

Cascina Ccaremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA



I prodotti della terra



Agricoltura biologica, biodiversità, gusto e cultura per il benessere dell'uomo, nel rispetto della natura.

30 anni di Cascina Caremma.





La Cascina

La cultura della terra di Cascina Caremma e dei suoi prodotti bio.

L'**Azienda Agricola e Agrituristica Cascina Caremma** nasce a Besate nel 1988, collocandosi in una delle aree più incontaminate del **Parco del Ticino** e della Provincia di Milano. Tale collocazione ha portato da subito a riflettere su come attuare il minor impatto ambientale e conciliare un'attività produttiva senza compromettere la bellezza e l'unicità del luogo.

L'azienda agricola ha deciso di intraprendere la conversione dei suoi **36 ettari** al metodo di **produzione biologica** e, dal 1992, di orientarsi all'**accoglienza e ristorazione**, nell'intento di esaltare la propria vocazione, legare la terra al cibo e inseguire l'utopia dell'autosufficienza alimentare.

La volontà di accrescere la biodiversità funzionale ha portato l'azienda a produrre e trasformare in loco una notevole varietà di prodotti: dal **riso arborio alle farine di cereali antichi**, dai **salumi nostrani alle conserve di verdure dell'orto estivo** fino ai **cosmetici per la cura del corpo**.

In questi **30 anni Cascina Caremma** è diventata punto di riferimento agricolo e turistico. La cascina permette di vivere un'esperienza unica e sensoriale a contatto con la natura.

L'alternarsi di seminativi, siepi e filari di piante autoctone rare contribuisce al **mantenimento della biodiversità nell'ecosistema agricolo e naturale** creando un panorama suggestivo e da scoprire.

La continua ricerca di cultivar legate alla tradizione enogastronomica locale che permette la riscoperta di sapori contadini e ricette di una volta, ha dato vita alla realizzazione e impianto del vigneto: una sorta di Museo all'aperto dell'agricoltura padana dell'Ottocento, dove la **cultura della vite maritata e in consociazione ad arativo** diviene **modello agroecologico** a cui ispirarsi per un futuro sostenibile rispettoso delle identità territoriali.

Caremma è un punto di riferimento agricolo e turistico che permette di vivere un'esperienza unica a contatto con la natura.





Il paesaggio delle colture cerealicole

36 ettari di agricoltura biologica compongono un paesaggio agrario che si presenta in costante mutamento per tutta la durata dell'anno grazie alle rotazioni agricole.

Nei mesi invernali le terre di Cascina Caremma sono dominate dalle colture cerealicole: **varietà antiche, storiche e autoctone del territorio**, che ritroviamo nella tradizione gastronomica lombardo-milanese.

Cultivar che oggi sono al centro della

produzione agroalimentare perchè ideali a perseguire un'agricoltura sana e sostenibile, e del mercato per le loro qualità nutrizionali.

Il processo produttivo si conclude a pochi chilometri da Cascina Caremma, presso Molino F.lli Bava, uno dei mulini storici di Abbiategrasso, dove il raccolto di cereali viene macinato e trasformato in farina, nel pieno rispetto del grano e delle sue proprietà organolettiche.





Cereali

COLTIVAZIONE BIOLOGICA DEL RISO ARBORIO

Ricerca, tradizione e passione sono le fondamenta della produzione di Riso Arborio sulle terre di Cascina Caremma.

La coltivazione biologica di **Riso Arborio** sui nostri campi è frutto di un insieme di competenze, ricerca, tradizione e passione ed è diventata negli anni **la principale produzione cerealicola della nostra Azienda.**

COLTIVAZIONE BIOLOGICA DI GRANO TENERO DEGLI 11 GRANI ANTICHI

Cultivare grani antichi significa accrescere sicurezza e biodiversità nel settore agroalimentare.

Gli **11 “Grani Antichi”** sono una miscela di grani **particolarmente adatti alla coltivazione biologica**, che non hanno bisogno di fertilizzanti e pesticidi perché, oltre a sovrastare le infestanti, si adattano a clima e territorio, selezionando nel tempo le varietà di frumento più adatte.

Cascina Caremma dal 2018 crede e aderisce al progetto degli 11 “Grani Antichi”, nato dal Distretto di Economia Solidale Rurale in collaborazione con AIAB Lombardia.



COLTIVAZIONE BIOLOGICA DELLA SEGALE

Antica coltura storicamente presente nel Milanese.

La Segale è un cereale antico coltivato sulle terre della Valle del Ticino, particolarmente adeguato alla coltivazione biologica e alle specificità del territorio, al suo clima freddo-umido e alle caratteristiche del suolo.

La granella viene macinata a pietra in modo da ottenere una farina integrale in cui tutte le proprietà organolettiche di tale cereale rimangano originali e inalterate.

COLTIVAZIONE BIOLOGICA DEL MAIS DA POLENTA

Lavorazione a pietra per una Polenta unica: contadina, rustica, genuina e profumata.

Il Mais da polenta coltivato sulle terre di Cascina Caremma è **“Il Maranello”**, una varietà tipica della Pianura Padano-Veneta.

Il Mais raccolto viene macinato a pietra in un antichissimo Mulino ad acqua, evitando così alcun trattamento termico che possa denaturare le proprietà organolettiche, le quali sono esaltate con la preparazione della Polenta: **cremosità**, dovuta agli olii di germe e all'embrione ad alto tenore proteico, **sapidità**, dovuta alla presenza di tutte le componenti del chicco, parte esterna, vitrea e rossastra, ricca di antociani, parte interna gialla e amidacea.



COLTIVAZIONE BIOLOGICA DI SORGO

Cereale di origine lontana, oggi al centro della produzione agricola attenta e sostenibile.

Il Sorgo è un cereale di origine africana, che **ben si adatta ad una agricoltura ecosostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici**. Sulle terre di Cascina Caremma questa coltivazione è stata introdotta negli anni più recenti come soluzione alle estati calde e siccitose dell'ultimo decennio, che hanno spesso compromesso parte dei raccolti.

Un cereale che **incontra sensibilità e gusti del consumatore contemporaneo**, anche perché naturalmente privo di glutine, ricco di fibre e nutrienti.



Riso e farine BIO



Parco  Ticino



RISO SEMILAVORATO SUPERFINO ARBORIO BIO

Un Arborio che vale un Carnaroli!

Il Riso Semilavorato Superfino Arborio BIO di Cascina Caremma è ottenuto da agricoltura biologica sulle terre della Valle del Ticino.

Proprietà e utilizzo:

Un Arborio che vale un Carnaroli!

Il sapore unico e intenso, il sorprendente rilascio di amido e la **capacità straordi-**

naria di mantenere la cottura, rendono questo riso perfetto per la preparazione di **risotti all'onda**, come vuole la tradizione milanese.

Una volta raccolto in risaia il **chicco è parzialmente lavorato**. Lo strato di crusca più interno non viene totalmente rimosso, permettendo al riso di conservare le sue qualità organolettiche e di essere protetto durante la cottura.



RISO INTEGRALE SUPERFINO ARBORIO BIO

Fonte di fibre, vitamine, minerali e amidi buoni!

Il **Riso Integrale Arborio BIO di Cascina Caremma** è ottenuto da agricoltura biologica sulle terre della Valle del Ticino.

Proprietà e utilizzo:

Questo particolare riso integrale necessita di una lunga cottura di circa 1 ora e 1/4 ed è perfetto per **minestre, zuppe, contorni e insalate di riso a base di**

verdure.

Ideale per diete macrobiotiche, dimagranti e depurative. Una volta raccolto in risaia, il riso va incontro a una **leggera lavorazione**.

La crusca più tenera rimanendo all'esterno del chicco, fa di questo alimento una **fonte di fibre, vitamine, minerali e amidi buoni, i quali favoriscono la digeribilità e l'assimilazione**.



PRODOTTO	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
						PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Riso Semilavorato Superfino Arborio BIO	Certificazione Bio UE Certificazione Bio Icea Marchio Parco ticino	Sottovuoto PE + PA	1	€ 3,15	€ 3,15	€ 4,20	€ 4,20	4
Riso Superfino Arborio Integrale BIO	Certificazione Bio UE Certificazione Bio Icea Marchio Parco ticino	Sottovuoto PE + PA	1	€ 3,00	€ 3,00	€ 4,00	€ 4,00	4

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

FARINA DI RISO ARBORIO BIO

Farina senza glutine ideale per dolci, pastelle e croccanti panature!

La **Farina di Riso Arborio BIO di Cascina Caremma** è ottenuta dalla lavorazione di riso arborio certificato BIO coltivato nella Valle del Ticino.

Proprietà e utilizzo:

Questa tipologia di farina senza glutine è ideale per la preparazione di **dolci**, ma anche per **pastelle e panature**. Il fritto rimane asciutto e croccante, risultando più digeribile.



FARINA DI GRANO TENERO DEGLI 11 GRANI ANTICHI TIPO 0 BIO

11 Grani Antichi per classiche panificazioni a lenta lievitazione!

La **Farina di Grano Tenero degli 11 Grani Antichi Tipo 0 BIO di Cascina Caremma** è ottenuta da una miscela di grani risalenti alla prima metà del ‘900.

Proprietà e utilizzo:

La farina di “Grani Antichi” contiene un glutine “gentile” adatto alle **panificazioni a lenta lievitazione** con la pasta madre e che, oltre a contenere una percentuale maggiore di nutrienti, è meglio tollerato dall’organismo. Un prodotto ottimo per **pane, pizza, dolci di ogni genere e pasta all’uovo**.



PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Farina di Riso Bio	Farina naturalmente senza glutine	Certificazione Bio UE Certificazione Bio Icea Marchio Parco ticino	Sacchetto PP Trasparente	0,5	€ 3,38	€ 6,75	€ 4,50	€ 9,00	4
Farina di Grano tenero degli 11 Grani antichi tipo 0 BIO	Contiene glutine	Certificazione Bio UE Certificazione Bio Icea Marchio Parco ticino	Sacchetto carta + OPP	1	€ 2,93	€ 2,93	€ 3,90	€ 3,90	4

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE DEGLI 11 GRANI ANTICHI BIO

11 Grani Antichi per classiche panificazioni a lenta lievitazione!

La **Farina di Grano Tenero Integrale degli 11 Grani Antichi BIO di Cascina Caremma** è ottenuta da una miscela di grani risalenti alla prima metà del '900.

Proprietà e utilizzo:

La farina dei “Grani Antichi” contiene un **glutine “gentile”** adatto alle **panificazioni integrali a lenta lievitazione** con la pasta madre e che, oltre a contenere una percentuale maggiore di nutrienti, è meglio tollerato dall’organismo.



FARINA DI MAIS DA POLENTA INTEGRALE BIO

Rustica, cremosa e saporita come la polenta di una volta!

La **Farina di Segale Integrale BIO di Cascina Caremma** è ottenuta dalla macinazione a pietra di una varietà di Mais da polenta derivata da una cultivar tipica della Pianura Padano-Veneta, “Il Maranello”.

Proprietà e utilizzo:

La granulometria della farina, **particolarmente “Rustica”**, fa risaltare l’origine contadina di questo alimento. L’utilizzo principe di

questa farina è la **Polenta**: per un risultato morbido e **gustoso** è necessaria una **cottura lenta**, in acqua leggermente salata almeno 1 ora e ¼. Perfetta in abbinamento a carni, verdure stufate, formaggi e Cassœula, come vuole la tradizione lombarda.

È **ottima anche per la preparazione di ricette contadine** come i “Pan de Mei” e del “Pan Giald” comunemente chiamato pane giallo.



PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Farina di Grano tenero Integrale degli 11 Grani antichi BIO	Contiene glutine	Certificazione Bio UE Certificazione Bio Icea Marchio Parco ticino	Sacchetto carta + OPP	1	€ 2,78	€ 2,78	€ 3,70	€ 3,70	4
Farina di Mais da Polenta Integrale BIO	Farina naturalmente senza glutine	Certificazione Bio UE Certificazione Bio Icea Marchio Parco ticino	Sacchetto carta + OPP	1	€ 2,25	€ 2,25	€ 3,00	€ 3,00	4

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

FARINA DI SEGALE INTEGRALE BIO

Aggiungi sapore speciale alle tue panificazioni!

La **Farina di Segale Integrale BIO di Cascina Caremma** è ottenuta dalla macinazione a pietra del chicco della segale, cereale coltivato nel periodo invernale con metodo di agricoltura biologica sulle terre della Valle del Ticino.

Proprietà e utilizzo:

Il particolare profumo di questo cereale aggiunge sicuramente un sapore unico alla preparazione di **pane, pizza, dolci in genere e pasta all'uovo**. Contiene un **glutine “gentile”** adatto alle panificazioni a lenta lievitazione con la pasta madre e che, oltre a contenere una percentuale maggiore di nutrienti, è meglio tollerato dall’organismo. Ideale per diete macrobiotiche o depurative in genere.



FARINA DI SORGO INTEGRALE BIO

Un ingrediente originale e salutare per nuove e sfiziose ricette!

La **Farina di Sorgo Integrale BIO di Cascina Caremma** è ottenuta dalla macinazione della granella di sorgo, cereale di origine africana, coltivato con metodo di agricoltura biologica sulle terre della Valle del Ticino.

Proprietà e utilizzo:

Per la sua particolare consistenza, proprietà e profilo gustativo la farina integrale di questo cereale ben si adatta

alle **panificazioni a breve lievitazione**, come **piadine, crackers e grissini**, o alla preparazione di **torte, biscotti, frolle e pancakes**. La farina di Sorgo è naturalmente privo di glutine, ricca di proprietà nutritive benefiche come vitamine, sali minerali e, nella versione integrale, contenente una percentuale maggiore di fibre. Una farina dall’indice glicemico basso e altamente digeribile, ideale per diete “gluten free”, macrobiotiche o depurative in genere.

PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Farina di Segale Integrale BIO	Contiene glutine	Bio UE, Certificazione Bio Icea, Marchio Parco Ticino	Sacchetto carta + OPP	1	€ 2,25	€ 2,25	€ 3,00	€ 3,00	4
Farina di Sorgo Integrale BIO	Farina naturalmente senza glutine	Bio UE, Certificazione Bio Icea, Marchio Parco Ticino	Sacchetto PP Trasparente	0,5	€ 2,40	€ 4,80	€ 3,20	€ 6,40	4

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.



Farina di Segale Integrale

Prodotta e confezionata per Gabriele Corti,
Cascina Carenzana, Via Carenzana 2 20090, Brezile MI,
tel. 02/9630000 P. Iva 09324200158,
da Molino F.lli Bava, via per Cassinetta,
20081 Albino MI



1 Kg

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MINISTERO
D'AGRICOLTURA



Conservare in luogo fresco e asciutto



Farina di Segale Integrale

Prodotta e confezionata per Gabriele Corti,
Cascina Carenzana, Via Carenzana 2 20090, Brezile MI,
tel. 02/9630000 P. Iva 09324200158,
da Molino F.lli Bava, via per Cassinetta,
20081 Albino MI



1 Kg

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MINISTERO
D'AGRICOLTURA



Conservare in luogo fresco e asciutto
Lotto 201007



Pasta, frollini e biscotti





PIZZOCCHERI DI SEGALE
INTEGRALE

CASERECCI INTEGRALI
DEGLI 11 GRANI ANTICHI

MALTAGLIATI INTEGRALI
DEGLI 11 GRANI ANTICHI

PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Pizzoccheri di Segale Integrale	Farina di Segale Integrale (43%), Uova, Farina di Grano Tenero Tipo 0, Farina di Grano Duro (Paese di Col- tivazione e di Molitura: Italia), Olio ExtraVergine d'Oliva.	Marchio Parco Ticino	Sacchetto carta	0,5	€ 3,38	€ 6,75	€ 4,50	€ 9,00	4
Caserecci Integrali degli 11 Grani Antichi	Farina di Frumento Integrale (17%), Uova, Farina di Grano Tenero Tipo 0, Farina di Grano Duro (Paese di Col- tivazione e di Molitura: Italia), Olio ExtraVergine d'Oliva	Marchio Parco Ticino	Sacchetto carta	0,5	€ 3,00	€ 6,00	€ 4,00	€ 8,00	4
Maltagliati Integrali degli 11 Grani Antichi	Farina di Frumento Integrale (17%), Uova, Farina di Grano Tenero Tipo 0, Farina di Grano Duro (Paese di Col- tivazione e di Molitura: Italia), Olio ExtraVergine d'Oliva.	CMarchio Parco Ticino	Sacchetto carta	0,5	€ 3,00	€ 6,00	€ 4,00	€ 8,00	4

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

FROLLINO DI FRUMENTO

FROLLINO DI SEGALE INTEGRALE

BISCOTTI AI FIORI DI LAVANDA



PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Frollino di Frumento	Farina di Frumento Tipo 0 BIO (40%), Burro, Zucchero, Uova Fresche, Scor- za di Limone, Vanillina.	Marchio Parco Ticino	Sacchetto PP Trasparente	0,25	€ 3,75	€ 15,00	€ 5,00	€ 20,00	10
Frollino di Segale Integrale	Farina di Segale Integrale BIO (40%), Farina di Grano Tenero Tipo 0 BIO, Burro,, Zucchero, Uova Fresche, Scorza di Limone, Vanillina.	Marchio Parco Ticino	Sacchetto PP Trasparente	0,25	€ 4,50	€ 18,00	€ 6,00	€ 24,00	10
Biscotti ai Fiori di Lavanda	Farina di Frumento Tipo 0, Burro, Zucchero, Uova, Fiori di Lavanda 2%, Vanillina, Scorza di Limone.	Marchio Parco Ticino	Sacchetto PP Trasparente	0,25	€ 4,13	€ 16,50	€ 5,50	€ 22,00	10

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

FROLLINO DI RISO
E UVETTA

BISCOTTO AL CACAO

PAN DE MEIJ



PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Frollino di Riso e Uvetta	Farina di Frumento Tipo 0 BIO, Farina di Riso BIO (50%), Burro, Zucchero, Uova Fresche, vanillina, Uvette (10%), Scorza di Limone.	Marchio Parco Ticino	Sacchetto PP Trasparente	0,25	€ 4,13	€ 16,50	€ 5,00	€ 20,00	10
Biscotto al Cacao	Farina di Frumento Tipo 0 BIO, Burro, Zucchero, Uova, Cacao in Polvere 2%, Vanillina, Scorza di Limone.	Marchio Parco Ticino	Sacchetto PP Trasparente	0,25	€ 4,13	€ 16,50	€ 5,50	€ 22,00	10
Pan de Meij	Farina di Mais da Polenta BIO, Farina di Grano Tenero BIO, burro, uova, lievito madre, zucchero, miele, fiori di sambuco.	Marchio Parco Ticino	Sacchetto PP Trasparente	0,25	€ 3,00	€ 12,00	€ 4,00	€ 16,00	10

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

Produzione di Salumi Nostrani

Allevamento allo stato semibrado di “Mora Garlaschese” e tradizione norcina

Quando si giunge a **Cascina Caremma** non si possono non notare i bellissimi maiali che vengono allevati in loco. Si contano più di un centinaio di capi che grufolano liberamente in un grande pascolo all'aperto. Passata la fase iniziale della crescita i suini pascolano in una campagna di quasi un ettaro e mezzo divisa in due parti su cui avviene la rotazione biennale: dove hanno pascolato quest'anno, l'anno prossimo verrà seminato Mais da Polenta, che si avvantaggerà del lavoro operato dai suini, trovando un terreno in gran parte libero da infestanti e ricco di sostanze nu-

tritive. **Gli animali sono così favoriti da uno stile di vita libero, mantenendosi sani e svincolati da antibiotici e da farmaci in genere.** Una tipologia di allevamento che offre un chiaro esempio di come il rapporto uomo e ambiente può essere altamente sinergico. L'alimentazione giornaliera è costituita da una miscela di farine Bio composta da pisello proteico, orzo e mais, tutte prodotte a metri zero. Dopo anni di ricerca finalmente siamo riusciti a trovare gli ultimi animali di razza Mora Garlaschese (Garlasco è una vicina cittadina della Lomellina).





La Mora Garlaschese è una razza autoctona in via d'estinzione che meglio si adatta all'allevamento allo stato brado e garantisce una maggiore resistenza alle malattie. Questa specie rustica si contraddistingue per la sua carne particolarmente sapida, ideale per la realizzazione di **Salumi Nostrani**.

La produzione dei nostri salumi è concentrata nel periodo invernale presso il laboratorio di trasformazione delle carni, dove numerose ricette della tradizione contadina sono tramandate e fissate nel tempo grazie al lavoro dei norcini, patrimonio culturale e professionale del territorio.

Le fasi di asciugatura e stagionatura avvengono in

stanze della Cascina risalenti al Cinquecento appositamente recuperate.

Un ambiente capace di mantenere la temperatura, controllata e regolata giornalmente con una stufa a legna e ventilazione quotidiana.

L'autogestione delle principali fasi produttive permette a **Cascina Caremma** di dar vita ad un assortimento variegato di salumi, una passione nata ben 30 anni fa grazie all'incontro con il Sig. Elio Sgarella, prezioso collaboratore e grande amico. Con lui sono nati tutti i salumi, lavorati e accuditi come un "gioiello di famiglia", seguendo ad occhi chiusi la tradizione secondo cui **"del maiale non si butta niente"**.



SALAME CRUDO CRESPONE

Un viaggio gastronomico nella storia della bassa milanese!

Il **Salame Crudo Crespone di Cascina Caremma** è il grande classico della tradizione contadina della bassa milanese.

Proprietà e utilizzo:

I sapori di una volta accompagnano un viaggio gastronomico nella storia di questo territorio. Il Salame Crudo Crespone di Cascina Caremma è il perfetto aperitivo da condividere in famiglia o con amici.

La ricetta classica di questo prodotto prevede nell’impasto il macinato a grana grossa delle parti più pregiate di **Mora Garlaschese** e una **aggiunta di carne bovina**, salato e condito con vino rosso, aglio e pepe in grani, per poi essere insaccato in budello naturale e legato a mano.

Tratto distintivo della lavorazione è la **lunga stagionatura** di 130 giorni, che conferisce al prodotto la sapidità e la compattezza ideale per essere affettato in fette sottili e divenire protagonista di golosi taglieri.



PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Salame Crudo Crespone	Carne di Suino, Carne di Manzo, Sale, Vino Rosso, Pepe in Polvere, Pepe in Grani, Aglio. Conservante: Nitrato di Potassio. Budello non edibile. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,5	€ 10,88	€ 21,75	€ 14,50	€ 29,50	10

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

SALAMINO DI MAIALE

Il cacciatorino rustico e sfizioso per tutta la famiglia!

Il **Salamino di Maiale di Cascina Caremma** è un cacciatorino prodotto con le parti più pregiate di Mora Garlaschese.

Proprietà e utilizzo:

Profumato e sfizioso, il Salamino di Cascina Caremma è il **salume rustico ideale per un aperitivo in famiglia o con amici**, accompagnandolo con una bella fetta di pane e un buon calice di vino. La preparazione di questo prodotto prevede nell'impasto il macinato a grana grossa di carne suina prevalentemente magra, salato e condito con vino rosso, aglio e pepe in grani, in seguito insaccato in budello naturale e legato a mano. Tratto distintivo della lavorazione è **la stagionatura di circa 60 giorni** che, oltre ad esaltare l'aroma e la speziatura, conferisce al prodotto la classica compattezza.



LÜGANIGHITT

Il salamino preferito da tutti, grandi e piccini!

Il **Lüganighitt di Cascina Caremma** è un salamino da tagliare al coltello, prodotto con le parti più pregiate del maiale.

Proprietà e utilizzo:

Profumato e morbido, il Lüganighitt di Cascina Caremma è il **perfetto aperitivo da condividere in famiglia o con amici**, accompagnandolo con una bella fetta di pane e un buon calice di vino. La preparazione

di questo prodotto prevede nell'impasto una discreta percentuale di carne grassa, la quale dona al salume la dolcezza che lo contraddistingue. Il macinato di carne suina viene salato e condito con vino rosso, aglio e pepe in grani, per poi essere insaccato in budello naturale e legato a mano.

Tratto distintivo della lavorazione è la **stagionatura breve di circa 15 giorni**, che conferisce al prodotto la tenerezza ideale per essere **il salame preferito da tutti, grandi e piccini**.

PANCETTA TESA

Profumata, delicata e scioglievole!

La **Pancetta Tesa di Cascina Caremma** è ottenuto dal taglio della pancia di maiale, parte di suino prevalentemente grassa.

Proprietà e utilizzo:

Il profumo, la delicatezza e il grasso che si scioglie in bocca rendono questo prodotto ideale zper essere affettato finemente e accompagnato da una bella fetta di pane o servito in taglieri misti da condividere in buona compagnia.

Stagionata per 180 giorni, questa pezzatura viene prima salata e armoniosamente aromatizzata con spezie miste, aglio, cannella e pepe in grani.



PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Salamini di maiale	Carne di Suino (96%), Sale, Vino Rosso, Pepe in Polvere, Pepe in Grani, Aglio. Conservante: Nitrato di Potassio. Budello non edibile. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,2	€ 3,38	€ 16,88	€ 4,50	€ 23,50	10
Lüganighitt	Carne di Suino (96%), Sale, Vino Rosso, Pepe in Polvere, Pepe in Grani, Aglio. Conservante: Nitrato di Potassio. Budello non edibile. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,2	€ 3,38	€ 16,88	€ 4,50	€ 23,50	10
Trancio di Pancetta Tesa	Pancetta di Suino, Sale, Droga-Aromi, Aglio, Pepe in grani, Pepe in Polvere. Conservante: Nitrato di Potassio. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE..	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,5	€ 8,25	€ 16,50	€ 11,00	€ 22,00	10

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

MORTADELLA DI FEGATO

Antica ricetta di riscoperta della tradizione norcina!

La **Mortadella di Fegato di Cascina Caremma** è un prodotto di riscoperta della tradizione lombarda, una ricetta antica tramandata fino ad oggi dai nostri norcini.

Proprietà e utilizzo:

La Mortadella di Fegato è un **prodotto unico nel suo genere**, emblema dell'idea che “del maiale non si butta via niente”. Carne e fegato di suino vengono macinati, salati e conditi con un preparato al vin brulè. In seguito, l'impasto viene insaccato in budello naturale e legato a ferro di cavallo, per poi andare incontro alla stagionatura di 130 giorni.



PROSCIUTTO DI LONZA

Dolce equilibrio tra grasso e magro avvolto in un velo speziato!

Il **Prosciutto di Lonza di Cascina Caremma** è ricavato dal taglio del lombo, a cui non viene rafilata la sua parte grassa.

Proprietà e utilizzo:

Il perfetto equilibrio tra grasso e magro, il profumo e la dolcezza di questo prodotto lo rendono

ideale per essere **affettato finemente e servito in taglieri misti da condividere in buona compagnia.**

Questa pezzatura è aromatizzata con spezie miste, aglio e pepe in polvere con il quale viene ricoperto totalmente, fungendo, insieme alla sua cotica originale, da naturale protezione durante la **stagionatura di circa 130 giorni.**



PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Mortadella di Fegato di maiale	Carne di Suino, Fegato di Maiale (8,8%), Sale, Vino Rosso, Zucchero, Pepe in Polvere, Pepe in Grani, Anice, Cannella, Anice Stellato, Succo di Limone, Grappa, Chiodi di Garofano, Aglio, Aromi. Conservante: Nitrato di Potassio. Budello non edibile. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,25	€ 4,88	€ 19,50	€ 6,50	€ 26,50	10
Trancio di prosciutto di Lonza	Lonza di Suino, Sale, Droga-Aromi, Aglio, Pepe in grani, Pepe in Polvere. Conservante: Nitrato di Potassio. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,5	€ 11,25	€ 22,50	€ 15,00	€ 30,00	10

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.



LONZINO STAGIONATO

Il salume ideale da condividere in buona compagnia!

Il **Lonzino Stagionato di Cascina Caremma** è ottenuto dal taglio del lombo, parte di Mora Garlaschese prevalentemente magra.

Proprietà e utilizzo:

Profumo, delicatezza e sapidità: il Lonzino è il prodotto ideale per essere **affettato finemente e servito in taglieri misti da condividere in buona compagnia.** Questa pezzatura viene per intero salata e aromatizzata con spezie miste, aglio e pepe in grani, per poi andare incontro a una **stagionatura di 60 giorni.**

COPPA STAGIONATA

Ingrediente principe di panini sfiziosi!

La **Coppa Stagionata di Cascina Caremma** è ottenuta dal taglio di collo del suino.

Proprietà e utilizzo:

Il **gusto deciso della stagionatura** e il perfetto equilibrio tra grasso e magro fa di questo salume l'**ingrediente principe di sfiziosi panini** e ricchi taglieri misti.

Stagionata per 180 giorni, questa pezzatura viene prima salata e aromatizzata con spezie miste.



COTECHINO

Il classico insaccato da cuocere protagonista delle feste invernali!

Il **Cotechino di Cascina Caremma** è un insaccato da cuocere che rientra tra i grandi classici della tradizione lombarda e nord italiana.

Proprietà e utilizzo:
Protagonista imprescindibile delle feste invernali, il Cotechino di Cascina Caremma è caratterizzato da un macinato costituito da carni magre, grasse e cotenne di maiale, salato e condito con aglio, pepe, noce moscata e vino tipo Marsala. In seguito, l'impasto viene insaccato in budello naturale e legato a mano.

PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Trancio di Lonzino	Lonza di Suino, Sale, Droga-Aromi, Aglio, Pepe in grani, Pepe in Polvere. Conservante: Nitrato di Potassio. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,5	€ 9,38	€ 18,75	€ 12,50	€ 25,00	10
Trancio di Coppa Stagionata	Carne di Suino, Sale, Aromi Naturali. Pepe Nero in Grani e in Polvere, Aglio. Conservante: Nitrato di Potassio. Budello non edibile. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,5	€ 11,25	€ 22,50	€ 15,00	€ 30,00	10
Cotechino	Carne di Suino, Cotenna di Maiale (12,6%), Sale, Vino Rosso, Aromi, Pepe in Polvere, Pepe in Grani, Aglio. Conservante: Nitrato di Potassio. Budello non edibile. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,4	€ 4,50	€ 11,25	€ 6,00	€ 15,00	10

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

SANGUINACCIO

Simbolo della tradizione contadina lombarda!

Il **Sanguinaccio di Cascina Caremma** è un insaccato da cuocere, simbolo della tradizione contadina lombarda.

Proprietà e utilizzo:

Un alimento poverissimo, il Sanguinaccio di Cascina Caremma rappresenta l'idea che **“del maiale non si butta via niente”**. L'impasto è costituito da un macinato di carni magre, grasse e sangue di maiale, salato e condito con aglio, pepe e vino rosso, in seguito insaccato in budello naturale e legato a mano.



PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO KG	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Sanguinaccio	Carne di Suino, Sangue di maiale (8,6%), Sale, Vino Rosso, Aromi Naturali, Pepe in Polvere, Pepe in Grani, Aglio. Conservante: Nitrato di Potassio. Budello non edibile. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,2	€ 1,88	€ 9,38	€ 2,50	€ 12,50	10
Collare di Maiale - Gulà	Collare di Suino, Sale, Aromi naturali, Aglio, Pepe in grani, Pepe in Polvere, Alloro, Ginepro. Conservante: Nitrato di Potassio. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,25	€ 3,75	€ 15,00	€ 5,00	€ 20,00	10
Lardo Venato	Schiena di Suino, Sale, Aromi naturali, Aglio, Pepe in grani, Pepe in Polvere, Alloro, Ginepro. Conservante: Nitrato di Potassio. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,25	€ 3,75	€ 15,00	€ 5,00	€ 20,00	10
Lardo Macinato	Lardo di Schiena di Suino, Sale, Aromi naturali, Aglio, Prezzemolo, Pepe in grani, Pepe in Polvere, Sale. Conservante: Nitrato di Potassio. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE.	Marchio Parco Ticino	Sottovuoto PE + PA	0,2	€ 6,00	€ 30,00	€ 8,00	€ 40,00	10

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.



COLLARE DI MAIALE - GULÀ

Ideale per soffritti golosi e piatti gustosi!

Il **Collare di Maiale o Gulà di Cascina Caremma** è un prodotto di riscoperta della tradizione lombarda.

Proprietà e utilizzo:

Il Collare di Maiale è **il protagonista ideale di soffritti golosi e piatti gustosi**, grazie al pregiato grasso che lo contraddistingue. **Simile al più conosciuto guanciale**, il Collare è, infatti, la parte di guancia e gola del suino. Prevalentemente grasso, questa pezzatura viene per intero aromatizzata con aromi e erbe aromatiche come rosmarino, alloro, salvia e bacche di ginepro, e poi fatta **stagionare per circa 130 giorni**.

LARDO VENATO

Esalta il tuo palato con due fettine e un crostino caldo!

Il **Trancio di Lardo Venato di Cascina Caremma** è ottenuto dal taglio pregiato di schiena di Mora Garlaschese.

Proprietà e utilizzo:

Il Lardo Venato è **dolce e delicato**, aromatizzato naturalmente con pepe in grani, alloro e ginepro. Un salume, dal grasso buono e salutare, che esalta il palato quando tagliato finemente e posato su un crostino caldo.

LARDO MACINATO

Spalmabile, saporito e irresistibile!

Il **Lardo Macinato di Cascina Caremma** è una crema insaporita con spezie fresche e naturali.

Proprietà e utilizzo:

Provalo su un crostino croccante, miele di acacia e nocciole tritate! Il Lardo Macinato è salato, condito con aglio e prezzemolo e confezionato in un vasetto di vetro.



Il Vigneto Storico di Cascina Caremma

Il **progetto del vigneto** prende piede nel **2003**, quando **Cascina Caremma**, in collaborazione con lo storico Mario Comincini e il supporto tecnico di AGER (s.c. AGricoltura E Ricerca), ha deciso di indagare e riprodurre il tipico **paesaggio vitato della piantata padana**, cioè un sistema estensivo diffuso fino ai primi dell'Ottocento, dove i filari di vite in consociazione con alberi da frutto sono tra loro in alternanza con seminativi, cereali, pascoli e filari di lavanda.

Un progetto quindi, che ha come obiettivo non solo quello di incrementare la diversificazione produttiva dell'azienda agricola ma anche di **accrescere la biodiversità** in un territorio, tuttavia, conosciuto per un'agricoltura monocolturale, specializzata, intensiva e dipendente da pesticidi e concimi di sintesi.

La scelta del **vitigno Freisa** è anch'essa frutto di una riscoperta storica.

Infatti, una ricerca ampelografica dell'Ottocento certifica che il Freisa era la tipologia d'uva più coltivata sulle sponde del Fiume Ticino.

Un vitigno, originario del Monferrato, che si adatta perfettamente al metodo biologico e alle caratteristiche del territorio del Sud Ovest milanese.

Il suo grappolo "spargolo", cioè non compatto, consente una maggior circolazione dell'aria, limitando gli attacchi delle muffe.

Inoltre, la sua maturazione medio-tardiva permette

di evitare le piogge di fine settembre, così da anticipare la raccolta e garantire una buona percentuale di zuccheri.

La produzione è attualmente limitata a un **totale di 2000 litri**, da cui sono ottenuti quattro differenti vini: **"Mès e Mès", "il Caremma", "Rosèlin" e "Freisant"**.

I vini hanno ottenuto dal Comune di Besate la **Denominazione Comunale d'Origine (De.C.O.)**.

Essa è un'attestazione attribuita dai Comuni per promuovere e tutelare i prodotti locali agroalimentari e artigianali o le loro fasi realizzative, riconosciute come particolarmente caratteristici del proprio territorio.

Non è, dunque, un classico marchio di qualità, ma una certificazione d'origine semplice tesa a validare, oltre la tracciabilità di un processo agroalimentare, anche e soprattutto un percorso storico e culturale antecedente alla produzione del prodotto.

Una finalità, quella della **De.C.O.**, che è totalmente in sintonia, non solo con il progetto del vigneto e della produzione di vino, ma con tutta l'esperienza di **Cascina Caremma**, fin dai suoi albori rivolta a chi volesse scoprire un territorio e i suoi sapori, ma anche ad accrescere la consapevolezza di chi abita questo luogo, che esso sia, nella sua unicità, denso di potenzialità storiche e culturali invidiabili, da conservare e proporre sinergicamente.



ROSÈLIN DE.C.O

(Affinamento: acciaio al 100%)

Prodotto con Uve “Freisa” da agricoltura biologica.

Vino rosato fermo che esprime tutta la freschezza del Freisa: piccoli frutti rossi, fragola e lampone. Buona bevibilità data dall'equilibrio tra acidità e tannino erbaceo, leggero e non invadente che lo rendono perfetto in abbinamento a formaggi stagionati e salumi.



MÈS E MÈS DE.C.O

(Affinamento: Barrique di 2° passaggio e acciaio al 50%)

Prodotto con uve “Freisa” da agricoltura biologica.

Vino di colore rosso rubino caratterizzato da un buon equilibrio tra profumi freschi di frutti rossi e rotondità apportata dal legno maturo. In bocca il tannino, che accompagna il sorso di buona acidità, è persistente e leggermente erbaceo, tratto distintivo dell'uvaggio.



IL CAREMMA DE.C.O.

(Affinamento: Barrique di 2° passaggio)

Prodotto con uve “Freisa” da agricoltura biologica.

Vino di colore rosso rubino ottenuto dalla totale maturazione in barrique di 2° passaggio per circa 12 mesi. Al naso emergono profumi fruttati elevati dai classici sentori apportati dal legno maturo, mentre in bocca il tannino persistente accompagna la tipica freschezza dell'uvaggio Freisa.



FREISANT DE.C.O.

(Affinamento: acciaio al 100%)

**Prodotto con Uve “Freisa”
da agricoltura biologica.**

Vino rosato rifermentato in bottiglia con metodo ancestrale, caratterizzato da una leggera velatura e da una bolla fine. Al naso emerge una nota sulfurea di lieviti e aromi di piccoli frutti rossi, mentre in bocca una discreta acidità e tannino erbaceo non invadente conferiscono a questo vino un’ottima bevibilità.



PRODOTTO	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO L	PREZZO UNITARIO	PREZZO DI VENDITA CONSIGLIATO	IVA
Rosèlin De.C.O	De.C.O.	Bottiglia Bordolese trasparente	0,75	€ 6,50	€ 12,00	22
Mès e Mès De.C.O	Marchio Parco Ticino	Bottiglia Bordolese UVAG	0,75	€ 7,50	€ 14,00	22
il Caremma De.C.O.	Marchio Parco Ticino	Bottiglia Bordolese UVAG	0,75	€ 8,50	€ 16,00	22
Freisant De.C.O	Marchio Parco Ticino	Bottiglia Ch/modernise trasparente	0,75	€ 7,50	€ 14,00	22

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.



LA WEIZEN DEGLI 11
GRANI ANTICHI BIRRA DEL TICINO

Nata dalla collaborazione con Officina della Birra di Bresso, tra le prime in Italia per la produzione di Birre Artigianali Biologiche Certificate, la Weizen è una **birra prodotta con una miscela di 11 Grani Antichi di Cascina Caremma**, che nasconde elegantemente i suoi 5,8% circa di alcool in volume. Una Weiss non filtrata che si distingue per la sua cremosità e la caratteristica nota dolciasta.

L'AMBRATA DI SEGALE
BIRRA DEL TICINO

Nata dalla collaborazione con Officina della Birra di Bresso, tra le prime in Italia per la produzione di Birre Artigianali Biologiche Certificate, L'Ambrata di Segale è una **birra prodotta con Segale Bio di Cascina Caremma**, che nasconde elegantemente i suoi 6,0% circa di alcool in volume. Una birra ambrata in stile inglese, caratterizzata da una bassa carbonatazione, un profilo gustativo maltato e dal finale dolciastro.



PRODOTTO	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO L	PREZZO UNITARIO	PREZZO DI VENDITA CONSIGLIATO	IVA
La Weizen degli 11 grani Antichi - Birra del Ticino	Bio UE, Bioagricert, Marchio Parco Ticino.	Bottiglia Bordolese trasparente	0,75	€ 8,30	€ 11,00	22
Mès e Mès De.C.O	Marchio Parco Ticino	Bottiglia Bordolese UVAG	0,75	€ 9,00	€ 12,00	22

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.

L'orto di Cascina Caremma

L'utopia dell'autosufficienza alimentare di **Cascina Caremma** continua con la cura del ricco e variegato orto: i suoi frutti soddisfano la richiesta del ristorante dell'Agriturismo, mentre una parte di raccolto adatto alla conservazione viene confezionato in vasetti pronti per la vendita.





Conserve di verdura

CREMA DI MELANZANE

PEPERONI IN AGRODOLCE

CRAUTI IN AGRODOLCE



PRODOTTO	DESCRIZIONE E INGREDIENTI	CERTIFICAZIONE	PACKAGING	PESO NETTO L	PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	PREZZO VENDITA CONSIGLIATO		IVA
							PREZZO UNITARIO	PREZZO AL KG	
Crema di melanzane	Melanzane, Olio Extra Vergine di Oliva, Basilico, Aceto, Sale, Peperoncino, Aglio	Marchio Parco Ticino	Vasetto vetro	0,25	€ 6,00	€ 24,00	€ 8,00	€ 32,00	10
Peperoni Lombardi in agrodolce	Peperone Lombardo, Aceto, Zucchero, Sale, Coriandolo, Aglio, Ginepro, Alloro	Marchio Parco Ticino	Vasetto vetro	0,33	€ 4,88	€ 14,77	€ 6,50	€ 20,00	10
Crauti in agrodolce	Crauto , Aceto, Zucchero, Sale, Alloro, Pepe, Coriandolo.	Marchio Parco Ticino	Vasetto vetro	0,33	€ 4,88	€ 14,77	€ 6,50	€ 20,00	10

I prezzi indicati si intendono IVA inclusa.





La nostra agricoltura
pulsa di vita, asseconda
le regole della natura,
di cui segue il ritmo.



