

Comunicato Stampa 5/2017



La Cena Sociale nella splendida atmosfera dell'agriturismo “L’Agricola”

- di Franco Ricciardi -

La “Conferenza Nazionale sulle Prove Non Distruttive”, al di là dei contenuti tecnici e commerciali di altissimo livello, darà spazio, in questa 17a edizione più che mai, anche ad avvenimenti sociali di grande livello.

Altre al Cocktail di benvenuto ci sarà una favolosa Cena Sociale, in programma **Giovedì 26 ottobre alle 20.30** presso il prestigioso **Agriturismo “L’Agricola”**, situato a poca distanza dalla sede della Conferenza.

Un avvenimento di grande rilievo che, oltre al piacere della buona tavola, servirà anche per intavolare e magari concludere accordi di lavoro.



L’Agriturismo “L’Agricola”. Nel 1937 e come è oggi.

“L’agricola” è molto di più di un semplice Ristorante e rispecchia al 100% i valori di un vero Agriturismo.



La grande Cascina che lo ospita fu edificata nel 1937, poi nel 1951 fu data in mezzadria a Pietro

Santacatterina, padre dell’attuale proprietario, e ad un suo compaesano quasi omonimo, Pio Santacatterina; nel 1980 Pietro subentrò in modo esclusivo nella conduzione. Da allora, per passione e diletto, oltre alla coltivazione dei terreni e all’allevamento, Pietro si dedicò alla trasformazione del latte

prodotto in latticini e nel 1982 dove un tempo c’era la stalla nacque il caseificio, ancora oggi cuore produttivo di tutta l’agricola.



A coronamento dell’attività di trasformazione, nel 1983 fu inaugurato il negozio

per la vendita diretta dei prodotti caseari, a cui vennero aggiunti i prodotti provenienti dall’allevamento agricolo di vitelloni di Mozzate e si creò un vero e proprio spaccio agricolo e fu subito un grande successo.

Nel 2008 a coronamento della produzione e commercializzazione dei prodotti, venne aperto il punto ristoro con gelateria e pasticceria.

Oggi il ristorante è considerato il “cuore de l’ Agricola”, perché direttamente collegato con i laboratori produttivi di panetteria, pasticceria e con il caseificio, da cui provengono le selezionatissime materie prime alla base della cucina.



Al Ristorante si affiancano il negozio dove si possono acquistare formaggi, latticini freschi come mozzarella,

ricotta, primosale, crescenza ecc. Il banco della macelleria offre carni di manzo e vitello nazionali, lavorate nel locale laboratorio, per una piena tracciabilità del prodotto. Ed ancora salumi, riso, marmellate ed olio, nel pieno rispetto delle leggi vigenti.

Un motivo in più per esserci !

Insomma, chi non ha ancora aderito alla Cena Sociale può ancora farlo: contatti al più presto esclusivamente la Segreteria organizzativa AIPnD alla mail milano2017@aipnd.it



Concludiamo con un Arrivederci alla Conferenza ed..... alla Cena Sociale!

/ Ufficiostampa