



CASCINA CAREMMA

di Gabriele Corti, Besate



BIODISTRETTO DEI NAVIGLI

Progetto Piano Integrato d'Area Operazione 16.10.02

Azienda biologica con indirizzi produttivi molto diversificati (cerealicolo, orticolo e zootecnico: suini, caprini e ovaiole) con molteplici trasformazioni (pane, conserve, insaccati). Vendita diretta e servizi agrituristici (ristorazione, ospitalità, fattoria del benessere, attività culturali ricreative e didattiche).

Organic farm with very diverse production (cereal, horticultural and livestock: pigs, goats and hens) with multiple processing (bread, jams, sausages). Direct sales and agritourism services (catering, hospitality, wellness farm, cultural recreational and educational activities)

PRATICHE E TRASFORMAZIONI

Viene effettuata la lavorazione degli insaccati a caldo come il salame crudo crespone tipico del milanese (miscela solo di prime scelte coscia, spalla, reale di manzo 5%).

In collaborazione con uno storico microbirrificio del milanese vengono prodotte due tipi di birre Bio, di Segale e di Frumento.

Sono realizzati saponi e prodotti per il corpo con piante aromatiche per la fattoria del benessere. Vi sono ad esempio creme a base di frutti di bosco lavanda, orzo, riso, malva e luppolo (luartis) realizzati in collaborazione con un laboratorio ligure.

Si producono marmellate di frutti di bosco o di singoli frutti.

Si produce direttamente vino (varietà Freisa tipica del Monferrato ma storicamente presente anche in loco) e in parte ne viene acquistato all'esterno per fornire l'agriturismo.

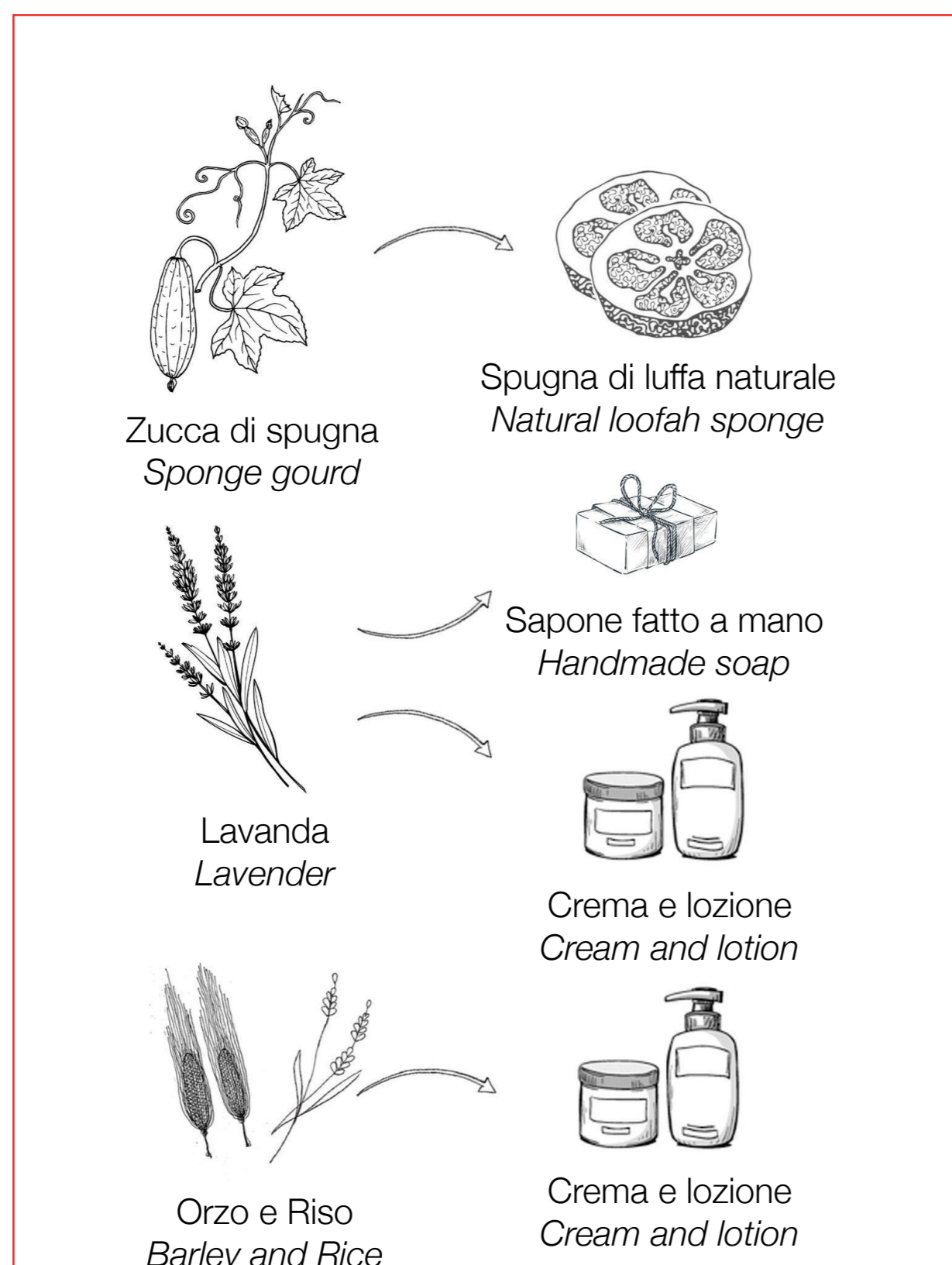
Viene prodotto riso integrale e semilavorato e altri cereali certificati Bio (frumento, mais, riso, ecc), macinati e lavorati presso il Mulino Bava di Abbiategrasso.

Le farine sono poi trasformate in pasta fresca, pane e prodotti da forno.

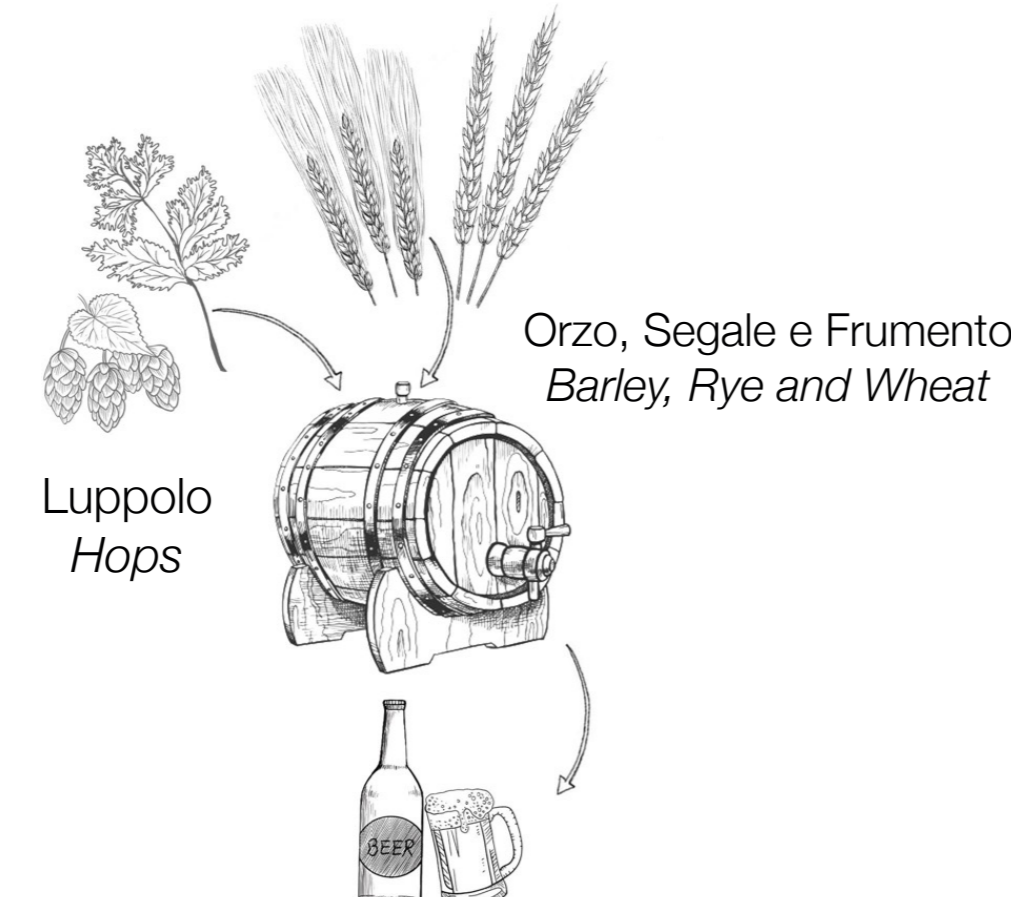
Si producono infine conserve di verdure e insaccati di diverso tipo. Presso il centro aziendale è allestito un negozio per la vendita diretta.

PRACTICES AND TRANSFORMATIONS

The practices and transformations at Cascina Caremma include: sausages processing, aromatic plants used to make soaps and beauty products for the spa, berries transformed into jams. They also produce wine (in particular the Freisa wine), semi-processed brown rice, wheat flour, corn flour for polenta, canned vegetables and bread.



Prodotti termali nella cascina, dalla pianta al prodotto. Spa products in the cascina, from plant to product.



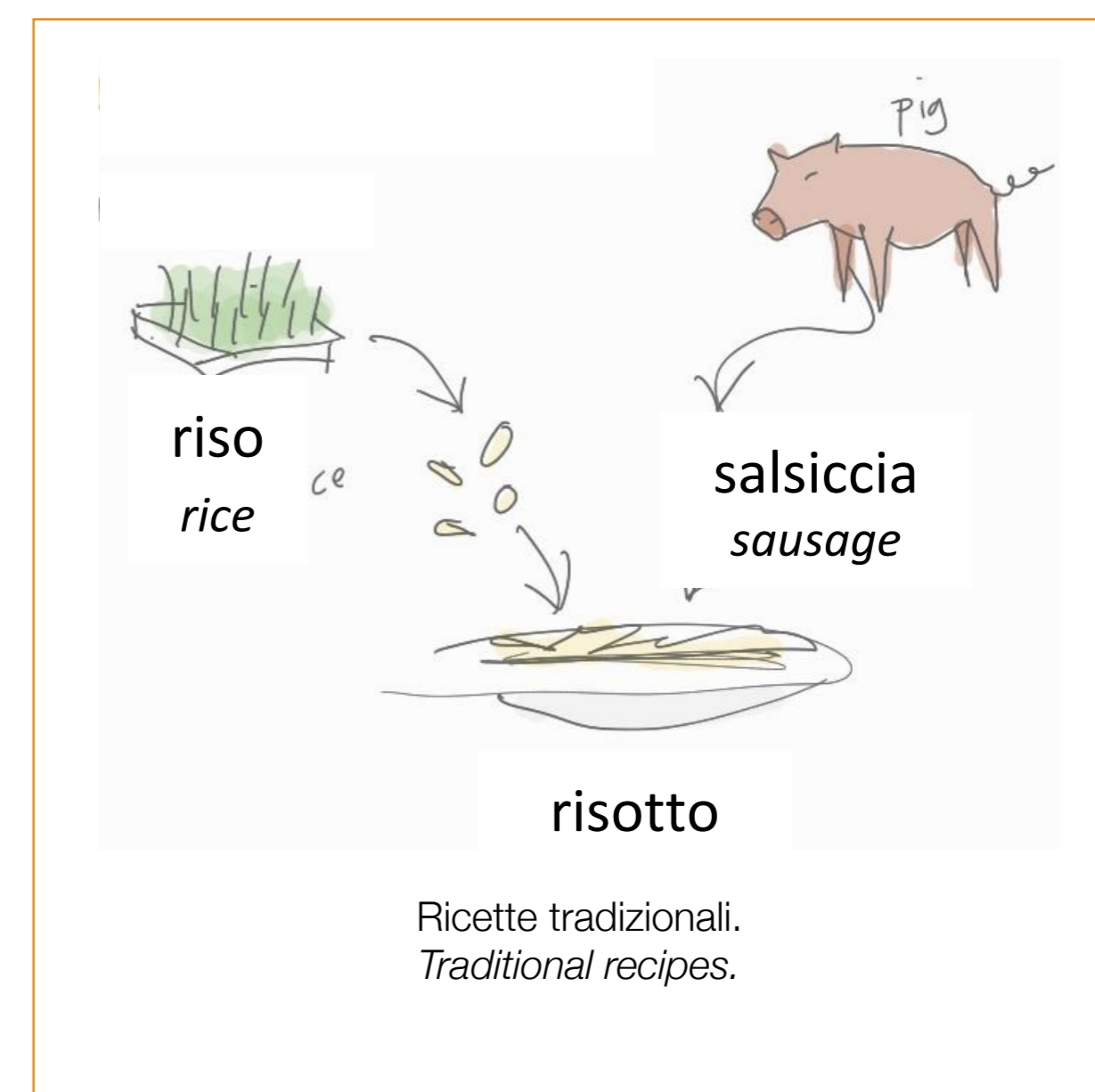
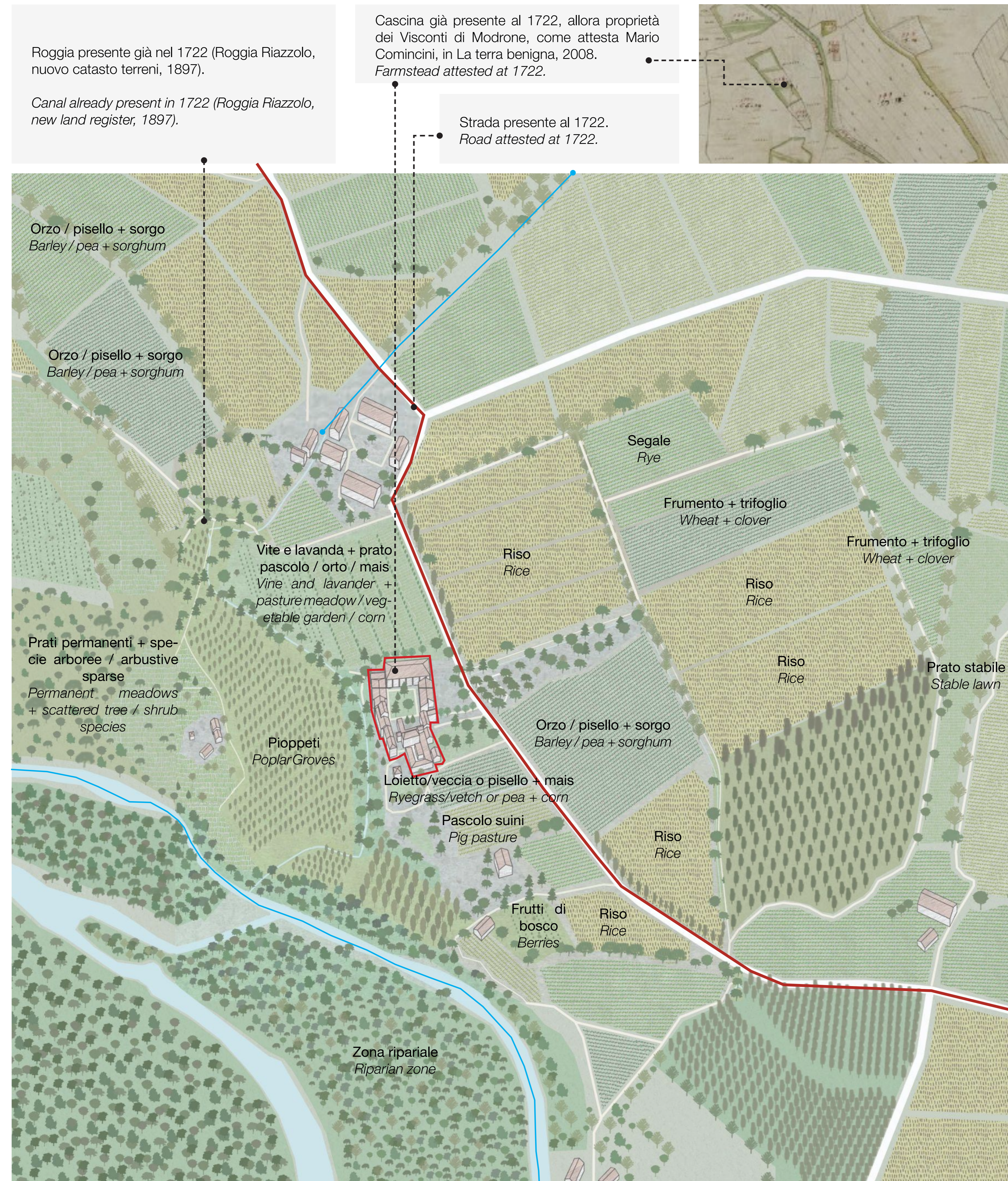
Processo di produzione e ingredienti biologici della birra. Production process and organic ingredients of beer.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

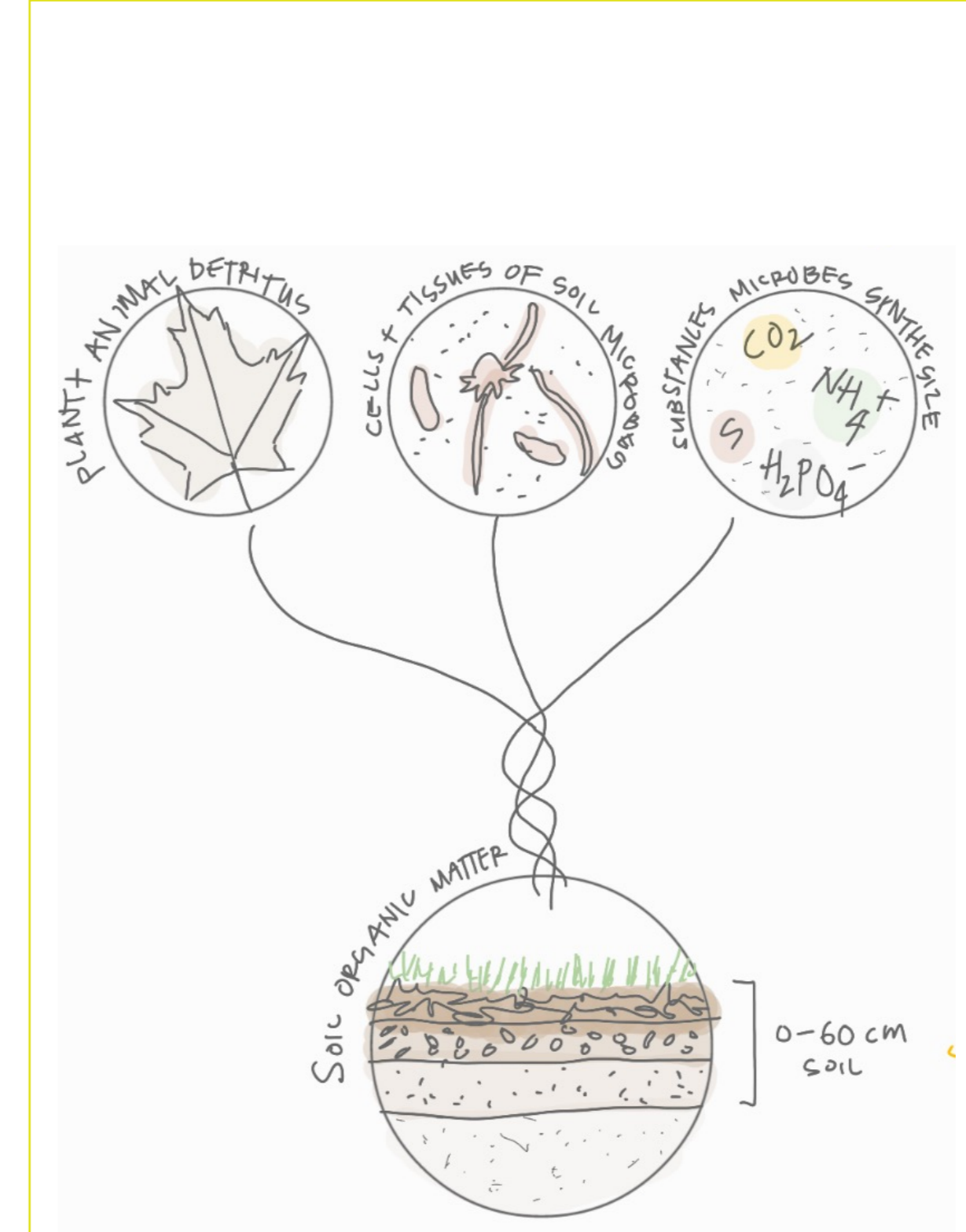
Il progetto Bionav ha utilizzato il software OASIS per identificare il livello di transizione agroecologica attraverso cinque macrotemi. La valutazione si basa su una scala di qualità da 1 (basso) a 5 (alto). Questa azienda emerge per la resilienza economica (diversificazione, comunicazione) e per la partecipazione a progetti locali.

The Bionav project used OASIS software to identify the level of agroecological transition across five macro-themes. This farm has a very good economic resilience and participate to local projects.



ATTIVITÀ EDUCATIVE

Sono presenti numerose attività didattiche, culturali ed educative: Laboratori di preparazione di ricette di pani della tradizione come Pan de Mei (Pane di miglio) e diversi tipi di altri pani come noci e miele, pan e uvette, Pane giallo di mais o sorgo, di segale integrale. Sono suggeriti diversi percorsi guidati di cui due audiopercorsi accompagnati da pannelli: Via dei mulini da Besate a Mulino dell'Ospitale, lungo la quale erano situati 5 mulini storici; audiopercorso storico in 5 tappe (a cura di Mario Comincini); audiopercorso filosofico in 5 tappe (a cura di Luciano Valle).



Nella casa padronale, nelle vecchie abitazioni dei braccianti e nel granaio è allestito l'agriturismo con ristorante e 14 camere. L'antica stalla con fienile è stata recuperata per realizzare una Fattoria del Benessere con piscina, percorsi salutistici e sala polifunzionale.

Il ristorante offre piatti ispirati alla tradizione milanese come il risotto alle sei erbe del parco (cipollina, malva, luppolo, papavero, farinello/spinacio selvatico e ortica), paste e ravioli fatti in casa con farine aziendali Bio, polenta con carni in umido come il brasato.

EVENTI STAGIONALI

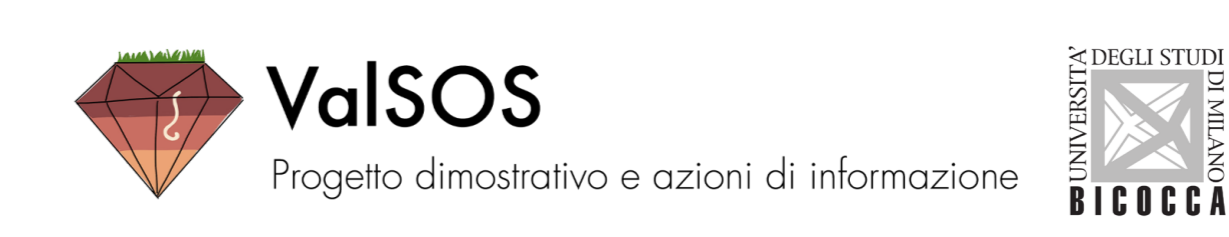
Sono previsti 4 eventi con parte esperienziale, didattica e gastronomica che si svolgono il giovedì sera: (Ottobre - Novembre) Ritorno alla vigna; (Gennaio - Febbraio) Epopea del maiale; (Marzo - Aprile) Festa del pane; (Maggio - Giugno) Riso, il dono degli Dei.

EDUCATIONAL ACTIVITIES

There are two audio itineraries accompanied by panels in 5 steps: a historical and a philosophical journey. Thermal baths obtained in the old stable and agritourism with 14 rooms obtained in the ancient workers' residence and an old barn. Restaurant offers traditional Milanese dishes.

SEASONAL EVENTS

Events with experiment, didactic and gastronomy: (October - November) Return to the vineyard (January - February) The epic of the pig (March - April) Bread festival (May - June) Rice, the gift of the gods



Il progetto ValSOS analizza i suoli per mettere in relazione il contenuto di sostanza organica (SO), con i differenti caratteri pedologici e le diverse pratiche di gestione agronomica.

The ValSOS Project studies the soils of the area to connect the content of organic matter with the different soil characteristics and the different agronomic management practices.