LA TAVERNA MEDIEVALE DEL CASTELLO DI GROPPARELLO

ALLEANZA DEI CUOCHI SLOW FOOD • TENUTA DEL CASTELLO

PROPOSTA NOZZE: “IL MATRIMONIO DEL TERRITORIO”

Un ricevimento raffinato in sintonia con la Filosofia Slow Food

1. CONCEPT & FILOSOFIA SLOW FOOD

> *Un matrimonio “buono, pulito e giusto”, dove la cucina valorizza ingredienti stagionali, biodiversità, filiere corte e piccoli produttori del territorio. Il nostro ristorante tipico nella Tenuta del Castello, La Taverna Medievale del Castello di Gropparello, fa parte dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food.*
>
> *Proponiamo un ricevimento elegante nel castello e nel parco della Tenuta in cui ogni portata racconta la stagione, il paesaggio e l’eccellenza artigianale delle nostre terre.*

2. L’ESPERIENZA DEL RICEVIMENTO

— **Aperitivo nei giardini:** Salumi e formaggi piacentini di produttori locali, pane e focacce artigianali con farine tradizionali dello Chef, verdure fresche dell’orto, conserve e sfiziosità locali. Vini del territorio, birre agricole e bevande analcoliche artigianali.

— **Menu servito placé:** Percorso gastronomico stagionale con ingredienti a filiera corta: primi trafilati a mano, secondi legati alle tipicità locali o proposte vegetariane sostenibili.

— **Racconto e cultura gastronomica:** Menu stampato con indicazione dei produttori e provenienza delle materie prime, breve racconto dello chef o dei produttori durante le portate e degustazione guidata dei vini.

— **Esperienza nella Tenuta:** Passeggiata tra orto, vigne e spazi storici del Castello, con bomboniera gastronomica artigianale (miele, olio, conserve o biscotti del territorio).

3. DETTAGLIO PROPOSTA MENU & SERVIZIO PLACÉ

APERITIVO & ANTIPASTO A BUFFET

Padiglione delle Rose o Giardino Segreto

- Salumi piacentini D.O.P. di produttori locali con carrello di formaggi selezionati Slow Food
- Flan di Parmigiano Reggiano e crema di piselli con guanciale croccante
- Zucca arrostita agli aromi dell’orto servita con pane e focacce calde dello Chef da farine tradizionali

PRIMI PIATTI

Una proposta a scelta dal menu

- Tortelli del Petrarca con burro chiarificato e salvia fresca
- Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di stracchino delle Valli Orobiche, granella di pistacchio e mirtillo essiccato
- Cappellacci di zucca con funghi cardoncelli e gherigli di noci
- Risotto Carnaroli di Cascina Gattinera mantecato con crema di Gorgonzola, pere estive e noci
- Fieno alla Canepinese al ragù bianco dell'aia, scorzette di limone candito e pecorino romano

SECONDI PIATTI

Una proposta a scelta dal menu

- Costine di maiale cotte a bassa temperatura con salsa barbecue artigianale e albicocca candita
- Agnello locale con salsa al prezzemolo e Parmigiano, friggitello dolce e fondo bruno
- Faraona al vino con olive nere, salvia dell'orto, patate dorate al forno e melanzane confit

PRE-DESSERT & TORTA NUZIALE

Buffet dei Dolci nei Giardini

- **Pre-dessert:** Sorbetto artigianale alla frutta di stagione o fresca insalatina di frutti di bosco
- **Wedding Cake a scelta:** Crostata di frutta dell'orto, Sfogliata Saint Honoré alle pere, o Torta tamburata con Pan di Spagna, crema diplomatica, lamponi e cioccolato fondente
- **Buffet Finale & Caffetteria:** Piccola pasticceria secca, Cioccolato dei Semplici, acque minerali, caffè espresso e selezione di amari locali

4. FORMULE DI RICEVIMENTO & SOLUZIONI ECOSOSTENIBILI

FORMULA	CONTENUTO DELL'ESPERIENZA
Essenza del Territorio	Aperitivo nei giardini, menu stagionale servito placé, vini locali selezionati e torta nuziale scenografica.
Esperienza Slow Wedding	Formula completa con produttori locali presenti al ricevimento, degustazione guidata dei vini, racconto del menu al tavolo e bomboniera gastronomica artigianale per gli invitati.
Weekend nel Castello	Ricevimento di nozze, esperienza gastronomica integrata, attività guidate per gli ospiti e brunch conviviale del giorno successivo (ideato per valorizzare le eccedenze e azzerare gli sprechi).

5. CONDIZIONI ECONOMICHE & SERVIZI INCLUSI

Ricevimento di Nozze con Rito Civile al Castello e Pranzo o Cena presso La Taverna Medievale:

— **Costo Forfetario:** € 135,00 a persona (IVA inclusa, calcolato su un minimo di 71 partecipanti).

— **Esclusiva Location Castello:** Riservata in via esclusiva per la celebrazione del Rito Civile e per il servizio fotografico degli Sposi.

— **Esclusiva Ristorante della Tenuta:** Spazio riservato in esclusiva per l'intera durata del banchetto di nozze.

— **Allestimento Tavoli:** Servizio placé nei Giardini del Cedro, nel Giardino Segreto o nella suggestiva Loggia dei Leoni, completo di tovagliato ricercato, mise en place coordinata e sedute.

SUPPLEMENTI & OPZIONI A SCELTA

— **Portate aggiuntive:** Primo piatto extra +€ 10,00 a persona • Secondo piatto extra +€ 15,00 a persona.

— **Vini & Open Bar:** Vini a consumo; formula Open Bar a pacchetto o a consumo (oneri SIAE e DJ esclusi).

— **Suite Nuziale nel Castello:** Pernottamento romantico nella Suite storica con prima colazione artigianale del mattino successivo a € 580,00.

6. PRESENTAZIONE PER GLI SPOSI

Vi proponiamo un matrimonio costruito intorno alla filosofia del territorio: un ricevimento nel castello dove ogni piatto nasce da ingredienti stagionali, produttori locali e lavorazioni artigianali.

Insieme al nostro chef creeremo un menu personalizzato, accompagnato da vini del territorio e da un racconto dei produttori che lo rendono possibile. Potrete scegliere tra un'impostazione tradizionale, vegetariana o completamente dedicata alle eccellenze locali.

L'esperienza potrà includere un aperitivo nel castello, una degustazione guidata, una bomboniera gastronomica e un brunch il giorno successivo. Non sarà soltanto un banchetto, ma un viaggio nel paesaggio e nei sapori della nostra terra.