Le Cacou, spécialité parodienne

La confrérie des Francs Cacou s fait revivre les traditions culinaires. Elle est la garante du "bien boire et du bien manger" et fait valoir la gastronomie parodienne, charolaise et bourguignonne. Chaque année la confrérie anime son chapitre lors du deuxième week-end de juin.

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes :

500 gr de cerises noires non dénoyautées
100 gr de farine
3 oeufs
150 gr de sucre en poudre
20 cl de lait entier
1 pincée de sel

La recette :
Délayer peu à peu la farine avec les oeufs, le sucre en poudre et le sel. Tout en travaillant, ajouter progressivement le lait. Beurrer le moule et le fariner. Jeter le surplus de farine qui n'a pas collé au beurre. Déposer les cerises non dénoyautées dans le moule et recouvrir de la préparation. Enfourner 45 minutes thermostat 6.

Important : Les cerises non dénoyautées préservent tout l'arôme du fruit et confèrent toute son originalité au Cacou .

Le fromage de chèvre Charolais

Depuis 2010, le Charolais est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée, car au-delà des races bovines et ovines, le charolais est aussi un fromage. La preuve en est : les bocages de notre territoire abritent la première zone de fabrication de fromages fermiers de France.

Comment le reconnaître ?
Le charolais est généreux, c'est l'un des plus gros fromages de chèvres (il pèse de 250 à 310 grammes). Il possède une croûte légèrement crème, blanche ou bleutée et sa saveur est douce.Un charolais s'affine pendant 16 jours mais on peut le garder plusieurs mois.C'est un régal pour les papilles !

La race charolais et son AOC : le Boeuf de Charolles

L'histoire de l'appellation "Boeuf de Charolles", devenue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 2010, est une belle histoire qui a pris le temps de mûrir et de s'enrichir, comme

tout ce qui se fait de grand et de durable dans la vie. Le Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande de Boeuf de Charolles s'est créé en 1993. Il aura fallut 17 ans d'efforts pour la fixation des critères, des moyens de contrôles et des caractéristiques d'expertise, tout au long d'une grande chaîne d'excellences et de qualités solidaires mises au service d'une production de viande unique.

Pour prétendre à l'AOC, le Boeuf de Charolles a dû satisfaire trois conditions obligatoires concernant sa race, son terroir et son mode d'élevage.

Pour tout savoir sur le boeuf de Charolles.

Le paysage culturel de l?élevage bovin, candidat au patrimoine mondial de l?UNESCO

La candidature porte sur le paysage bocager, et non la race charolaise, issu de l'élevage des bovins charolais à l'herbe qui s'est développé depuis le début du 18è siècle. Les prés, les haies, les arbres, les mares, les murets en pierres sèches, les bâtiments de fermes, etc. en sont les composantes.

Sa situation géographique s'étend sur la vallée de l'Arconce entre Charolles et Anzy-le-Duc et le plateau Brionnais. Ce sont premières communes où historiquement, s'est développée l'embouche (engraissement des bovins à l'herbe) et présente la plus forte densité de patrimoine lié au paysage de l'élevage bovin.

Le miel

Dans notre Charolais, il y a aussi des plus petites bêtes qui font le bonheur de nos papilles. Les abeilles travaillent pour nous confectionner un miel savoureux.
Découvrez les nombreux apiculteurs autour de notre région, comme par exemple Entre Miel et Terre dont vous retrouvez les produits dans notre boutique.