CASCINA ALBERONA

La Lomellina da Gustare

azienda agricola Ferraris LUIGI

La tenuta agricola **Ferraris Luigi**,
situata in provincia di Pavia,
nel cuore della Lomellina (regno del riso),
produce su una superficie di 130 ettari,
riso, mais e pioppi.

La Cascina Alberona

L'azienda, attiva dal 1988, è specializzata nella produzione della varietà di riso Carnaroli Classico, Baldo Classico, S.Andrea Classico, Arborio e Originario con una produzione che si aggira sugli 8.000 quintali di risone all'anno.

Centro dell'azienda è la **Cascina Alberona** nella quale si fornisce direttamente al consumatore il riso come prodotto finito: controlliamo e tuteliamo la qualità del nostro riso lungo tutta la filiera, dalla riproduzione del seme che avviene direttamente in azienda, permettendo così di disporre di sementi particolarmente selezionate in grado di mantenere in purezza i semi di riso, alla pilatura a pietra per preservarne le sostanze nutritive e il gusto, fino al confezionamento sottovuoto. Garantiamo in questo modo un elevato standard qualitativo del nostro prodotto, ottenendo un riso buono (un prodotto a Km 0) dal campo alla vostra tavola.

Facciamo parte della Filiera del Riso Venere e del Riso Ermes a garanzia della qualità del prodotto.

Un po' di storia...

Ferraris Luigi dopo gli studi di agraria presso l'Istituto Agrario di Castelfranco Veneto, inizia la sua attività nel 1988 nelle zone pianeggianti della Bassa Lomellina in località Mortara a 40 km da Pavia nel cuore della zona tipica delle risaie. Luigi riprende l'attività agricola che già i nonni paterni svolgevano in tre diverse Cascine della Lomellina: "La Felicita", "Montebello" e "Alberona" dopo aver lasciato i terreni della cascina di Romagnano Sesia nel Novarese.

Nel corso degli anni la passione per questo lavoro è cresciuta continuamente e con essa la voglia di avvicinarsi ai consumatori finali e ai ristoratori. Ecco perché nasce negli ultimi anni l'idea di creare un punto di vendita diretta: dove si può "gustare" la Lomellina.

Attraverso prima la produzione e poi la vendita diretta di Riso, l'azienda vuole contribuire a diffondere nel nostro paese la cultura del riso, come prodotto dotato di moltissime qualità sul piano nutrizionale e organolettico.

Negli ultimi anni abbiamo creato una community molto attiva dedicata agli amanti del riso: la trovi sulle nostre pagine Facebook e Instagram. Diamo consigli su cime cucinare ottimi risotti, news di eventi di settore e raccontiamo la vita che si svolge presso la nostra Cascina. Inoltre consegnamo il **Certificato di Artista del Riso** a tutti coloro che ci inviano la foto di un buon risotto accompagnato dalla relativa ricetta. Se anche tu sei un amante dei risotti e vuoi diventare un Artista del Riso, mandaci le foto dei tuoi piatti con una breve spiegazione e entrerai a far parte di questa grande squadra!

Lo Spaccio aziendale

All'interno della Cascina Alberona è presente il nostro punto vendita in cui è possibile acquistare tutte le varietà di riso che produciamo. É anche possibile realizzare composizioni regalo, come ceste a base di riso e di prodotti derivati per ricorrenze particolari o per le festività natalizie e pasquali.

ORARIO DI APERTURA:
Lunedì - Venerdì: 14:00 - 19:00
Sabato: 8:30 - 12.30 e 14:00 - 19:00
Negli altri orari previa telefonata al numero: 335.7032361

Inoltre all'indirizzo www.cascinaalberona.com c'è il nostro NEGOZIO ON-LINE, dove potete trovare tutti i prodotti in vendita, le ultime novità e le promozioni...

Collegati al nostro sito internet: acquistare i nostri prodotti e spedirli dove desideri in tutta Italia non è mai stato così facile, basta un click!

SPACCIO

SPACCIO

Il Riso

Controlliamo e tuteliamo la qualità del nostro riso lungo tutta la filiera: dalla riproduzione del seme che avviene direttamente in azienda, permettendo così di disporre di sementi particolarmente selezionate che mantengono la purezza dei semi di riso, alla pilatura a pietra per preservarne le sostanze nutritive e il gusto, fino al confezionamento sottovuoto.

Garantiamo un elevato standard qualitativo del nostro prodotto, ottenendo un riso buono (un prodotto a Km 0) dal campo alla vostra tavola.

Carnaroli da CARNAROLI pavese
Riso coltivato da seme Carnaroli con filiera certificata

RISO

Il nostro **Carnaroli** è certificato "**Carnaroli da Carnaroli Pavese**", ossia i semi del nostro riso sono ottenuti solo da semente controllata! Il progetto vuole promuovere e far scoprire il vero Carnaroli, la varietà di riso che più di tutte le altre rappresenta Pavia e il suo territorio.

Inoltre di fianco al nome Carnaroli possiamo aggiungere l'aggettivo "**Classico**" perché nella nostra confezione vi è unicamente riso Carnaroli. Lo stesso vale per le qualità Baldo e Sant'Andrea, tutti risi adatti a una cucina di alta qualità che sia soprattutto genuina.

FILIERA RISO ERMES
Autorizzazione n. 547
www.risoermes.it

RISO

Inoltre l'Azienda Agricola Ferraris Luigi aderisce alla **Filiera del Riso Venere e del Riso Ermes** a garanzia della qualità del prodotto.

Attraverso prima la produzione e poi la vendita diretta di Riso, l'azienda vuole contribuire a diffondere in tutto il nostro paese la cultura del riso come prodotto dotato di moltissime qualità sul piano nutrizionale e organolettico.

FILIERA RISO VENERE
Autorizzazione n. 547
www.risovenere.it

A noi ci piace definirci "Artisti del riso" proprio per questo: un buon risotto nasce in campagna, nelle risaie, e finisce nei nostri piatti per una cucina di alta qualità che sia soprattutto genuina.

Trovate tutte le nostre qualità di riso confezionate sottovuoto in pratiche confezioni da 1 kg, oppure per le quattro qualità che vedete qui sotto sulla sinistra anche in confezioni da 500 g.

I Risotti

L'esperienza di Cascina Alberona prepara e combina con sapiente armonia **ingredienti naturali attentamente selezionati**: nasce così la qualità dei **risotti** Cascina Alberona dove naturalità e gusto genuino si incontrano per offrirti irresistibili ricette.

I nostri diversi risotti pronti sono facili e veloci da cucinare grazie a tutte le indicazioni riportate sul retro della confezione.

Prepararli è semplice: basta scaldare due cucchiai di olio in un pentolino, tostare il contenuto della busta per un minuto circa continuando a mescolare, aggiungendo a piacere 1/2 bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire poi il tutto con 900 ml di acqua calda, non salare e non aggiungere altri condimenti. Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e all'occorrenza aggiungere un po' d'acqua calda fino alla cottura (18 minuti circa). A cottura ultimata e fuori dal fuoco a piacere mantecare con una noce di burro e una spolverata di Parmigiano Reggiano.

RISOTTI

La Pasta

Alternativa gustosa e salutistica alla normale pasta di grano duro, la **Pasta di Riso** o la **Pasta di Riso e Mais** viene anche utilizzata dai celiaci che devono attenersi a una dieta priva di glutine. Questa pasta ha un basso contenuto di grassi, un basso contenuto di sodio e sono facili da digerire.

Si sposa perfettamente con tutti i sughi della tradizione italiana.

PASTA DI RISO e RISO/MAIS

La **Pasta di Riso Venere** è realizzata con semola di grano duro all'80%, con farina di Riso Venere al 20% e con acqua (la farina di riso Venere conferisce alla pasta un bel colore bruno).

PASTA DI RISO VENERE

Le Farine

La farina di Cascina Alberona ha un sapore molto delicato e si conserva a lungo.

La **Farina di Riso** è estratta dal riso bianco ed è essenzialmente amido puro. Mentre la **Farina di Riso Venere** è un'ottima alternativa a quella bianca per l'elevato contenuto di fibre. Infine la **Farina di Mais** bramata è la classica farina rustica gialla, macinata a pietra, ottima per una polenta grezza e rugosa.

Le Zuppe

La ricerca delle **tradizioni regionali** porta a elaborare queste ricette che racchiudono i principali legumi della cucina italiana, integrandoli con **riso integrale ricco di fibre e proteine**: nascono così le qualità delle zuppe di Cascina Alberona dove naturalità e gusto genuino si incontrano per offrirti irresistibili ricette.

Le nostre diverse zuppe pronte sono facili e veloci da cucinare grazie a tutte le indicazioni riportate sul retro della confezione.

Il Miele

In Cascina Alberona non poteva mancare **il miele, prodotto da diversi anni nel pieno rispetto dell'antica tradizione in zone ancora incontaminate come le nostre campagne**, ottenendo un prodotto con caratteristiche organolettiche e di genuinità non riscontrabili nella produzione industriale.

A vostra scelta il **Miele di Acacia** che con il suo ricco contenuto di sostanze benefiche si rivela ad ogni modo molto utile per il trattamento di alcuni patologie dell'apparato respiratorio e non solo; il **Miele Millefiori**, consigliabile in particolare per i bambini, i giovani in crescita, gli sportivi, le gestanti, gli anziani e per chiunque svolga lavori stressanti e faticosi e il **Miele di Melata**, una delle qualità di mieli di particolare importanza dal punto di vista curativo.

MIELE

Gli Snack

Riso e mais sono così versatili che offrono la possibilità di preparare anche gustosi biscotti e gallette. Nasce di conseguenza la **linea degli snack** di Cascina Alberona che offre come biscotti le **Paste di Meliga**, i **Diamantini di Riso** e le **Stelline di Venere**; mentre come sfizio che non appesantisce troppo le **Nuvole di Venere**.

In pratica vi accompagnamo durante tutta la giornata!

SNACK

Le Confezioni regalo

Nello spaccio, così come nello shop online di Cascina Alberona troverete fantastiche confezioni e ceste regalo. I simpatici sacchetti che vi proponiamo, tutti confezionati a mano e contenenti del buon riso, hanno temi diversi che si alternano nel corso dell'anno in base alla stagione di riferimento: natalizi o pasquali.

Un'idea originale per le vostre feste!

Le Ceste regalo

Vi proponiamo anche ceste con i nostri prodotti a base di riso. Insieme alle ceste e ai sacchetti troverete altre confezioni, più o meno sfarzose, come vasi in vetro o scatole e borsette da confezionare in maniera accurata e personalizzata.

Un regalo per portare la tradizione e la bontà sulle tavole d'Italia.

CONFEZIONI REGALO

CESTE REGALO

La Degustazione Risi

Cascina Alberona vi propone la nuova Degustazione Risi: in un solo pacco troverai 4 confezioni sottovuoto da 1 kg di: riso **Carnaroli Classico**, riso **Apollo**, riso **Venere** e riso **S. Andrea Classico Integrale**.

Quattro gusti diversi per provare tutti i sapori del riso.

Il Pacco 10 Risi

Finalmente è arrivata il **pacco di degustazione "10 risi"**: in un solo pacco troverai 10 confezioni sottovuoto da 1 kg di riso di Cascina Alberona, tutte diverse e uniche per proprietà e gusto.

Nel dettaglio trovate le seguenti qualità: **Carnaroli Classico, Carnaroli Classico Semilavorato, Baldo Classico, Baldo Classico Integrale, S. Andrea Classico, Vialone Nano, Arborio, Venere, Ermes, Apollo**.

10 gusti diversi per provare tutti i sapori del riso a un prezzo conveniente.

DEGUSTAZIONE RISI

PACCO 10 RISI

Il Ricettario

Il ricettario degli "Artisti del Riso" contiene 16 ricette selezionate in base agli ingredienti e ai metodi di cottura più salutari e leggeri, ulteriormente arricchite da informazioni utili a quanti ogni giorno scelgono di dedicare al cibo sempre più attenzione e consapevolezza.

Tra le ricette, tutte dello Chef Enzo Esposito troverete il risotto al NEBBIOLO E STRACCIATELLA, o BARBABIETOLA E BACCALÀ e ancora CAPRESE ALLA BURRATA E CAPPERI... Fino al mitico "65" presentato in occasione della 65° edizione dell'Autunno Pavese.

Le nostre Certificazioni

"RISO ITALIANO" è il marchio che garantisce l'origine, la natura e la qualità del riso commercializzato dagli operatori italiani. Viene rilasciato dall'Ente Nazionale Risi.

Rientriamo nel marchio collettivo **"ORIGINE LOMELLINA, BUONA SCOPERTA"**: che riunisce i prodotti tipici e di eccellenza della Lomellina.

"CARNAROLI DA CARNAROLI PAVESE" è la certificazione di tracciabilità di filiera: in pratica da oggi la semente del nostro riso è ottenuto solo da semente controllata!
Il progetto vuole promuovere e far scoprire il vero Carnaroli, la varietà che più di tutte le altre rappresenta Pavia e il suo territorio!

Cascina Alberona fa parte di "**ECCELLENZE ITALIANE"**, un'iniziativa nata per offrire la possibilità di controllare la corrispondenza degli "ID Anticontraffazione": questi ultimi sono rilasciati dal Comitato di Redazione Eccellenze Italiane dopo opportuna verifica della qualità e vengono esposti dagli Affiliati sia in vetrina che sul proprio certificato.

CSQA è una **società di certificazione** attiva nei settori dell'agroalimentare, dei beni di consumo, della ristorazione, dei servizi tecnici e professionali, della P.A. e dei servizi alla persona.

ARTISTA DEL RISO è la nostra Certificazione, nata in Cascina e cresciuta sulle nostre pagine social di Facebook e Instagram grazie ai meravigliosi piatti degli "**Artisti del Riso**", gli Chef o aspiranti tali che inviandoci la loro ricetta a base di riso provano a conquistare l'ambito premio!

RICETTARIO

CERTIFICAZIONI

CASCINA ALBERONA, diamante della Lomellina

Proponiamo prodotti pensati per rispondere, e a volte anticipare, le esigenze dei consumatori più esigenti in ambito food.

Lo fa attraverso il proprio riso e i prodotti da esso derivati, coltivati con cura nei propri campi, **limitando l'uso di sostanze chimiche** grazie a soluzioni come il sovescio e l'allagamento invernale delle risaie che arricchiscono di sostanza organica e azoto i terreni, oltre che attraverso le diverse e importanti **Certificazioni** ottenute negli anni per preservare e aumentare il benessere che passa dalla tavola.

A noi piace definirci "Artisti del Riso" proprio per questo: un buon risotto nasce in campagna, nelle risaie, e finisce nei nostri piatti per una cucina di alta qualità che sia soprattutto genuina!

Veniteci a trovare in primavera, quando le risaie allagate trasformano la Lomellina in un mare a quadretti, o a fine estate, a settembre, quando le risaie diventano invece un mare giallo che flutua al vento, come quello che vedete nella foto a sinistra.

LO SPETTACOLO È GARANTITO!

CASCINA ALBERONA

CASCINA ALBERONA

Dal CUORE della LOMELLINA, REGNO del RISO, alla VOSTRA TAVOLA!

CASCINA ALBERONA

ORARIO DI APERTURA:
Lunedì - Venerdì: 14:00 - 19:00
Sabato: 8:30 - 12.30 e 14:00 - 19:00

CASCINA ALBERONA, 230 | 27036 Mortara (PV) | Tel./Fax: 0384 90143
info@cascinaalberona.com | www.cascinaalberona.com