

# GITA SOCIALE

**SABATO 14 OTTOBRE 2023**

## V I G E V A N O



**Partenza ore 8.00 dal Parcheggio piscine Treviglio, BUS GT destinazione VIGEVANO**

**Ore 10.00 Visita Guidata** della città con la bella Piazza ducale rinascimentale, il castello nelle parti esterne e interne dove è possibile, una delle fortificazioni visconteo-sforzesche composto da palazzo, scuderie, falconiera, enorme camminamento e torre bramantesca.

Visita della cattedrale dedicata a Sant'Ambrogio se è agibile, in quanto attualmente chiusa per la cupola esternamente danneggiata dal forte vento. In tal caso si opererà per la Chiesa di San Pietro martire un tempo dei domenicani.

**Ore 13.00 c.a. PRANZO-** CASCINA BARACCA-Agriturismo nel Parco del Ticino.

**Ore 16.30 VISITA ALLA CASCINA ALBERONA DI MORTARA** – percorso con spiegazione della loro produzione del riso dal campo alla tavola. Per chi è interessato ci sarà la possibilità di acquistare il riso e salame d'oca (eccellenze del territorio) nel loro spaccio

**ISCRIZIONE CON VERSAMENTO  
QUOTA ENTRO IL 29/09/2023  
IN SEGRETERIA**

<b>QUOTA INDIVIDUALE SOCIO</b>	<b>€ 50,00</b>
<b>NON SOCI</b>	<b>€ 75,00</b>

**ESTRAZIONE A PREMI**

**La quota comprende:**

Viaggio in pullman GT- GUIDE con radioguide,  
Assicurazione

### Menù

- Pane Fatto In Casa all'olio extravergine di oliva
- ⇒ **Selezione Di Antipasti Della Cascina:**  
Tagliere di salumi artigianali -bresaola di manzo al vino rosso -salame -lardo magro
- ⇒ **Primi:** Risotto al prosecco con Toma dolce ed Erba cipollina Riso Carnaroli semintegrale di coltivazione diretta - Lasagnetta della tradizione al Ragù
- ⇒ **Secondi:** Proveniente dai nostri allevamenti a Km0 • Manzo alla californiana (ricetta tipica lombarda) **Contorno:** Patate al rosmarino
- ⇒ **Dolce** della casa porzionato
- ⇒ Vino / acqua
- ⇒ Caffè

**I PARTECIPANTI SONO SEMPRE PREGATI DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL' ISCRIZIONE**

-Organizzazione tecnica : Pato

Per informazioni e iscrizioni, rivolgersi presso la Segreteria della Cooperativa  
Segreteria: via XXV Aprile 6 , 24047 Treviglio (BG) , Tel. 0363.44984 - 3713087744  
eventi@pensionatitrevigliesi.it - sito internet: www.pensionatitrevigliesi.it



Buongiorno,

sono Ferraris Luigi titolare dell'**Azienda Agricola Cascina Alberona** situata a Mortara in provincia di Pavia nelle zone pianeggianti della Lomellina, terra di risaie.

L'attività inizia nel **1988** quando, dopo gli studi di agraria a Treviso, riprendo l'attività agricola dei nonni paterni.

Nato e cresciuto nei pressi di Venezia, sin da piccolo trascorro le estati a Mortara in compagnia della nonna che mi avvicina al mondo agricolo. La passione per la campagna cresce e la voglia di far rivivere l'attività del nonno mi fa decidere di trasferirmi **dal Veneto alle terre lombarde**.

Inizia così il mio percorso che diventa una passione che cresce continuamente e con essa la voglia di avvicinarsi al consumatore finale. Attraverso la produzione e poi la **vendita diretta di Riso**, si vuole contribuire a diffondere la cultura del riso, come prodotto dotato di moltissime qualità sul piano nutrizionale e organolettico.

La tenuta si estende su una superficie di **130 ettari** coltivati a riso, mais e pioppi.

L'azienda è specializzata nella produzione delle varietà di riso Carnaroli Classico, Baldo Classico, S. Andrea Classico, Arborio e Originario con una **produzione che si aggira intorno alle 700/800 tonnellate di risone all'anno**.

In Azienda s'investe in un ingente opera di selezione qualitativa del seme, in quanto produttrice di risone da seme per diversi sementieri della zona.

Agronomicamente l'azienda impiega la tecnica agricola della rotazione colturale, che consente interrompendo la mono-successione risicola di limitare la qualità usata di antiparassitari e concimi chimici.

Cascina Alberona aderisce alle misure agroambientali della Comunità Europea come:

- il **sovescio** autunnale di leguminose che apporta al terreno azoto organico o
- l'**allagamento invernale** che hanno lo scopo di arricchire il terreno di sostanze organiche e di rinforzarne la struttura.

In azienda si fornisce il riso come prodotto finito, direttamente al consumatore. Prima con i miei collaboratori ed ora anche con i miei figli abbiamo realizzato un punto vendita a km 0 in cui è possibile acquistare tutte le varietà di riso che produciamo, risotti pronti, farine, pasta e biscotti di riso. Realizziamo confezioni regalo per ricorrenze o festività natalizie e pasquali.

Attraverso, prima la **produzione** e poi la **vendita diretta** del Riso, riusciamo a garantire un elevato standard qualitativo. **Dal campo alla tavola**. Ci piace definirci **Artisti del Riso**: un buon risotto nasce in campagna, nelle risaie, e finisce nei nostri piatti per una cucina di alta qualità e genuina.

Vi vorrei raccontare brevemente la coltivazione del riso:

- La semina del riso in risaia avviene tra **aprile e i primi di maggio**.

- Il riso viene seminato in acqua, nella risaia allagata, oppure in asciutta, ovvero nella risaia non sommersa.

Spesso è il tipo di terreno a consigliare al risicoltore quale tecnica di semina adottare. Un tempo questo cereale veniva coltivato in piccoli appezzamenti e poi trapiantato dalle mondine, ma è una modalità di coltivazione scomparsa in Italia.

Il riso viene raccolto con le mietitrebbie tra **settembre e ottobre**. Dopo la raccolta il risone subisce il processo dell'**essiccazione** per abbassarne l'umidità al di sotto del 13% e successivamente viene stoccato in appositi silos in attesa di essere lavorato.

1. La lavorazione del risone inizia con la prima chiamata **sbramatura del riso** che permette di separare il chicco dalla *lolla* che è la buccia del cereale.

2. La seconda fase permette di **togliere la cosiddetta grana verde**, ovvero i chicchi piccoli e non ancora maturi.

3. Infine la **sbiancatura del riso** avviene attraverso un macchinario chiamato **sbiancatrice** che, grazie ad un rullo, sfrega i chicchi fino a farli diventare bianchi. La pressione del rullo può essere regolata per ottenere un riso più o meno candido. **Il riso integrale non viene sbiancato**.

L'ultima fase, prima di arrivare al consumatore finale, è quella del **confezionamento**.

Realizzare il **packaging per il riso** è un'operazione complessa. Perché si tratta di un prodotto alimentare, quindi ci sono diverse normative e vincoli da considerare.

Noi utilizziamo la tecnica del **sottovuoto**. Non è un accorgimento strettamente necessario per la commercializzazione del riso ma è comunque raccomandato. In questo modo, si evita l'ossidazione e il deperimento del prodotto a causa dell'azione dell'ossigeno.