



autocertificazione e prezzo sorgente
il riso

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Cascina Caremma

Indirizzo: **Caremma 2 – 20080 Besate (Mi)**

Telefono: **029050020**

Fax: **029050020**

Email: **info@caremma.com**

Sito Web: **www.caremma.com www.slowstage.com**

Cenni storici e geografici sul territorio:

È un'antica azienda agricola lombarda con la tipica struttura a corte quadrangolare, con allevamento e un fondo coltivato di 36 ha. Tra le prime ad essere riconvertita all'agricoltura biologica nella provincia di Milano, è collocata in un contesto paesaggistico peculiare non solo per le attrattive naturalistiche presenti ma anche per le reminiscenze storico-culturali che lo caratterizzano (PARCO DEL TICINO)

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole:

4 persone tra trattoristi e braccianti che svolgono in maniera integrata le numerose attività legate alla coltivazione dei campi ma anche alle trasformazioni dei prodotti

Estensione terreni: **36 ha**

Superficie coltivata:

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : **Proprietà**

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : **Biologico certificato ICEA**

Eventuali società di certificazione: **ICEA**

Varietà riso coltivato: **Arborio**

Consulenti:

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **In agricola 4**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera (quante persone, paga oraria) :

Ricorso ad agenzie di lavoro interinale:

Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie) :

Principi e idealità cui si è ispirato il produttore:

INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO PIU' SIGNIFICATIVO

Riso simbolo dell'azienda: **Arborio**

Caratteristiche del riso (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità) :

Biologico, la leggera lavorazione non toglie del tutto il rivestimento esterno del chicco

Provenienza delle sementi: **Autoprodotte**

Coltivazione a secco (si/no) : **No**

Modalità d'irrigazione:

Provenienza dell'acqua: **Risaia allagata da maggio a fine agosto**

Quantità prodotta nell'ultimo raccolto: **Non ancora teminata, si prevede un buon raccolto, intorno a 300 ql di risone**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna (principio attivo e n° concimazioni) : **Borlande fluide certificate, 2,25 ql ha, 1 volta l'anno**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna: **Solite del risicoltura tradizionale**

Mesi della raccolta dell'ultima campagna: **Settembre**

Metodo di raccolta: **Mietitrebbia**

Distanza tra luogo di raccolta e di conservazione: **300m**

Modalità e tempo di conservazione prima della lavorazione: **Da 1 mese a 6 mesi**

Modalità di lavorazione (pestelli, meccanica ecc) : **Riseria Tarantola Albairate, riseria certificata ICEA**

Eventuali additivi utilizzati:

Modalità di stoccaggio riso lavorato: **Silos a 14% di umidità**

Quantità riso ottenuto: **Resa alla lavorazione del 55%**

Varietà riso (integrale, semintegrale, raffinato ecc) : **Semilavorato e integrale**

Particolarità del prodotto:

Un'Arborio che vale un Carnaroli!

Per il metodo di coltivazione usato, quello Biologico (che ovviamente privilegia la qualità del prodotto a scapito della quantità), per il modo in cui viene lavorato (una leggera lavorazione che non toglie del tutto il rivestimento esterno del chicco), questo riso ha una tenuta alla cottura straordinaria e un sapore assolutamente unico. Ottimo per risotti della nostra tradizione lombarda.

Luogo e modalità di confezionamento: **Riseria tarantola Albairate, riseria certificata ICEA, Sacchetto in polipropilene trasparente**

Tipi di confezioni disponibili: **1kg, sacchi da 25kg**

Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.) : **Privati e negozi, a volte grande distribuzione**

Prezzo sorgente al kg (indicare se ivato o meno) : **€ 1,50 al Kg (IVA al 4% esclusa)**

Prezzo medio confezione: **€ 1,50 (IVA al 4% esclusa)**

Costi di spedizione: **Gratis se si superano i €500,00 complessivi della fattura**

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) :

Cosa penso degli Ogm in agricoltura: **Dannosi e assolutamente inutili**

Altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
le farine

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Cascina Caremma

Indirizzo: **Caremma 2 – 20080 Besate (Mi)**

Telefono: **029050020**

Fax: **029050020**

Email: **info@caremma.com**

Sito Web: **www.caremma.com www.slowstage.com**

Cenni storici e geografici sul territorio:

È un'antica azienda agricola lombarda con la tipica struttura a corte quadrangolare, con allevamento e un fondo coltivato di 36 ha. Tra le prime ad essere riconvertita all'agricoltura biologica nella provincia di Milano, è collocata in un contesto paesaggistico peculiare non solo per le attrattive naturalistiche presenti ma anche per le reminiscenze storico-culturali che lo caratterizzano (PARCO DEL TICINO)

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole:

4 persone tra trattoristi e braccianti che svolgono in maniera integrata le numerose attività legate alla coltivazione dei campi ma anche alle trasformazioni dei prodotti

Superficie cerealicola: **36 ha**

Esposizione ed altitudine: **100m sul livello del mare**

Quantità di grano prodotto: **200qI**

Sesto di impianto e cultivar: **Pandas**

tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : **Proprietà**

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : **Biologica certificato ICEA**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna (principio attivo e n° concimazioni) : **Borlande fluide certificate, 2,25 qI ha**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna: **Sod Seeding, su stoppie di mais**

Mesi di raccolta dell'ultima campagna: **Luglio**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **In agricola 4**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera (quante persone, paga oraria) :

Nome e sede del molino utilizzato nell'ultima campagna: **Molino Bava, Abbiategrasso, certifica ICEA**

Distanza tra luogo di raccolta e il molino (distanza media) : **10 KM**

Modalità di molitura: **A pietra con mulino ad acqua**

Modalità di conservazione del grano: **Silos a 14% di umidità**

Quantità di farina prodotta nell' ultima campagna: **180 QL**

Luogo, modalità di stoccaggio della farina: **Magazzino aziendale**

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Luogo e modalità di confezionamento: **Confezionato presso Laboratorio Eredi Fontanella, Monte Cremasco (CR)**

Tipo di confezione utilizzate: **Sacchetto carta da 1 KG e da 25 KG**

Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.) : **Privati e negozi, a volte grande distribuzione**

Prezzo sorgente della farina di grano tenero e di grano duro:

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) : **€ 1,00 al KG (IVA al 4 % esclusa)**

prezzo totale (riferito alla confezione) :

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) :

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro) :

Cosa penso degli Ogm in agricoltura:

Dannosi e assolutamente inutili

Altre considerazioni:

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 annusano 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 un 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.