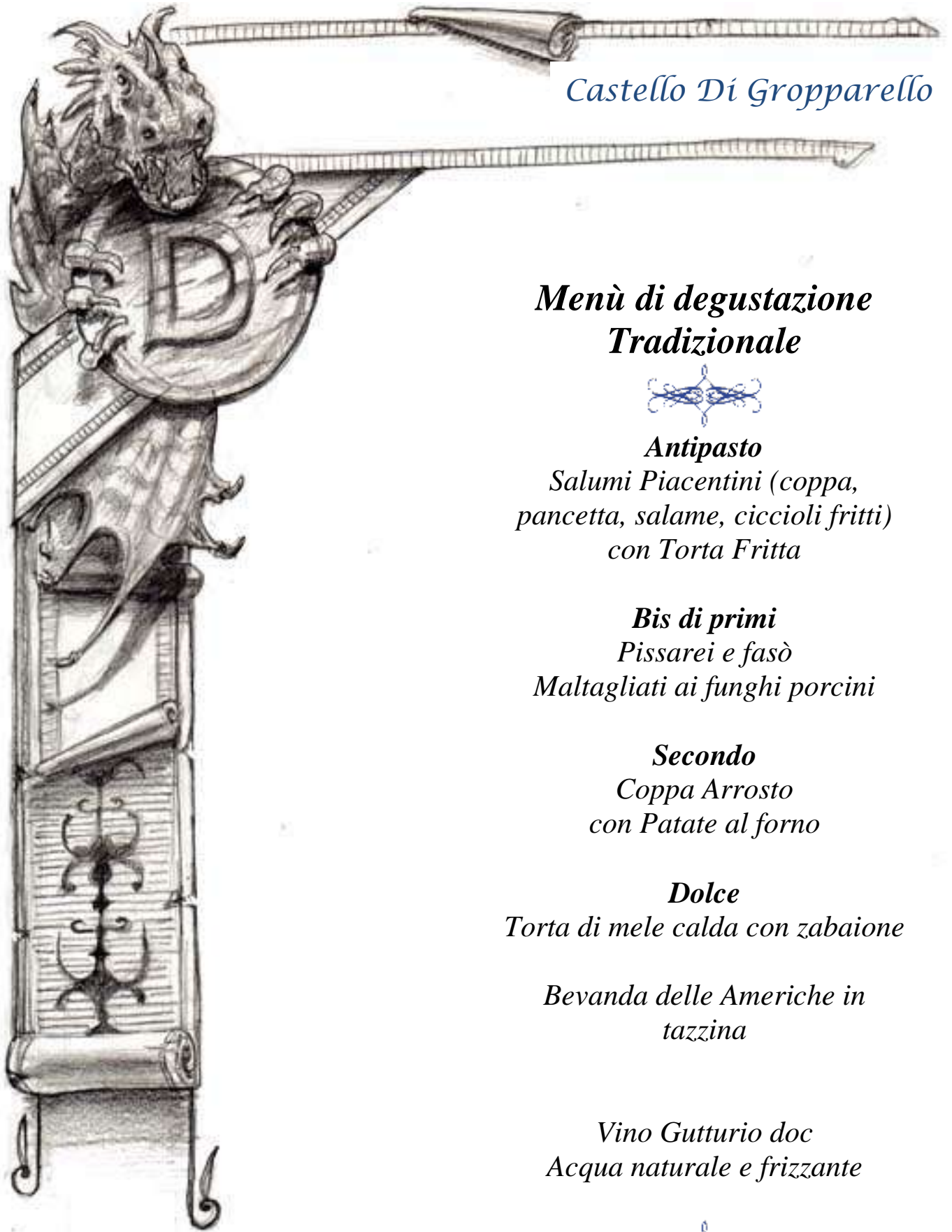
***Secondo Servizio di Cucina
Coppa Arrosto
Patate al forno***

***Secondo Servizio di
Credenza
Torta Cioccolatina***

***Bevanda delle Americhe in
tazzina***

***1/4 di vino Gutturio doc
Acqua naturale***





Castello Di Gropparello

***Menù di degustazione
Tradizionale***



Antipasto

*Salumi Piacentini (coppa,
pancetta, salame, ciccioli fritti)
con Torta Fritta*

Bis di primi

*Pissarei e fasò
Maltagliati ai funghi porcini*

Secondo

*Coppa Arrosto
con Patate al forno*

Dolce

Torta di mele calda con zabaione

*Bevanda delle Americhe in
tazzina*

*Vino Gutturio doc
Acqua naturale e frizzante*

