

I PRODOTTI DELLA
CASCINA REVIGNANO



La Cascina

*Questo è un posto speciale.
Era la cascina dei miei nonni.*



Ci venivo a giocare da bambino, ci ho vissuto da quando avevo 6 anni insieme a tutta la mia famiglia.

Andavo in giro per la campagna con mio nonno, lo aiutavo quel poco che potevo ma soprattutto giocavo nei campi.

E quando tornavamo a casa, ci accoglieva il profumo delle cose che cucinava la nonna, dove in ogni piatto si riconosceva il sapore autentico di ciascun ingrediente.

Oggi sono tornato in questa cascina.

Proprio dove il nonno lavorava la terra e la nonna creava meraviglia in cucina.

Ho voluto unire queste due sapienze, quella della terra e quella del gusto.

Così è nata l'idea **I Prodotti della Cascina Revignano**.

Ci sono storie che vale la pena raccontare nel posto giusto. Mio nonno mi diceva che la terra non smette mai di lavorare, e lo fa per noi, per darci cose buone. Così ho riportato a casa i miei ricordi dei gusti, dei profumi e delle emozioni. E adesso continuo una tradizione di famiglia che risale all'800, scegliendo i prodotti naturali del territorio e le ricette della tradizione piemontese.

Nelle campagne del Piemonte, mettere via le verdure è una tradizione antica come la terra stessa. Ogni paese, ogni borgata, ogni famiglia, ha la sua ricetta speciale.

Ho rispolverato i quaderni di mia nonna per cercare le ricette che usava. Alcune le aveva solo nella mente e non le aveva mai scritte, così ho provato a ricreare quei sapori, e a ogni assaggio sentivo che mi stavo avvicinando allo spirito vero dei miei ricordi più buoni.

Finché, una per una, ho ritrovato tutte le ricette.

Provando, assaggiando, facendo assaggiare alla mia famiglia e ai miei amici.

Adesso voglio far degustare queste delizie a chi ama le cose buone, autentiche, vere.

Questa è la storia della Cascina Revignano.

Che è anche la mia storia.

In fondo cosa c'è di più bello se non realizzare qualcosa di buono, partendo dalla propria terra e dalle proprie radici?

Luca Ferrero



antipasto all'ortolana

*Fragranti verdure racchiuse sotto vetro
danno vita ad un ghiotto antipasto
da consumarsi tutto l'anno*

La cucina piemontese spesso deriva dalle migliori ricette della cucina povera dei contadini.

L'ortolana, anche chiamato **antipasto piemontese**, una volta serviva per conservare a lungo le verdure dell'orto mantenendole gustose e profumate.

Fragranti verdure appena colte vengono tagliate a pezzettini e cotte a fuoco dolce. L'unione della passata di pomodoro, del tonno e dell'olio di oliva trasforma **peperoni, fagiolini, carote, cipolle e sedano** in una golosità dal caratteristico sapore fresco e rotondo. Disponibile anche nella variante della ricetta senza tonno.



• confezione da 280 g - 370 g - 580 g

Ottimo antipasto da abbinare ai salumi. Volendo si possono aggiungere uova sode per rendere il piatto ancora più ricco e perfetto per bruschette estive.

peperoncini ripieni

*Un sapore unico e intenso.
La più sfiziosa specialità
della Cascina Revignano*

Peperoncini tondi, rossi e piccanti,
tipici della zona di Carmagnola, ripieni
di una farcia di **tonno**, **acciughe** e **capperi**.

Un equilibrio perfetto di sapore dolce e vivace, di consistenza morbida e croccante.
La loro preparazione richiede molta pazienza, dedizione e pochi ma buoni ingredienti,
che serviranno per la farcitura di questi piccoli e gustosi peperoncini conservati
sott'olio. Insomma uno stuzzicante antipasto tutto da gustare...



• confezione da 180 g - 260 g - 550 g

Ottimi come antipasti oppure come accompagnamento ad un secondo piatto.

funghi

*Una magia di profumi e di sapori,
un pizzico di bosco
direttamente a casa vostra*

Un sapore delicato per un antipasto ideale da gustare in famiglia o con gli amici. Solo funghi sani e sodi vengono conservati in olio di oliva, per mantenere inalterato il profumo e il gusto, in modo da poter assaporare tutto l'anno il ricordo dell'autunno, dei boschi con i loro colori e odori.

- Porcini sott'olio - Funghi misti sott'olio - Cardoncelli sott'olio - confezione da 180 g
- Antipasto di funghi Porcini e tonno - confezione da 280 g

**Porcini
sott'olio**

**Cardoncelli
sott'olio**

**Funghi
misti
sott'olio**

**Antipasto
di funghi
Porcini
e tonno**

*Sono ottimi anche mangiati
insieme ad una semplice fetta di pane o per rendere più saporita un'insalata.*

antipasti

*Di corte ma anche contadini:
segno distintivo di una nobile cucina*

Gli antipasti nella cucina piemontese sono una colonna portante, piatti ricchi e articolati dove sapore e fantasia si incontrano.

Un profumo particolare caratterizza ciascuno dei nostri squisiti prodotti: il prezzemolo per i **peperoni con tonno**, la dolcezza delle **cipolline** e la freschezza primaverile dei **carciofini** sott'olio.

La **bagna caoda**, salsa tipica piemontese a base di acciughe e aglio, esalta la dolcezza dei **peperoni** e il gusto deciso dei **topinambur**.

- **Cipolline in aceto balsamico** - confezione da 250 g
- **Cipolline in agrodolce** - confezione da 250 g
- **Carciofini in olio di oliva** - confezione da 250 g
- **Peperoni con bagna caoda** - confezione da 175 g
- **Peperoni con tonno** - confezione da 270 g
- **Topinambur in olio d'oliva** - confezione da 175 g
- **Topinambur con bagna caoda** - confezione da 175 g



*Perfetti come contorni per carne e pesce
oppure per la preparazione di stuzzichini per aperitivi.*

acciuughe

*Un must tra
gli antipasti piemontesi*

Le **acciuughe al verde** o **al rosso** sono un antipasto tipico della cucina piemontese, in cui il saporito pesce azzurro viene arricchito da una profumatissima salsa a base di prezzemolo, aglio e peperoncino o di pomodoro.

- **Acciuughe in salsa rossa** - confezione da 156 g
- **Acciuughe in salsa verde** - confezione da 156 g
- **Acciuughe arrotolate con capperi** - confezione da 156 g



Gustate una sera calda d'estate con un vino ben fresco regalano momenti semplicemente paradisiaci.

bagnet verd e bagnet ross

Per la carne
ma non solo...

Da materie prime molto semplici, due salse della tradizione vengono proposte con il loro gusto classico che le rende speciali.

Ricche di sapore e carattere, sono prelibatezze adatte ad accompagnare carni lesse e secondi piatti tipici della cucina piemontese.

- **Bagnet verd** - confezione da 180 g
- **Bagnet ross** - confezione da 180 g

Abbinare tradizionalmente al ricchissimo bollito misto, piatto delle feste per eccellenza, sono ottime anche su una più leggera fetta di carne ai ferri o con formaggette e tomini freschi dal gusto delicato.

Possono essere servite anche come antipasto sulle bruschette.



salse e mostarde senapate

... per i formaggi

L'unione tra frutta, verdure, zucchero e senape crea queste salse cremose che esaltano il sapore dei formaggi freschi o stagionati.

• confezione da 110 g

- Salsa per formaggi ai peperoni
- Salsa per formaggi ai pomodori verdi
- Salsa per formaggi alle mele e cipolle
- Salsa per formaggi alle pere e carote
- Mostarda di fichi senapati
- Mostarda di pere senapate



Le mostarde senapate possono accompagnare oltre ai formaggi anche i bolliti, gli insaccati o le carni grasse.

sughi

Tante idee voluttuose per gli amanti della pasta

Se la pasta è una delle vostre passioni e se, nonostante il tempo che passa, il sugo al pomodoro resta sempre il vostro condimento preferito, eccovi **6 varianti** con diversi ingredienti, tutte davvero ottime!

Sapori classici e naturali, come il **pomodoro** e **basilico** o i gustosi **porcini**, ma anche fantasia e sperimentazione: **melanzane** e **olive "riviera"** oppure **carote** e **sedano**, insolitamente abbinati per un sorprendente gusto fresco.

Per avere l'estate tutto l'anno ecco il nostro **VERDURISO**: il classico condimento per insalate di riso, con otto verdure, capperi, mais e olive nere, in olio di oliva. Ottimo anche come base per l'insalata russa.

- **Sugo al Basilico**
- **Sugo Mediterraneo**
- **Sugo Primavera**
- **Sugo all'Arrabbiata**
- **Sugo ai Funghi Porcini**
- **Sugo al Tonno**

confezione da 280 g



- **Verduriso**

confezione da 270 g



- **Base per soffritto**

confezione da 90 g



Ottimi da abbinare alla pasta trafilata al bronzo, corta o lunga, ma anche alla pasta all'uovo fatta a mano.

specialità dolci

*Squisite delicatezze
per il palato*

Attraverso un'accurata preparazione i **marroni** vengono trasformati in un dolce prelibato perfetto nelle sere d'autunno e d'inverno con una tazza di tisana o di cioccolata calda. I marroni della Cascina Revignano sono degni delle migliori pasticcerie torinesi!

Le **pesche** cotte con **cacao amaro** e **amaretti** sono un goloso dessert al cucchiaino, da gustare freddo, ideale per concludere in dolcezza una cena con amici.

- **Marroni canditi** - confezione da 370 g
- **Pesche al cacao amaro** - confezione da 300 g



Ottimo l'abbinamento delle pesche al cacao amaro e dei marroni con il gelato alla crema.

confetture

*Un cucchiaino di bontà
con tutto il sapore
della frutta appena raccolta*

Sulle dolci colline piemontesi, cresce della **frutta** che racchiude tutte le qualità della terra da dove proviene: carattere deciso e dolcezza!

Questi frutti della terra danno vita a vere e proprie specialità: le confetture della Cascina Revignano, prive di conservanti e coloranti, la cui lavorazione segue metodi e ricette antiche e naturali per conservare tutto il sapore della "tradizione piemontese": semplice e genuina.

- **Confettura extra di ramasin**
- **Confettura extra di fragole**
- **Confettura extra di amarene**
- **Confettura extra di mirtili**
- **Marmellata di arance**
- **Confettura extra di pesche nectarine**
- **Confettura extra di albicocche**
- **Confettura extra di ciliegie**

• confezione da 320 g



Ottime per crostate e dolci a base di frutta.

HOtellerie REstaurant CAtering



- Antipasto ortolana
1000 g



- Peperoncini ripieni
1500 g



- Cipolline:
Agrodolce - 950 g
Aceto balsamico - 980 g



- Antipasti:
Peperoni con tonno - 980 g
Porcini e tonno - 1000 g



- Funghi:
Porcini - 950 g
Misti - 950 g



- Bagnet:
Verd - 1000 g
Ross - 1000 g



- Salse per
Formaggi
e Mostarde
320 g



- Sughì: Basilico - Primavera
Funghi Porcini - Mediterraneo
Tonno - All'arrabbiata - 1000 g



- Verduriso - 950 g



Gusto piemontese

*Questo è il mio Piemonte,
questo è il mio piacere di raccontare storie di gusto
attraverso gli ingredienti e le ricette della mia terra.
Per condividere la felicità che questi sapori
mi sanno dare ogni volta.*

Me lo chiedo ogni volta che preparo una ricetta della mia terra, cercando di andare oltre al legame emotivo che le mie papille gustative hanno con i sapori che conosco fin da bambino:

Cosa rende speciale la cucina piemontese?

La storia di Torino, ieri capitale di un piccolo stato goloso, oggi capitale del gusto.

La vicinanza e gli scambi con la Francia e la sua ricchissima cultura gastronomica.

Un clima che unisce influssi mediterranei ai rigori alpini, abbracciando in un'unica regione il meglio dell'Europa dal punto di vista del microclima per il vino, l'agricoltura, la stagionatura dei salumi e dei formaggi.

La natura ha dato al Piemonte ogni paesaggio possibile: le montagne, la pianura, la collina, i laghi. Manca solo il mare, ma è solo lì oltre le Alpi Liguri, e storicamente le due regioni sono sempre state molto legate, al punto che l'ingrediente principale del più classico piatto piemontese, la bagna caoda, sono le acciughe.

E proprio le acciughe, insieme a tonno e capperi, diventano lo squisito ripieno dei peperoncini tondi tipici della zona di Carmagnola, pochi minuti a sud della Cascina.

I peperoni sono un'eccellenza di questa terra.

Li preparo insieme al tonno, che risulta squisito anche nell'antipasto all'ortolana, un grande classico della cucina piemontese. Nelle nostre campagne ogni famiglia ha la sua ricetta. La mia prevede peperoni, fagiolini, carote, cipolline e sedano, tagliati a pezzettini e cotti a fuoco lento. Poi aggiungo la passata di pomodoro per legare il tutto, e del buon tonno con olio d'oliva per dare un tocco più stuzzicante.

Ancora a proposito di bagna caoda, eccola a guarnire il topinambur, che mi piace anche in olio di oliva.

Parliamo nuovamente di acciughe. In Piemonte amiamo gustarle con il *bagnet verd* a base di prezzemolo, che è squisito con il bollito e con i formaggi freschi come i tomini.

La salsa rossa è invece ideale per le grandi carni rosse, altro campo in cui il Piemonte ha tanto da dire, e lo dice con il Fassone. Dalle colline e dalle montagne ecco i funghi, che uso per preparare il sugo ai funghi porcini e i funghi sott'olio.

Chiudiamo in dolcezza?

La tradizione della cucina di corte sabauda ha saputo creare splendidi dolci. Il cacao è un'eccellenza torinese, così come la piccola pasticceria; le pesche sono tipiche delle campagne collinari piemontesi. Ecco spiegata l'origine delle pesche con cacao e amaretti, un'armonia di sapori e consistenze.

Parliamo ancora di dolci.

Per le confetture scelgo la frutta che cresce e matura qui in Piemonte.

Ad esempio i ramasin, piccole prugne tipiche delle campagne piemontesi, le fragole, i mirtilli, le albicocche, le pesche.

È la frutta che segna e profuma l'estate nelle campagne piemontesi.

Ho scelto di ricreare i sapori che gustavo da bambino.

L'antipasto all'ortolana, con le verdure tagliate a pezzettini e cotte a fuoco lento.

Le verdure sott'olio, per ritrovare anche d'inverno il gusto dell'estate.

I sughi che si usavano per la pasta.

I funghi che si raccoglievano in autunno nei boschi.

I peperoncini ripieni, da farcire uno per uno, il passatempo che intratteneva noi bambini.

Le salse che si usavano per la carne o anche solo da mangiare col pane, tanto erano buone.

Le acciughe che stranamente sono uno dei sapori più tipici del Piemonte, regione senza mare ma con tanto gusto.

Le confetture che si spalmavano sul pane a colazione e a merenda.

Gli ingredienti li cerco nelle piccole aziende agricole intorno a Cascina Revignano.

Chilometri zero, in certi casi metri zero.

Siamo tra Moncalieri e Carignano, vicino al Po, che intorno a Cascina Revignano crea ambienti meravigliosi come il parco fluviale del Po.

Splendidi paesaggi di natura e di campagna.

E anche gli accenti che sento nelle cascine sanno di Piemonte rustico.

Persone che conosco da quando ero bambino.

Poi rientro alla Cascina ed entro nella macchina del tempo: ci si mette a lavare la frutta e la verdura, a far cuocere gli ingredienti a fuoco lento.

E quando i barattoli sono pronti, a volte l'istinto è quello di prenderli e portarli in cantina.

Ma no, devo etichettarli e portarli nei negozi.

Ci incontreremo lì.

Luca Ferrero



CASCINA REVIGNANO di Luca Ferrero

Via Revignano, 40 - 10040 La Loggia (TO) - Italy

Tel: +390119627984

www.cascinarevignano.it

e-mail: info@cascinarevignano.it

sales@cascinarevignano.it

Progetto grafico e fotografie
www.utopiagrafica.it