



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

**VENETO**  
AGRICOLTURA

Linee Programmi per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

SEMINARIO

## Di là dal fiume...

Il turismo rurale  
tra i grandi fiumi di pianura



Mercoledì 22 maggio 2013

Villa Cagnoni-Boniotti  
Loc. Gognano - Villamarzana (RO)



**Esperienze di turismo rurale lungo i fiumi raccontate dagli operatori economici**

Gabriele Corti – Cascina Caremma, Besate (Mi), Parco del Ticino

*La terra riesce ancora a produrre cibo a sufficienza per tutti?*

*La terra ha ancora le energie per farlo senza che l'uomo introduca sistemi di forzatura che potrebbero sconvolgere definitivamente l'equilibrio naturale?*

*Quello di cui ci nutriamo proviene da un luogo, da una storia, da un'umanità?*

*Esiste un modo per conciliare bellezza e necessità ?*

*Esiste un modo di rimanere legati alla realtà senza essere strangolati dalle leggi del mercato e dell'economia globale?*

*La terra non regala ma chiede un legame di amore e di comprensione profonda.*

*Non chiede di essere frammentata in piccoli e chiusi punti di vista settoriali di conoscenza, ma vuole essere guardata e amata come un insieme delicato e indivisibile, dove ogni regola ha un suo motivo anche quando ci sembra enigmatica ed incomprensibile.*

*Questa terra ha ancora molto da darci, lo vediamo nei 1000 bambini che tornano a casa felici con in mano la loro pagnotta, lo vediamo nei 1000 commensali che assaggiano il nostro riso e il nostro salame, che scoprono la fragranza e il caldo colore di un pane appena sfornato dalle braci e che forse un giorno berranno il nostro vino .*

*Questi 36 ettari inseguono un sogno, un sogno che passa dall'esile filo di una foglia di frumento alla carpa che guizza nell'acqua di una risaia, dal tralcio di vite che cresce nonostante, alle bacche rosse dolci e succulente del lampone, agli animali che scorrazzano trovando qui tutto quello che gli serve per crescere.*

*Questi 36 ettari ogni anno ci meravigliano: come è possibile non credere che l'eden sia esistito, quando tocchi con mano una generosità inaspettata e imprevedibile ?*

*Anche quando vivi il fallimento di uno dei raccolti, immediata, nell'altro campo di granturco, la risposta è stupefacente quanto inattesa.*

*Questi 36 ettari suggeriscono che è possibile vivere in armonia e incanto con il creato perché le fatiche sono ripagate prima dagli occhi che dalle tasche o dai sacchi, perchè vedi che il lavoro dell'uomo nei campi produce gioia delle pupille, bellezza, paesaggio, equilibrio pittorico: l'agricoltore, corresponsabile e compartecipe prosecutore della creazione.*

*E' possibile condividere con voi questa bellezza?*

*Una bellezza così esiste solo per essere accudita e condivisa.*

Gabriele Corti

## **La Cascina Caremma**

L'esperienza della Caremma nasce nel 1988 con l'acquisto del fondo di 36 ettari.

La collocazione in una delle zone più incontaminate del Parco del Ticino e della Provincia di Milano non ci ha lasciato indifferenti e ha indotto subito una riflessione: come realizzare un'attività produttiva senza compromettere la bellezza del luogo e attuare il minor impatto ambientale possibile. L'inizio non è stato facile, i fabbricati erano tutti da ristrutturare ed i soldi, quasi tutti impegnati nell'acquisto, erano pochi. Si è partiti subito, tra la diffidenza di tutti, con la conversione dei terreni al metodo di produzione biologico. Questa fu la prima sfida vinta, poi è arrivato l'agriturismo. Nel 1992, quando ancora non esisteva il Regolamento Regionale Lombardo, si iniziano le prime esperienze di accoglienza e di ristoro che subito evidenziano la nostra grande vocazione nel legare la terra al cibo con un filo, il più corto possibile, quello della Filiera Chiusa.

In breve tempo stampa e televisioni diventano abituée della Caremma da "Linea Verde" (1993 e 2001), a la "Domenica del Villaggio" (1999), a tre interventi su "Sereno Variabile" in tre anni differenti (2001-2003-2005) fino alle recensioni su riviste e guide prestigiose del settore turistico e gastronomico, nazionali ed internazionali (Accademia della Cucina Italiana, 1999, Osterie D'Italia, Slow Food, 2001, Karen Brown B & B in Italy Guide, USA 1999, Invito all'Agriturismo in Italia, Shino Toshiyuki, Japan 2003, Bell'Italia, Marzo 2004, Guida Critica e Golosa, Club del Papillon 2003). Nonostante le innumerevoli difficoltà amministrative e burocratiche, la Caremma continua ad essere un Laboratorio di idee e di iniziative per la tutela e la valorizzazione del territorio con lo stesso entusiasmo e la stessa passione di un pioniere.

## **L'azienda agricola**

Immersa nel verde del Parco del Ticino, la Caremma insegue da sempre il sogno dell'autosufficienza alimentare realizzando tutta una serie di processi di produzione agricola e di trasformazioni che vanno dalle più tipiche culture di cereali ai tradizionali allevamenti del milanese, alla produzione in loco di numerosi salumi, alcuni dei quali in via d'estinzione.

Riso, frumento, orzo, segale, granturco da polenta, prati intercalari, pisello, mais da granella e da trinciato per l'alimentazione animale si legano al territorio attraverso la rotazione agricola. La presenza, tra un campo e l'altro, di siepi e filari di piante autoctone pregiate, sono senza dubbio un modo un modo per riqualificare la biodiversità. La ricerca di Cultivar legate alla tradizione per la riscoperta di sapori e ricette di una volta diventano sinergiche al miglioramento di un paesaggio agrario che mano a mano sta assumendo l'aspetto delle campagne dell'ottocento, quando ancora l'agricoltura era finalizzata al raggiungimento dell'autosufficienza alimentare locale.

La reintroduzione della coltura della vite "maritata ad arativo", attuata dopo una scrupolosa ricerca storica, in modo estensivo, così come avveniva nel passato, con l'adozione di uno dei vitigni più coltivati in questa zona, la Freisa, è un altro passo verso uno dei nostri obiettivi principali: far "assaporare" il territorio.

## **Il ristoro agriturismo**

La valorizzazione di essenze vegetali spontanee presenti nel Parco, la selezione di razze animali rustiche e più vicine alle razze autoctone, insieme all'allevamento sperimentale della Carpa in risaia, fino alle coltivazioni di frutti di bosco e alla fabbricazione di birra con materie prime locali sono alcune tra attività che ci hanno maggiormente entusiasmato in questi ultimi anni.

La qualità dei nostri prodotti è garantita dal metodo più artigianale e più salubre possibile, l'agricoltura biologica che da più di 15 anni ci sta dando grandi soddisfazioni professionali e ideali

che sono sempre spunto di riflessioni storiche e culturali legate alle tradizioni rurali di questo luogo. Da qui nasce la nostra vocazione a raccontare la storia del popolo contadino attraverso “Cene a Tema “ che diversi anni realizziamo all’interno della rassegna gastronomica “Abbiategusto” e con la preziosa collaborazione di Slow Food.

“Ode al Maiale”, “Buono come il Pane”, “ Il Gioco dell’Oca”, “Il Popolo dei Polentoni”, “Risate in Risaia” e il recentissimo “Dalle Stelle alle Stalle” sono alcuni tra i titoli di serate conviviali passate qui in Cascina a degustare tutto quello che la terra ci regala nel corso delle stagioni

La cura nella semplicità nei piatti classici della cucina lombarda è la parola d’ordine della nostra gastronomia che fa del proprio fiore all’occhiello l’autoapprovvigionamento di materie prime, ben al di là di ogni regolamento e delle consuetudini del settore.

Una cura e una qualità tenute costanti da più di 10 anni dai nostri 3 bravissimi cuochi anche con numeri di un certo rilievo.

Un occhio di riguardo alla carta dei Vini, di cui la nostra stessa azienda sta diventando produttrice: più di 40 etichette, tutte aziende agricole, spesso biologiche, certamente tra le migliori del nord Italia per mantenere un’identità geografica, tra cui spicca la sezione “piccolo è bello” nella quale sono presenti piccoli viticoltori a carattere artigianale, per lo più conosciuti di persona e selezionati nel Progetto “ Critical Wine” fondato dal grande Gino Veronelli , padre e poeta dell’enologia italiana .

### **Le 14 camere**

Un Parco Naturale come il nostro, inserito in un ambiente fortemente urbanizzato, rappresenta l’unico modo per conservare e migliorare un paesaggio naturale ancora intatto e così bello da non far rimpiangere neanche le Colline Toscane o le Paludi della Camargue, vale a dire due tra le più ambite destinazioni turistiche d’Europa , ai numerosi turisti stranieri che già percorrono la Valle del Ticino.

La Caremma è stata la prima realtà di accoglienza a credere nelle qualità turistiche del nostro territorio, sfidando scetticismi e incredulità in molte persone, a diversi livelli.

Anche questa sfida è stata vinta con la solita caparbia, precorrendo quello che adesso è diventato l’indirizzo esplicito di numerosi enti locali, Provincia e Regione.

Ricavati dalle antiche abitazioni dei braccianti , degli affittuari e da un vecchio granaio, seppur con tutti i confort necessari, gli alloggi mantengono inalterata la loro atmosfera agreste. Tutte le camere sono dotate di bagno con doccia, riscaldamento e aria condizionata, telefono e TV, con vista esclusiva su uno dei più bei angoli del Parco del Ticino.

Sono tanti i modi per vivere la Caremma. La vicinanza con il Fiume e con i Rami secondari permette avventure in canoa attraverso percorsi dove l’acqua cristallina dei fontanili si sposa con il verde lussureggiante della vegetazione: non sembra in alcun modo di essere a soli 30 km da Milano!

Per chi preferisce stare con i piedi per terra o pedalare basta scegliere uno dei tanti percorsi attrezzati realizzati dal Parco, il Sentiero del Giubileo e il Sentiero E1, due Greenway che raccontano la storia di un territorio e la sua spiritualità. Morimondo con la sua Abbazia Cistercense, i Navigli con le opere di ingegneria idraulica studiate anche da Leonardo Da Vinci.. Per chi preferisce rimanere sul fondo aziendale, due percorsi agroambientale ci parlano del rapporto delle popolazioni rurali con la Terra e con il Fiume.

### **Educazione Ambientale**

La proposta educativa che caratterizza la didattica alla Caremma ha un respiro ampio e profondo: significa conoscenza del territorio e degli elementi che lo costituiscono, ma questi elementi sono indissolubilmente collegati alla storia del popolo contadino, all’evoluzione dell’ambiente naturale e portano obbligatoriamente al rispetto delle aree

protette, alla valorizzazione della cultura e dell'arte, all'amore per i nostri luoghi e a sentirsi parte di un microcosmo di cui ognuno di noi è un anello significativo e irripetibile. La sfida che ci attende nel prossimo futuro è rendere fruibile la funzione educativa che intrinsecamente ha il rapporto con la natura e con le varie componenti del mondo rurale, sviluppando sempre più attività caratterizzate da contatti fisici, sensoriali ed emozionali. Pertanto, la gita scolastica di 2- 3 giorni con pernottamento svolta qui in cascina è sicuramente un momento di crescita sia dell'individuo che del gruppo perché si svolge in ambiente più "intimo", che può stimolare favorevolmente i rapporti interpersonali e la riflessione. Molteplici sono gli indirizzi e le proposte didattiche che sono condotte da laureati in Scienze Naturali o Agrarie, sia attraverso veri e propri Laboratori che con lezioni guidate Open-air e in aule attrezzate.

### **Slowstage, i meeting aziendali alla Caremma**

Anche per gli adulti si assiste ad un crescente interesse per un nuovo approccio con la campagna e con la natura. Lo dimostrano i successi, le richieste e gli sviluppi che sta avendo una tecnica formativa chiamata "Outdoor Training", in voga negli States, ma anche in numerosi corsi di formazione per i Top Manager nostrani.

Lo strumento didattico e formativo dell'Outdoor Training si inserisce nel più ampio filone delle discipline esperienziali che prevedono l'utilizzo dell'ambiente naturale sia come setting che come strumento per educazione e la crescita dell'individuo.

La metodologia ha origine dalla fusione di molteplici approcci filosofici e metodologici alla educazione e alla formazione di giovani e adulti: nasce intorno agli anni '40 dal pensiero di Kurt Hanh e Outward Bound, ma affonda le radici già nel pensiero di Rousseau e Pestalozzi prima e Whitman e Thoreau poi.

Dal 1995, data in cui è stata completata la prima sala attrezzata, la Caremma ospita più di 200 stage formativi l'anno, per aziende che hanno colto il grande fascino di questo luogo, ideale per allontanare gli stress della città e ritrovare tranquillità e concentrazione.

Da allora si sono aggiunte altre tre sale riunioni attrezzate con le più recenti tecnologie comunicative ma che conservano intatto il carattere di ospitalità e calore. Slowstage è il piacere di un ritmo naturale, un'occasione di riflessione a contatto con la natura, un posto dove alla bellezza di un parco naturale si accosta il rispettoso lavoro dell'uomo.

Slowstage è una filosofia di vita, è una scelta, è un desiderio di formazione a misura d'uomo:

luoghi tranquilli, cibo genuino, è la risposta al bisogno di fermarsi, di pensare, ma anche di mangiare, per stare bene nella convivialità.

### **Caremma Nature SPA, il centro benessere**

Tre anni di lavori di ristrutturazione della vecchia stalla, tre anni di progettazione e di duro lavoro, ma i risultati ci stanno ripagando. Siamo orgogliosi di presentarvi questa nuova opportunità, sicuri di aver creato una struttura in piena armonia con il luogo in cui si trova, con gli elementi architettonici di cui è testimone, con gli intenti del "Progetto Agrituristico" e perfettamente in linea con la filosofia che in questi anni ha caratterizzato tutte le iniziative della Cascina Caremma

#### *L'Open Space nel fienile*

Si tratta di uno spazio coperto di circa 500 mq, sotto un porticato al piano primo, con travi a vista e un magnifico panorama su boschi e magnifiche campagne, utilizzabile anche per meeting di grandi dimensioni.

Nella bella stagione questa struttura vi coinvolge in una dimensione "diversa" da quella delle sale plenarie convenzionali dei grandi alberghi, senza farvi rinunciare in alcun modo

alle necessità formative e comunicazionali dei vostri incontri. Può trasformarsi in pochi minuti in un'autentica palestra coperta per Attività Outdoor da svolgersi quando le condizioni metereologiche non consentono di stare all'aperto.

Ideale per giornate di Team-Building, il Fienile si presta a svariate possibilità d'impiego, come dimostrano le numerose iniziative di carattere culturale che già da diversi anni vi si organizzano (mostre di pittura, fotografia, artigianato locale, mostre sulla cultura agricola e gastronomica della zona, spettacoli di vario genere).

#### *Lo spazio relax e benessere*

Una biosauna riscalda il corpo in modo naturale, seguita da un bagno di vapore con cromoterapia per eliminare le tossine. Pediluvio e docce aromatiche rinfrescano e tonificano. Nello spazio dedicato al massaggio e alle terapie naturali puoi essere "coccolato" e scaricare così le tensioni accumulate per poi lasciarsi addormentare, sdraiati su un'ampia pedana in legno riscaldato, davanti al fuoco di un camino.

L'utilizzo di erbe e di elementi naturali come sussidio alla salute della persona nel suo complesso si è rivelato, in questi ultimi anni, una necessità largamente diffusa e complementare al mondo dell'alimentazione con prodotti biologici e a tutto ciò che da sempre costituisce la vocazione primaria della Cascina Caremma, tra le prime aziende agricole a convertirsi all'agricoltura ecocompatibile in Lombardia.

#### *La sala polifunzionale*

Per conferenze, gruppi di studio, lezioni, terapie collettive ma anche per corsi di Yoga e di meditazione. La sala ha una caratteristica unica: tre dei suoi lati sono costituiti da vetrate per avere il massimo della luminosità naturale, ma, a richiesta, può essere totalmente chiusa da tende automatizzate per ottenere un ambiente più "intimo" e isolato dall'esterno. Allestita a platea, può contenere circa 100 persone e può essere suddivisa in due salette per sottogruppi attraverso pareti mobili. E' attrezzata con le più moderne tecnologie di comunicazione.

Il calore di un camino, anche qui, ci riporta ad elementi primari che da sempre richiamano l'uomo e che, inevitabilmente, contribuiscono a creare il benessere della persona.

#### *Indoor Swimming Pool*

Un'ampia piscina, col fondale che riproduce l'ambiente acquatico della Lanca del Ticino, vi immerge totalmente nella natura attraverso una vetrata panoramica che dà verso campagne a perdita d'occhio e il recinto dei cavalli.

La luce nell'acqua cambia colore creando così nuovi elementi rilassanti ed emotivi, soprattutto la sera. All'interno si inizia con il percorso Kneipp per stimolare la circolazione plantare, si prosegue con idroterapie per piacevoli massaggi, al nuoto controcorrente e ad una lama d'acqua per la cervicale. A bordo piscina, l'acqua e il fuoco di un camino acceso, due elementi così in contrasto tra loro ma così catalizzanti per l'uomo, creano uno spazio relax dopo il nuoto per conversare, leggersi un libro, ascoltare musica o bersi una tisana.

#### **La vendita di prodotti aziendali**

Creato inizialmente per dare la possibilità ai nostri ospiti di portare a casa un "pezzettino di Caremma" dopo una cena o un week-end, in questi ultimi anni ha assunto una sua piena autonomia e peculiarità. Due marchi di prestigio garantiscono tutti i prodotti in vendita nello spaccio: ICEA, lo storico marchio che attesta la corretta applicazione del metodo dell'agricoltura biologica e il recente ma non meno importante "Marchio Parco Ticino – Produzione Controllata" che certifica la provenienza e il metodo di coltivazione eco-compatibile

Attualmente si possono acquistare insieme a riso e farine provenienti dai nostri cereali, salumi, pani diversi, marmellate di Uva, di Mele Cotogne e di Frutti di Bosco e Miele prodotto da alveari a non più di 100 metri di distanza dalla Cascina.

Più di una ventina di salumi sono prodotti qui, nel nostro laboratorio aziendale, a base di carne di Maiale, Cinghiale, Oca, Anatra, tutti molto particolari e di altissimo valore artigianale, alcuni anche affumicati a testimonianza della dominazione Austro-Ungarica dell'ottocento lombardo.

La stagionatura avviene ancora in un locale, nella casa dei Famigli, dove vengono appesi salami da più di 100 anni e sulle cui travi ed assi si è selezionata la giusta mescolanza ed equilibrio di lieviti che ci assicurano la perfetta maturazione del salame con i sapori che soltanto il ceppo di microrganismi isolati in quella stanza può dare.

Salumi unici che rappresentano senza alcun dubbio un nostro vanto, una grande passione e che vogliamo condividere con voi attraverso questo nostro piccolo negozietto.

La Cascina è dal 1996 Centro Informazione Parco Ticino. Pertanto, insieme agli alimenti, puoi trovare libri, cartografie e gadget in grado di fornire idee, materiali e sussidi per organizzare un'avventura in questo meraviglioso angolo della Pianura Padana.

## **Riso**

Le prime notizie sulla coltivazione del riso alla Caremma ci arrivano da un documento datato 1506 relativo a una diatriba tra Cistercensi dell'Abbazia di Morimondo e Cluniacensi di San Maiolo in Pavia che avevano un piccolo Monastero a Besate, in località "Ca' del Frate" qualche centinaio di metri a sud della Cascina. In questo eccezionale documento si cerca di stabilire chi tra le due congregazioni avesse il diritto sull'acqua irrigua "Ad Usum Risae" di una roggia chiamata Rio Riazzolo, fosso che lambisce la Caremma.

Insomma, già allora si litigava per l'acqua ...

Sono proprio queste terre tra Vigevano e il Ticino nei pressi della Sforzesca, l'azienda agricola modello dei Visconti che si trova dirimpetto alla Caremma oltre il Ticino, ad essere le prime a sperimentare la coltivazione del riso in Lombardia. Nel 1475 il duca Gian Galeazzo Sforza dona al duca di Ferrara un sacco di riso che viene da lui definito in una lettera "alimento estremamente interessante e meritevole di essere seminato", assicurando che quel unico sacco sarebbe diventato 12 sacchi se ben coltivato.

Cascina Caremma è stata una delle prime aziende agricole biologiche del milanese, iniziando la conversione agli inizi degli anni '90, in era pre contributi comunitari. Ha posto il riso al centro della propria rotazione agraria e dei menù dell'agriturismo. Dal 1998 ha iniziato alcune sperimentazioni con la collaborazione della Facoltà di Agraria di Milano che hanno portato ad elaborare un sistema di ittiodiserbo, cioè l'uso di una carpa erbivora, l'Amur, per il contenimento delle erbe infestanti. Prendendo spunto da una pratica in uso fin dagli inizi del secolo, la sperimentazione ha dimostrato un duplice vantaggio: le rese di riso sono aumentate e si è potuto produrre pesce di buona qualità che ha permesso di riscoprire una specialità culinaria che attinge nella tradizione.

## **Buono come il Pane**

Da più di quindici anni abbiamo recuperato l'uso dell'antico forno a legna della casa padronale e produciamo tutto il pane che viene servito ai nostri commensali, utilizzando le nostre farine biologiche. Crediamo che il pane, sia, insieme al vino, l'espressione più pura dell'arte culinaria che l'uomo ha sapientemente elaborato nel corso dei secoli. Per celebrarlo tutti i giovedì sera nei mesi di gennaio, febbraio, marzo e aprile organizziamo una serata dedicata a questo alimento primario dell'uomo, presente nelle culture di tutti i popoli.

## **I Tesori di Famiglia**

Dai due maiali macellati agli esordi, adesso sono un centinaio i capi di bestiame incrocio di Large White – Landrance che grufolano liberamente nello spazio certificato dai disciplinari

dell'allevamento bio. Pascolano in una campagna, appena fuori dal cortile a destra, di quasi un ettaro e mezzo divisa in due parti: dove hanno pascolato quest'anno, l'anno prossimo verrà seminato Mais. In questo modo il Granturco si avvantaggerà del lavoro operato dai suini, trovando un terreno in gran parte libero da infestanti e ricco di sostanze nutritive. Anche gli animali sono aiutati da uno stile di vita così "libero", mantenendosi sani e indipendenti da antibiotici e da farmaci in genere. Un esempio di come il rapporto uomo e ambiente può essere sinergico.

L'arte della salumeria è da sempre una nostra passione cominciata più di 30 anni fa grazie all'incontro con Elio Sgarella, prezioso collaboratore oltre che grande amico. Con lui sono nati tutti i nostri salumi, lavorati e accuditi come un "gioiello di famiglia". Seguendo ad occhi chiusi la tradizione, qui del maiale non si butta niente:

Gli Interi, Coppe, Lonze, Pancette, il Gulà, pochi Prosciutti, 4 -5 all'anno da godere insieme ai nostri commensali per Capodanno e Pasqua;

I Cotti, Cotechini e il Sanguinaccio, o "Masapan", retaggio di una civiltà rurale in via d'estinzione

il Salame di testa

i Macinati, i Salamini di Maiale

Il Lardo Pestato

la Mortadella di fegato, vera "perla" del territorio

il Salame Crudo Crespone, specialità locale con una percentuale del 10% di reale di manzo

la "Bògia", o "Mulèta", insaccato nella vescica, dalla lunga stagionatura

"Salsisòn", prodotto tipicamente padano insaccato nel cosiddetto budello gentile, l'intestino crasso del maiale e da consumarsi secondo la tradizione il giorno di Ferragosto.

La stagionatura, passaggio fondamentale per le produzioni di qualità, è ancora attuata, asl permettendo, nei locali della "Casa dei Famigli" (casa azzurra), utilizzati a tal fine almeno dalla fine dell'Ottocento.

Al primo piano, sul soffitto a cassettoni d'abete, numerosissimi chiodi sono ancora adoperati per appendere i salami. Nonostante le normative HACCP, a tutt'oggi questi tipi di locali sono fondamentali nella stagionatura per il rapporto ottimale fra temperatura e umidità che garantisce una perfetta maturazione degli insaccati e per la presenza dei migliori ceppi di muffe specializzate, selezionate in modo naturale nel corso dei secoli.

### **I Vini di Cascina Caremma**

Il progetto della Vigna è nato nel 2002 e l'impianto delle 1500 barbatelle è stato realizzato durante la terribile primavera siccitosa del 2003. Le numerose notizie storiche avevano evidenziato quanto l'avicoltura fosse radicata nella nostra zona e, in particolar modo, a Besate. La scoperta di una mappa del 1756, dalle cui carte risulta che alcuni terreni del fondo agricolo "Caremma" venivano coltivati come "aratorio vitato", ci ha suscitato un'emozione e ha fatto partire il sogno. Molti ci hanno detto che da quella terra di risaia non sarebbe mai uscito niente di buono. Abbiamo lavorato sodo e questo è il nostro Vino.



RÖSELIN (100% acciaio)

Un rosè che esalta tutto il fruttato di ciliegia tipico della Freisa

FREISANT (100% acciaio)

prodotto con uve "Freisa" da agricoltura biologica

Un vino semplice, naturale, con quel retrogusto un po' amaro come quello di una volta, grazie ad una leggera rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale.

MES E MES (barrique di 2° passaggio e acciaio al 50 %)

prodotto con uve "Freisa" da agricoltura biologica

Un buon equilibrio tra profumi freschi e rotondità apportato dal del legno maturo.

il CAREMMA (100% barrique di 2° passaggio) € 16,00

prodotto con uve "Freisa" da agricoltura biologica

Corpo e rotondità, con una leggera nota fruttata

### **La Birra di Cascina Caremma**

Certificazione Bio: Suolo e Salute

Nata dalla collaborazione con Officina della Birra di Bresso leader in Italia per la produzione di birre artigianali Bio Certificate. Malto Bio prodotto da Cascina Caremma con Orzo varietà Orchidea. È una birra Doppio Malto Ambrata che nasconde elegantemente i suoi 6,0% circa di alcool in volume e 15,5°P (gradi saccarometrici in peso), prodotta per "doppia decozione" di malto prodotto da Cascina Caremma con Orzo varietà Orchidea, risulta al palato calda ed avvolgente ma nello stesso tempo piuttosto secca. Ciò è dovuto ad una buona bilanciatura del gusto da parte del malto e di luppoli tedeschi. Per la creazione di questa birra vengono impiegati ben due ceppi differenti di lievito. Dopo una prima fermentazione in vasche aperte ad opera di lieviti ad alta fermentazione (*Saccharomyces Cervisae*) responsabile di un aromatico insolito, viene fattamaturare in cantina previa l'aggiunta di mosto in lavorazione con lievito a bassa fermentazione (*Saccharomyces Carlsbergensis*). In ultimo, la lunga maturazione più di 5 settimane prima dell'imbottigliamento la rendono quasi priva di lieviti in sospensione, tanto da poterne apprezzare

a pieno il suo carattere prudente ma col tempo indubbiamente affascinante

### **Certificazioni, Premi e Marchi**

*CERTIFICATO ECO-BIO-TURISMO RILASCIATO DA ICEA*

(Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale)

N.0056 del 22 Ottobre 2010 - Punteggio di classificazione 4 su 5

*PREMIO QUALITY - OSPITALITA' ITALIANA DI ISNART E UNIONCAMERE*

*AREZZO- 12 NOVEMBRE 2010*

In occasione della nona edizione di Agrietour, il Salone Internazionale dell'Agriturismo, l'agriturismo Cascina Caremma, di Besate ha ottenuto il primo premio nazionale "Quality – Ospitalità Italiana 2010". Il premio è stato attribuito da ISNART, Istituto Nazionale di Ricerche Turistiche, in collaborazione con Unioncamere per "l'impegno profuso nella ricerca della qualità".

*CERTIFICATO DI CONNESSIONE RILASCIATO DA PROVINCIA DI MILANO*

N.86614 del 24 Maggio 2011, nel quale si certifica la sussistenza del rapporto di connessione dell'attività agrituristica rispetto a quella agricola con le seguenti percentuali: Prodotti propri 69%,; acquisti da altre aziende agricole 10%,; altri acquisti 21%.

*AZIENDA ACCREDITATA AL CIRCUITO DELLE FATTORIE DEL PANDA DEL WWF  
DAL 2008*

*AZIENDA ACCREDITATA AL CIRCUITO DELLE FATTORIE DIDATTICHE DI REGIONE  
LOMBARDIA DAL 2002*

*MARCHIO "PARCO TICINO – PRODUZIONE CONTROLLATA" DEL CONSORZIO  
PARCO LOMBARDO DELLA VALLE DEL TICINO*

Cascina Caremma aderisce al marchio fin dal 1998. Il Riso Arborio della Caremma è stato il primo prodotto del Parco del Ticino che abbia ottenuto il marchio.

*MARCHIO DI QUALITÀ Q PER ALBERGHI, RISTORANTI E AGRITURISMO DELLA  
CAMERA DI COMMERCIO DELLA PROVINCIA DI MILANO*

Rilasciato nel 2010, promosso da ISNART, Istituto Nazionale di Ricerche Turistiche.

*PREMIO "LE BUONE PRATICHE DELL'AGROALIMENTARE"*

*FIERA DI RHO – 26 OTTOBRE 2010*

Realizzato da sette associazioni di tutela dei consumatori lombarde (Movimento Difesa del Cittadino, Adiconsum, Assoutenti, Cittadinanzattiva, Confconsumatori, Movimento Consumatori e Unione Nazionale Consumatori), presieduto dalla giornalista Anna Bartolini e coordinato da Lucia Moreschi di MDC Lombardia, ha selezionato, gli attori della filiera agroalimentare che si sono distinti nella valorizzazione della produzione locale lombarda e della stagionalità, quali sinonimi di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità.

*CERTIFICATO DI CONFORMITA' – PRODOTTO BIOLOGICO RILASCIATO DA ICEA  
(Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale)*

Rilasciato il 15 dicembre 2011- n.°295

Lista dei prodotti certificati: birra, confetture extra d'uva, di frutti di bosco, di more e lavanda, di more, erbe aromatiche, grano tenero, segale, mais da polenta, mais ceroso, giardiniera sott'olio, melanzane sott'olio, ortaggi, orzo distico e polistico, peperoni lombardi sott'aceto, piccoli frutti, pisello da foraggio, prato, pascolo, riso, vite.

*PREMIO "IL MAIALE SI FA BIO 2012"*

Ricevuto nel Dicembre 2013 da l'Associazione "Citta del Bio" per l'uso e la riscoperta di antiche conce.