



La Locanda di Baccalamananza
Ristorante · Banqueting

Periodo

25 Ottobre – 2 Novembre 2008

“Coast Day 2008”

Presentazione della Location

La Locanda di Baccalamananza è un ristorante a 18 Km. da Cagliari, in direzione Pula/Nora. La struttura, completamente immersa all'interno dell'azienda viticola di circa 26 ettari, è così composta:

“Il vecchio casale agricolo”: ristrutturato nel rispetto dei materiali esistenti (“ladiri e pietra a vista) e degli originari schemi architettonici, è suddiviso in più sale (capienza massima complessiva 130 persone circa) arredate con particolari della tradizione Sarda;

“Il Vecchio Magazzino”: in passato utilizzato come deposito per mezzi e attrezzi è stato recentemente ristrutturato e trasformato in un raffinato ambiente (capienza massima 400 persone circa).

All'esterno: “La Piazzetta dei Limoni” (capienza massima 400 persone circa) e “La Tettoia delle rane” (capienza massima 250 persone circa).

La Cucina

La nostra cucina, ispirata alla tradizione Sarda e Mediterranea, predilige l'utilizzo dei prodotti freschi reperibili nelle diverse stagioni, dell'olio extravergine d'oliva e di tutti i profumi e le essenze della nostra terra. Nel menù sono sempre presenti anche i piatti tipici della tradizione Sarda.

Per i vini, oltre alle numerose etichette locali e nazionali, Vi proponiamo il Rosso e il Bianco della Locanda in bottiglia, prodotti con le uve dei nostri vitigni.



La Locanda di Baccalamananza
Ristorante · Banqueting

“LA FESTA DEL PAESE”

“Nella splendida cornice della Locanda di Baccalamananza, circondati da lussureggianti vigneti, gli ospiti potranno degustare i piatti tipici della tradizione sarda passeggiando attraverso le varie isole dei buffet ed ammirando l’abilità dei maestri artigiani”.

Isola degli Affettati e dei Formaggi tipici Sardi

Prosciutto crudo

Salsiccia

Guanciale

Pecorino fresco

Pecorino semistagionato

Pecorino stagionato

Caprino

La lavorazione del formaggio

Accanto a quest’isola gli ospiti potranno assistere alla produzione del formaggio così come avveniva nelle capanne dei pastori.

*** ** **

Isola dei Primi

Malloreddus alla Campidanese

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e mentuccia

La lavorazione della pasta

Accanto a quest’isola gli ospiti potranno assistere alla lavorazione dei più caratteristici tipi di pasta fresca sarda.

*** ** **

Isola degli Arrosti e delle Verdure

Vitella, maialetto e capretto alla brace

Verdure miste alla griglia

La produzione di coltelli

Ristorante “ La Locanda di Baccalamananza “ Loc. Baccalamananza 09012 Capoterra (Ca) Italy
Tel. +39 070728321 Fax 0707279094 Mobile +39 3939576364 Email info@lalocandadibaccalamananza.com
www.lalocandadibaccalamananza.com



La Locanda di Baccalamananza
Ristorante · Banqueting

Accanto a quest'isola gli ospiti potranno assistere alla lavorazione dei coltelli, le famose "leppas", dalla lama affilatissima e dall'impugnatura in corna di montone o di muflone oggi conosciute in tutto il mondo.

*** ** **

Isola della Frutta e del Dolce
Frutta di stagione
Dolci Sardi

L'intreccio

Accanto a quest'isola gli ospiti potranno assistere alla creazione di panieri, canestri e cestini, in asfodelo, giunco o altri materiali, ancor oggi utilizzati come contenitori per frutta e dolci.

*** ** **

Isola delle Bevande
Vino della Locanda Rosso in bottiglia
Acqua naturale e frizzante
Caffè, Liquore di Mirto e di Limone

L'arte della ceramica

Accanto a quest'isola gli ospiti potranno assistere alla produzione di ceramiche artistiche che annoverano una varietà di oggetti con le più diverse funzioni ed i più svariati decori.

"LA PIAZZA DEI MESTIERI E GLI ANTICHI SAPORI"

" Nella suggestiva cornice della Piazza dei Limoni e della Tettoia delle Rane verranno rappresentati alcuni dei più antichi mestieri Sardi.

Gli ospiti potranno assistere alla realizzazione di alcuni degli oggetti facenti parte della produzione dei maestri artigiani ed ammirare i più significativi esempi dei manufatti da loro realizzati ovvero assistere alla produzione di alcune delle specialità gastronomiche della tradizione sarda. Il percorso sarà allietato dai suoni della musica sarda".

Il Ricamo

Il ricamo costituiva una delle principali attività delle donne sarde.

Si ricamava per decorare tornaletti "ingirialettus", copricasse "coberibancus", bisacce "bertulas" ma anche per rifinire l'abbigliamento tradizionale sardo o i vari capi facenti parte del corredo di ogni sposa come gli stupendi scialli dai vivaci colori.



La Locanda di Baccalamananza **Ristorante · Banqueting**

La Tessitura

La tessitura, ancor oggi uno dei principali settori trainanti dell'artigianato sardo, vanta antiche tradizioni nell'isola.

I manufatti realizzati sono i più diversi (coprilette, tende, cuscini, tappeti, tovagliati da cucina) così come gli elementi figurativi stilizzati (fiori, uccelli, grappoli d'uva, motivi geometrici) e la combinazione delle tinture e delle tecniche di lavorazione.

L'intreccio

Con l'arte dell'intreccio si creano panieri, canestri, cestini ma anche nasse e reti.

Le materie prime sono fornite dalle piante dell'isola: canna, germogli d'olivastro, mirto, asfodelo ed altri.

La lavorazione del legno

Il falegname "mastru 'e linna" rappresenta nell'artigianato sardo una delle figure più specializzate e professionali.

I legni utilizzati per le lavorazioni (castagno, noce, sughero etc.) venivano lasciati al naturale o dipinti di rosso con sangue caldo di bue, capra o agnello.

La produzione spaziava dagli arredi per la casa agli utensili da cucina alle maschere carnevalesche.

La lavorazione del sughero

Dal sughero si ottenevano anticamente anche le tegole per la casa oltre alle forme dove si metteva il latte cagliato e la ricotta, i vassoi per l'arrosto e le misure per i cereali e i legumi.

Si realizzano attualmente portacenere, cartoline ed altri piccoli oggetti.

L'arte della ceramica

Un genere artigianale e artistico di grande fascino è la ceramica. Fin dall'antichità i sardi hanno prodotto terrecotte di grande valore estetico le cui origini vengono fatte risalire addirittura al Neolitico.

La produzione di ceramiche artistiche annovera una varietà innumerevoli di oggetti con funzioni le più diverse.

I decori maggiormente utilizzati sono quelli della tradizione sarda: disegni geometrici e animali stilizzati quali pavoncelle e grifoni.

La produzione di coltelli

La lavorazione tradizionale dei coltelli apparteneva ad un patrimonio culturale che si trasmetteva di padre in figlio. I giovani apprendevano quest'arte attraverso l'osservazione diretta del lavoro dai fabbri.

Le "leppas", i famosi coltelli dalla lama affilatissima e dall'impugnatura in corna di montone o di muflone, sono oggi famose in tutto il mondo.

L'arte orafa



La Locanda di Baccalamananza **Ristorante · Banqueting**

La creazione di oggetti raggiunge livelli eccelsi nella produzione di gioielli, in oro o argento, in filigrana.

Vengono realizzati orecchini, monili che adornano i costumi tradizionali, braccialetti e le famose fedi sarde.

La produzione di strumenti musicali

Antichissime origini vantano gli strumenti musicali a fiato che ancora oggi accompagnano tutte le più importanti manifestazioni folkloristiche dell'isola.

Accanto alle più famose "launeddas", costituite da tre canne di varia lunghezza e grandezza, ricordiamo le "benas" e i "pifferus". Quest'ultimo è l'antichissimo zufolo del pastore, suo fedele compagno sia nelle ore di solitudine e di noia che durante le feste e le processioni.

La lavorazione del formaggio

Si ripercorreranno le varie fasi di produzione del formaggio così come si svolgevano nelle capanne dei pastori. "

Menù Tipico della Locanda

Antipasti

*Assaggi di affettati e formaggi tipici Sardi e olive di Dolianova
Bocconcini d'agnello e verdure*

Primi

*Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e mentuccia nostrana
"Malloredus" alla Campidanese*

Secondo

Tagliere di carni miste sarde alla brace (maialetto, vitella e capretto)

Contorno

Patate arrosto al profumo di rosmarino

Frutta

Frutta di stagione

Dolce

Dolci tipici Sardi

Bevande

Vino della Locanda Rosso in bottiglia

Acqua naturale e frizzante

Caffè, Liquore di Mirto e di Limone



La Locanda di Baccalamananza
Ristorante · Banqueting

... A SCUOLA DI CUCINA SARDA ... E POI SI MANGIA

Dopo una breve introduzione teorica sui piatti tipici che dovranno essere realizzati gli ospiti, coordinati da uno dei nostri chef, si occuperanno prima della preparazione della pasta fresca (lorighittas, malloredus, spizzula e ghetta o altre) quindi della preparazione del ragù di salsiccia per condire la pasta.

Un momento di pausa per degustare i canapè della Locanda e un buon bicchiere di vino delle nostre Vigne.

Terminata la preparazione del primo piatto il gruppo passerà all'elaborazione di "Sa Panada", involucro di pasta al cui interno è contenuta carne d'agnello a tocchetti, patate e aromi, Infine, la preparazione del dolce (sebadas, pardulas o altri).

E dopo una passeggiata tra le vigne ... si mangia quanto preparato. Durante il pranzo verranno consegnati i diplomi di "cucina sarda".

Durata complessiva della lezione: 1 ora e mezzo / due.

A ciascun componente verranno dati grembiule, guanti e cappello (come un vero chef).