

INVITO AL CASTELLO

CB



CASTELLO BECCARIA
DI MONTEBELLO

PRODOTTI SELEZIONATI
DICEMBRE 2021



L

a storia che vogliamo raccontarvi comincia alla fine del '400. Da quel momento sono accadute tante cose tra le mura del Castello.

All'inizio fu abitato dai Beccaria per volere di Galeazzo Maria Visconti Sforza, dai primi del '500 dalla nobile famiglia pavese Bellocchio che vi rimase per oltre 300 anni e da metà dell'800 dai baroni De Ghislanzoni. Persino il Comune di Montebello per un certo tempo vi portò l'amministrazione e le scuole.

Alla fine degli anni '20 del Novecento passò interamente ai De Ghislanzoni e quindi ai conti Premoli, che lo acquisirono per diritto di nozze. Dagli anni '60 il Castello andò lentamente in decadenza, spogliato dei suoi arredi e di tutto ciò che ne ricordava la grandezza nei secoli.

Un giorno Davide Parisi per caso si trovò a Montebello, vide questo luogo abbandonato e se innamorò. Era l'autunno del 2010. Per un anno cercò il modo di acquistarlo dall'ultimo erede, Ludovico Premoli, e a metà ottobre del 2011 ci riuscì, nello stesso giorno in cui seppe di essere, insieme a sua moglie Deborah, in attesa di una bimba che per questo fu chiamata, come segno di un nuovo inizio, Ludovica.

Oggi Davide e Deborah, con Chiara e Ludovica sono felici di aprire le porte del Castello e darvi il benvenuto.

www.castellobeccariadimontebello.it



INDICE DEI PRODOTTI

I SALUMI

La coppa ubriaca	4
La filzetta del Castello	5

I FORMAGGI

La toma del Castello	6
La caciotta del Castello	6
Le marmellate speciali	6

LA TRADIZIONE

Il cotechino	7
Le lenticchie verdi	7
I ceci secchi	7
Lo zafferano in stimmi	7
Le farine	7

DOLCE E SALATO

Il sale e lo zucchero del Poggio	8
Il miele	9

BEVANDE E VINO

I vini del Castello	10
La birra	11

I DOLCI

La torta alle mandorle	12
Le delizie del conte e della contessa	13
La veneziana	14
I piccoli biscotti del tè	15
I baci dolci della dama	16
Il panettone	17

NATURA E CORPO

L'olio essenziale di lavanda	18
La saponetta alla lavanda	18
La crema corpo alla lavanda	18



L'oste giunse al Castello con il suo carico di provviste in un pomeriggio del 1783. Stavolta insieme al resto portava una coppa di maiale dal profumo di vino. Caterina, la serva, gli andò incontro. "Fai presto, Pietro! I Signori Illustrissimi Don Giuseppe e Don Nicola stasera cenano presto". L'oste sorrise. "Se vogliono questa delizia, aspetteranno" e fece per afferrare alla vita Caterina, che si divincolò con una risata. "Non scherzare, stasera arriva anche il notaio, si spartiscono le sostanze". L'oste disse, guardandola: "E noi cosa potremmo spartirci, Caterina?":



La coppa ubriaca

Nasce sulle colline dell'Oltrepo questa coppa tenera e carnosa prodotta artigianalmente. Lavorata completamente a mano, viene insaccata nel budello naturale e aromatizzata nel vino rosso. Stagionatura di almeno 6 mesi.

CONFEZIONE DA 600 GR

(PESO ALL'ORIGINE) DA € 26,00



Q'era stata la fila quella mattina, davanti al Castello. Tutte le famiglie di Montebello, ricchi e poveri, erano andate in piazza per l'evento più importante dell'anno: l'apertura dell'ufficio postale. Era il 1893 e avevano promesso che, di lì a poco, sarebbe arrivato persino il telegrafo. Quella sera Giovanni, parlando con sua moglie, disse: "Potremo anche spedire pacchi e mandare telegrammi, ma tutta questa modernità non vale una fetta del nostro salame". Luigia sorrise e iniziò ad apparecchiare la tavola.

La filzetta del Castello

Insaccato naturale, questo salume di Varzi è composto da carne di suino, sale, pepe in grani, infuso d'aglio in vino rosso. Stagionatura dai 30 ai 45 giorni.

CONFEZIONE DA 500 GR
(PESO ALL'ORIGINE)

€ 20,00





La toma del Castello

Formaggio di capra stagionato a pasta semidura prodotto in Val Schizzola. Stagionatura di 6 mesi.

CONFEZIONE
DA 500 GR
DA € 15,00



La caciotta del Castello

Formaggio di mucca a pasta molle prodotto in alta valle Staffora. Stagionatura da 10 a 30 giorni.

CONFEZIONE
DA 500 A 700 GR
DA € 16,00 A € 18,00



Le marmellate speciali

Selezione di marmellate artigianali da abbinare ai formaggi. Fico, cioccolato fondente e cannella; pesca e lavanda; sambuco; zucca e zenzero; prugna e cannella; zucca e peperoncino

CONFEZIONE DI 6 MARMELLATE DA 40 GR
€ 18,00



Il cotechino
UNA CONFEZIONE
€ 10,00



Lo zafferano in stimmi
CONFEZIONE DA 0,25 GR
€ 10,00

Le lenticchie verdi
CONFEZIONE DA 800 GR
€ 5,00

I ceci secchi
CONFEZIONE DA 800 GR
€ 5,00



La farina bianca
CONFEZIONE DA 1 KG
€ 5,00

La farina integrale
CONFEZIONE DA 1 KG
€ 5,00





“Mamma, mi fai un poco di zucchero che sa di fiori?” Il piccolo Carlo De Ghislanzoni, in quella tarda estate del 1906 che sembrava non dovesse avere mai fine, non avrebbe mai immaginato che il ricordo di sua madre Margherita mentre gli preparava lo zucchero alla lavanda e quel sapore particolare lo avrebbero accompagnato per tutta la vita.



Il sale e lo zucchero del Poggio

Prodotti artigianalmente in un podere incantevole con coltivaizoni di lavanda ed erbe officinali. Zucchero all'aroma di lavanda ideale per tè, tisane e ricette di dolci.

Sale marino integrale di Cervia aromatizzato con fiori di lavanda, satoreggia, salvia e rosmarino.

CONFEZIONE DA 70 GR CIRCA CADAUNO
(SALE E ZUCCHERO)

€ 12,00



Miele di acacia e olio essenziale
di Lavanda Ibrida
CONFEZIONE DA 240 GR
€ 5,00



Miele millefiori
CONFEZIONE DA 250 GR
€ 5,00



Mix di frutta secca in miele
CONFEZIONE DA 240 GR
€ 10,00



Miele di acacia e zafferano in stimmi
CONFEZIONE DA 250 GR
€ 5,00



Arrivò al Castello di notte, a cavallo. Erano passati tre anni da quel 22 febbraio 1469 in cui era diventato feudatario per volere del Duca e da allora Girolamo Beccaria non era più tornato a Montebello. Entrò nel palazzo, prese un bicchiere di vino e salì sulla torre. Sulla valle splendeva la luna.

I vini del Castello

Una selezione di vini di pregio nati sulle colline che racchiudono sapori e profumi dell'Oltrepò

METODO CLASSICO BRUT

BIO 2017 PERCIVALLE € 20,00

RIESLING SUPERIORE DOC CA' DI FRARA € 15,00

LE ORIGINI OLTREPÒ PAVESE

ROSSO IL POGGIO € 15,00

ELICRISO MOSCATO DOLCE FRIZZANTE

2021 MANUELINA € 9,00

SOLAROLO OLTREPÒ ROSSO RISERVA

2016 MONTELIO € 20,00





Anche questa era fatta, pensò il marchese Luigi Bellisomi, sindaco di Montebello. Mezzo castello era costato ben 12.000 lire ma il paese, in quell'autunno del 1852 avrebbe avuto finalmente un sede degna. E una scuola. Stasera per festeggiare non c'è niente di meglio di una birra fredda, pensò tornando in Comune. Sua moglie Marianna avrebbe fatto l'arrosto e questo bastò a mettergli un gran buonumore.



Birre artigianali

Dall'incontro tra luppolo e miele nascono queste tre birre artigianali dai sapori nuovi, frutto della ricerca e dalla cura dei birrifici della Valverde e dintorni.

CONFEZIONE TRIS DA 33 CL CADAUNA

€ 15,00



Padre Floriano era rimasto solo nel monastero. Seduto su una panca di legno, non si era ancora riavuto dalla sorpresa. Lo avevano attirato in chiesa con un pretesto e lì aveva trovato Girolamo Bellocchio e Giuditta Lunati. I due giovani lo avevano voluto come rappresentante di Dio mentre si giuravano fedeltà e gli chiedevano di unirli in matrimonio. Era una calda sera di fine maggio dell'anno del Signore 1643. Si accendevano le prime stelle e l'abate pensò che niente al mondo era importante quanto l'amore.



La torta alle mandorle

Questa torta contadina viene preparata da maestri pasticceri secondo un'antica ricetta segreta, che non cambia da secoli. Ha come ingrediente principale le mandorle, fino al secolo scorso abbondanti in val Staffora e nelle valli vicine.

CONFEZIONE DA 300 GR

€ 15,00



Cioccolato dal mondo

Selezione di qualità di un'azienda dell'Oltrepo che ha fatto del cioccolato artigianale la sua passione e vocazione. Piccole tavolette per la degustazione di tipi di cacao dal gusto diverso e raffinato provenienti da diverse parti del mondo, praline e cremine agli agrumi di Sicilia e bergamotto, amaretto, gianduia e spremuta di nocciola piemontese unita alla polvere di cacao dell'Ecuador.



LE DELIZIE DEL CONTE

6 tavolette da 10 GR

Set degustazione 3 praline e cremine

1 Spremuta di nocciola 195 GR

€ 37,00



LE DELIZIE DELLA CONTESSA

2 tavolette di cioccolato da 60 GR

Set degustazione 12 praline e cremine da 120 GR

1 Spremuta di nocciola 50 GR

€ 32,00

Solo set degustazione 12 praline e cremine da 120 GR

€ 18,00



La contessa Carolina Raggi guardò suo figlio Giuseppe. Da lì a poco sarebbe arrivato l'avvocato Ghislanzoni. L'affare era stato concluso nel marzo del 1851, ora si trattava solo di firmare e lei avrebbe dovuto lasciare il Castello dove aveva vissuto felice, dove era stata una sposa amata, dove aveva cresciuto i suoi figli. Giuseppe la guardò a sua volta, poi distolse lo sguardo. Non era più tempo di ripensamenti. Entrò il maggiordomo per annunciare l'arrivo dell'Avvocato. Lei sorrise solo con le labbra e disse: "Prego, avvocato, si accomodi. Gradisce un caffè?".



La veneziana

La famosa veneziana, raffinata pasta lievitata ricoperta di granella di zucchero e impreziosita dall'ananas, interpretata da maestri pasticciieri dell'Oltrepo

CONFEZIONE DA 500 GR € 19,00

CONFEZIONE DA 750 GR € 22,00

CONFEZIONE DA 1 KG € 30,00



La baronessa Teresa Radice De Ghislanzoni uscì dal palazzo e le voci dei bambini le risuonavano ancora nella mente. Attraversò la strada, aprì il portone di casa. Si tolse il mantello, il cappello e i guanti e si avviò verso il salone. “Se saremo capaci di nutrire ed educare queste giovani vite, potremo guardare al nuovo secolo con speranza”, pensò. Finalmente Montebello aveva il suo asilo. Le ombre lunghe di quella sera d’inverno del 1898 non ebbero alcun potere di offuscare il suo entusiasmo.

“Eccomi, Ernesto. Devo raccontarti di questo giorno memorabile” disse rivolgendosi a suo marito.



I piccoli biscotti del tè

Pasticceria secca realizzata da maestri pasticceri dell’Oltrepo esclusivamente con ingredienti genuini di produzione locale. Per ogni pasticcino, realizzato con la massima cura, si usano ancora ricette di famiglia tramandate nel tempo.

CONFEZIONE DA 250 GR € 14,00

CONFEZIONE DA 500 GR € 22,00



I DOLCI

INVITO AL CASTELLO

*L*a contessa Eugenia era turbata, quel pomeriggio. Suo marito Luigi Premoli era in viaggio di lavoro e non aveva sue notizie da giorni. Invece da Milano le notizie erano arrivate in un batterbaleno: in quel tremendo Ferragosto del 1943 la città era stata devastata dai bombardamenti: il teatro Dal Verme, molti palazzi e persino l'Università Cattolica. All'improvviso, il rumore conosciuto dell'automobile del conte. Gli corse incontro: "Caro, sei tornato!". Lui le sorrise e rispose "Perché, non avrei dovuto?".

Eugenia lo guardò intensamente e disse soltanto a bassavoce: "Non so. Dammi un bacio".



I baci dolci della dama

Un famoso biscotto della tradizione italiana nell'interpretazione dei maestri pasticceri dell'Oltrepò, che sigillano il bacio in un dolcissimo guscio di cioccolato al latte

CONFEZIONE DA 250 GR € 12,00

CONFEZIONE DA 400 GR € 20,00

CONFEZIONE DA 500 GR € 24,00



A volte i sogni si avverano. Con questo pensiero Davide Parisi attraversò il porticato per entrare nel salone principale del Castello. Negli ultimi cinque anni aveva imparato ad amare sempre più quel luogo silenzioso per il quale ancora tanto c'era da fare. "A piccoli passi", pensò tra sé. Appoggiò il panettone sul mobile. Era la sera del 24 dicembre 2016, il giorno successivo sarebbe stato Natale. "Tornerai a splendere" disse Davide a alta voce. Ai castelli non si mettono doni sotto l'albero, ma si possono fare promesse.



Il panettone

Panettone artigianale con canditi o scaglie di cioccolato realizzato da una pasticceria storica dell'Oltrepo pavese seguendo le più classiche ricette della tradizione italiana, e meneghina in particolare.

CONFEZIONE DA 500 GR € 18,00

CONFEZIONE DA 750 GR € 22,00

CONFEZIONE DA 1 KG € 32,00

CONFEZIONE DA 1,5 KG **SU RICHIESTA**



Olio essenziale di lavanda

CONFEZIONE DA XX GR

€ 10,00

Sapone alla lavanda

CONFEZIONE

€ 5,00

Crema corpo alla lavanda

CONFEZIONE

€ 12,00





PER EFFETTUARE UN ORDINE

Puoi effettuare ordini via Whatsapp oppure telefona a:

333 2705249

Deborah Ceriani, Area Eventi

Riceverai una conferma, comprensiva
dei costi di spedizione e delle modalità di pagamento.

I prodotti saranno spediti a partire dall'11 dicembre.

Su ordinazione si effettuano confezioni natalizie.

www.castellobeccariadimontebello.it

Foto Viola Cadice, Milano