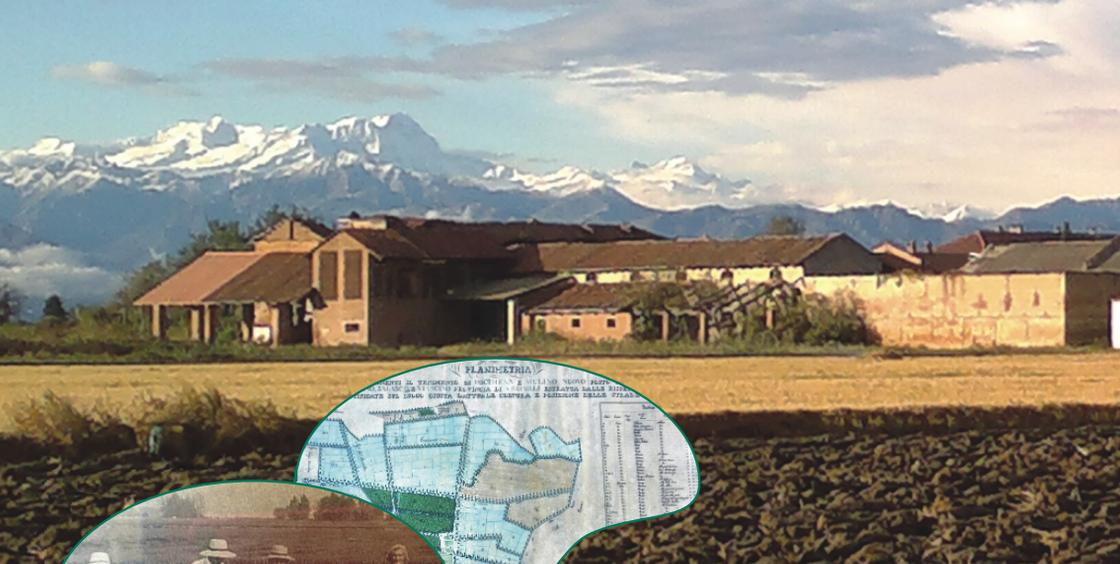




CASCINA
OSCHIENA





Il **Tenimento di Oschiena** è fra i più antichi del territorio vercellese, faceva infatti parte dei beni dell'Abbazia di Santo Stefano di Vercelli dal XVI secolo fino alla fine del XVIII. I fabbricati stessi sono testimonianza di un passato che non bisogna dimenticare: gli alloggiamenti delle mondine, la scuoletta per i bambini, la casa del margaro con la vendita del latte e del burro, la casa dei salariati fissi detti "sciavandè" che avevano diritto a un piccolo orto, una porzione di porcilaia e di pollaio. E poi importantissime le stalle dei bovini e dei cavalli, un'osteria, una bottega, una chiesetta campestre ci raccontano com'era la vita in Cascina: fatica, lavoro ma anche aggregazione e condivisione. La Cascina com'era diventa un **archivio della memoria e della storia** e come tale va rispettata e preservata. La conoscenza della cultura passata aiuta a comprendere la realtà contemporanea in un tumultuoso divenire sempre più veloce.



Negli anni sono stati eseguiti numerosi **interventi di ammodernamento** nel totale **rispetto delle strutture esistenti**, ben consapevoli della **storia pluricentenaria** della nostra Cascina. Con grande attenzione abbiamo mantenuto i **caseggiati antichi**: l'essiccatoio e i silos necessari per una risicoltura all'avanguardia sono stati armoniosamente inseriti all'interno dell'architettura storica. La stalla, che una volta ospitava i cavalli da tiro, è stata riconvertita per il rimessaggio di trattori e attrezzature agricole. Gli antichi fienili con archi a sesto acuto continuano oggi a essere abitati da Gufi e Barbagianni. Nel 2012 sono stati installati i **pannelli fotovoltaici** che consentono una riduzione del consumo energetico da fonti non rinnovabili e una diminuzione di emissioni di CO₂ in atmosfera incrementando così l'**ecosostenibilità aziendale**.



www.friendoftheearth.org

Alice Cerutti

Mi chiamo Alice Cerutti, ho 38 anni e coltivo riso. Oggi il nostro impegno è volto, nel segno della tradizione, a **mantenere integre e qualitativamente elevate le proprietà** di questo cereale, salvaguardando **ambiente, biodiversità e paesaggio**. Il nostro riso è coltivato esclusivamente da noi in azienda, in **ambiente a biodiversità protetta**, riconosciuto dall'**Unione Europea** come **Zona Protezione Speciale - Rete Ecologica Natura 2000**.

Adottiamo **norme e tecniche di produzione integrata** in tema di controllo, limitazione e riduzione di fertilizzanti e fitofarmaci e senza l'utilizzo di insetticidi. In inverno seminiamo **colture da sovescio** per aumentare naturalmente la fertilità del terreno. Da inizio primavera le risaie vengono mantenute allagate, **la semina viene effettuata rigorosamente in acqua**, nel rispetto di una tecnica antica, per favorire la **biodiversità**. Seminiamo **Varietà Antiche** conservandone storia, complessità delle lavorazioni agronomiche e proprietà organolettiche uniche. Siamo infatti iscritti all'**Albo dei Coltivatori di Riso Classico** garantito dall'Ente Nazionale Risi. Grazie alla nostra filosofia e alle nostre tecniche di coltivazione, abbiamo ottenuto la **certificazione Friend of the Earth**, che premia le aziende operanti in conformità a pratiche di agricoltura sostenibile utilizzando lotta integrata e soddisfacendo le richieste di responsabilità sociale.

Il nostro logo è la **Pittima Reale**, raro uccello migratore dal becco affusolato, il cui ultimo sito di nidificazione in Italia è proprio Cascina Oschiena.





Il paesaggio risicolo si contraddistingue innanzitutto per l'orizzontalità della visione di insieme. È questo il grande fascino del territorio che dà un **senso di sconfinatezza** limitata solo in lontananza dalle spettacolari catene montuose alpine. Quando la risaia è allagata, specialmente nel periodo primaverile, è allora che il paesaggio risicolo offre il suo aspetto più spettacolare: i riflessi del cielo, degli alberi, delle montagne e delle cascine creano effetti ottici come in uno specchio, le stesse cascine sembrano isole in una stupenda laguna. Rispetto al passato il paesaggio risicolo contemporaneo è costituito da camere sempre più grandi ed è caratterizzato da una quasi totale assenza di siepi e di filari alberati. Proprio per **ripristinare l'antico paesaggio risicolo, accrescere l'ecosistema locale e migliorare il sito di produzione** del nostro riso, abbiamo deciso di piantare oltre **5000 alberi ad alto fusto ed arbusti** su argini di fontanili e di campi anche vicino alla nostra Chiesetta della Madonna del Tabalino. Grazie all'impegno profuso nei sistemi di agricoltura sostenibile e nei progetti volontari di tutela e ricostruzione di aree naturali, i terreni del Tenimento sono stati riconosciuti nel 2018 dalla Regione Piemonte e dalla Provincia di Vercelli come **Riserva di protezione e ripopolamento della fauna**. Condividere e far vivere la nostra realtà ed il territorio unico in cui siamo immersi è per noi una gioia immensa. Venite a trovarci in Cascina e scoprirete tutto sul riso e sulla bellezza del nostro territorio. Vivrete in prima persona la realtà agricola di oggi e di ieri!

RISO CARNAROLI CLASSICO

Varietà storica dalle straordinarie proprietà culinarie. Le grandi dimensioni del chicco, la sua perla e l'alta percentuale di amiloso assicurano un'**ottima tenuta in cottura e capacità di assorbire condimenti**. Eccellente per risotti, ben si presta anche alla preparazione di insalate. **Perchè il nostro Carnaroli è certificato Classico?** La certificazione Classico differenzia il Carnaroli antico dalle varietà similari moderne nate per massimizzare le produzioni e che possono utilizzare il nome Carnaroli come denominazione di vendita. La differenza di qualità organolettiche è evidente e comprovata. Tempo di cottura 16-18 minuti.



RISO CARNAROLI CLASSICO INTEGRALE

Ha un elevato contenuto di **fibre, proteine, vitamine, sali minerali**, è altamente digeribile ed ideale per un'alimentazione sana e corretta. Nella lavorazione meccanica (sbramatura) vengono infatti mantenuti gli strati periferici e il germe del chicco. Ben si presta alla preparazione di antipasti, insalate, timballi, contorni, zuppe e piatti unici in abbinamento a verdure, pesce o carne. La caratteristica del chicco di riso integrale di mantenere gli strati periferici e il germe fa sì che il tempo di cottura sia più elevato rispetto al riso bianco. Tempo di cottura 35-40 minuti.



RISO ARBORIO CLASSICO

Varietà storica annoverata tra i migliori risi da risotto grazie alle grandi dimensioni del chicco e della sua perla. Ha un'**ottima capacità di assorbimento dei condimenti e garantisce una perfetta mantecatura finale**. Ben si presta anche ad antipasti, insalate, timballi e minestre. **Perchè il nostro Arborio è certificato Classico?** La certificazione Classico differenzia l'Arborio antico dalle varietà similari moderne nate per massimizzare le produzioni e che possono utilizzare il nome Arborio come denominazione di vendita. La differenza di qualità organolettiche è evidente e comprovata. Tempo di cottura 15-17 minuti.



RISO APOLLO CLASSICO

Varietà dal granello lungo e cristallino, rappresenta l'alternativa italiana agli esotici risi Indica aromatici come Basmati e Jasmine. Famoso per il suo **profumo naturale, fragrante ed unico**, è un ottimo contorno per piatti di verdure, carne o pesce sia speziati che delicati oppure anche semplicemente bollito e condito con olio extravergine di oliva. Povero di grassi, è alimento sano e decisamente digeribile. Di rapida e facile preparazione, con ottima tenuta di cottura, l'Apollo unisce versatilità a risultati di grande qualità. Tempo di cottura 12-14 minuti.



RISO SELENIO

Varietà storica con granelli piccoli, fondi e cristallini. Considerate le qualità, le caratteristiche organolettiche e il ridotto contenuto di amilosio, i chicchi del riso Selenio hanno un'**ottima capacità di legatura**, rimanendo molto morbidi dopo la cottura. Per questa ragione ben si presta a essere usato per preparare dolci, minestre, zuppe e arancini. È la varietà di riso italiana ideale per la preparazione di **sushi** e piatti della tradizione culinaria orientale. Tempo di cottura 13-15 minuti.



RISO VENERE INTEGRALE

Varietà dal chicco tondeggiate. Gli antociani neri, contenuti nella parte esterna del granello, danno la colorazione naturale e le **ottime proprietà antiossidanti**. È ideale per un'alimentazione sana e corretta: ha un elevato contenuto di **fibre vitamine, proteine e sali minerali**. Nella lavorazione meccanica (sbramatura) vengono infatti mantenuti gli strati periferici ed il germe del chicco. È un riso dall'aroma caratteristico che ricorda il pane appena sfornato. Ottimo per svariate preparazioni culinarie: dai risotti alle insalate e come accompagnamento a pesce, crostacei e carni. Tempo di cottura 35-40 minuti.



RISO HERMES INTEGRALE

Varietà dal chicco allungato. Gli antociani rossi, contenuti nella parte esterna del granello, danno la colorazione rossa naturale e le **ottime proprietà antiossidanti**. È ideale per un'alimentazione sana e corretta: ha un elevato contenuto di **fibre vitamine, proteine e sali minerali**. Nella lavorazione meccanica (sbramatura) vengono infatti mantenuti gli strati periferici ed il germe del chicco. È un riso dall'aroma delicato ideale da gustare in insalata o in abbinamento a pesce, carne, formaggi o anche semplicemente bollito e condito con un filo di olio extravergine di oliva. Tempo di cottura 35-40 minuti.



FARRO DICOCCO

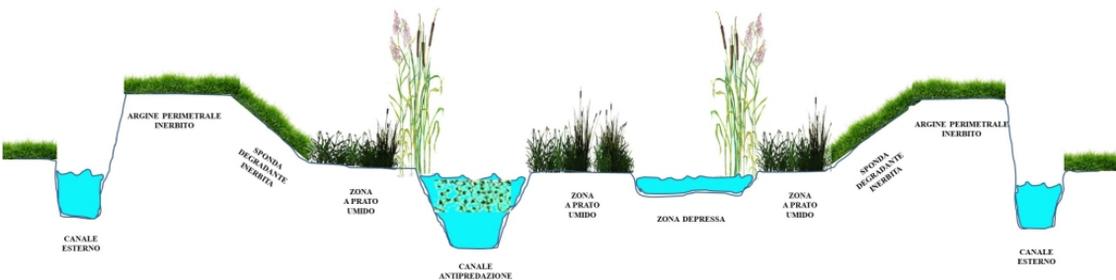
Il Farro Dicocco, che abbiamo iniziato a seminare nell'ambito del progetto di nidificazione della Pittima Reale, rappresenta **uno tra i più antichi tipi di frumento coltivato**, utilizzato dall'uomo come nutrimento fin dal neolitico. Ideale per la preparazione di insalate e zuppe. La semiperlatura prevede solo l'asportazione dello strato sottile più esterno della crusca (e non di tutta la crusca ed il germe come avviene per la perlatura) mantenendo la parte più interna. Il prodotto conserva così un elevato contenuto di **fibre, vitamine, proteine, ferro e sali minerali**. Tempo di cottura 25-30 minuti.

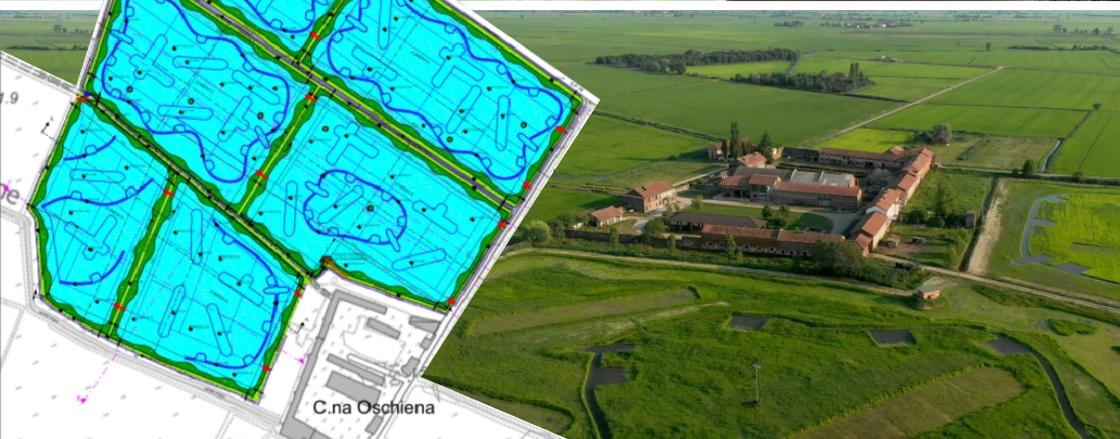


PROGETTO OASI NATURALE DELLE PITTIME REALI

Il progetto dell'**Oasi Naturale di Cascina Oschiena** nasce con l'obiettivo di ricreare e mantenere in tutte le stagioni un ambiente naturale stabile d'area umida finalizzato alla sosta e alla nidificazione di varie specie di **uccelli acquatici migratori** e per garantire la sopravvivenza e la riproduzione di molte specie di **anfibi, farfalle e libellule**. Il target principale è salvaguardare l'habitat riproduttivo della **Pittima Reale** (*Limosa limosa*), per la quale Cascina Oschiena è ad oggi l'ultimo sito censito in Italia, proteggendola quindi dall'estinzione come popolazione nidificante nel nostro paese. È così che nel 2019, dopo 4 anni di progettazione, nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Piemonte-Misura 4.4.1 e grazie alla collaborazione con il Parco del Po, Provincia di Vercelli, esperti di avifauna, botanici, entomologi ed erpetologi, con grandissima gioia siamo riusciti a realizzare il nostro sogno: **restituire all'ambiente** 25 ettari da sempre destinati alla produzione di riso. Una gestione differenziata dei livelli d'acqua durante l'anno e tra le varie zone dell'area umida permetterà di accogliere specie differenti e di consentire lo sviluppo e il mantenimento di ampie aree a cariceto, giuncheto e canneto, tutti **habitat importanti a livello naturalistico**. I primi risultati in termini di incremento di biodiversità sono straordinari.

Oggi non è più sufficiente conservare, è necessario **RESTITUIRE** alla Natura per un Futuro migliore.





C.na Oschiene



CASCINA
OSCHIENA

Cerutti Alice

Cascina Oschiena

13040 Crova (VC)

Cell. +39 392.2262845

alicecerutti@cascinaoschiena.it

www.cascinaoschiena.it



Origine garantita
dall'Ente Nazionale Risi

