

AZIENDA AGRICOLA "CASCINA FOLLETO"⁹²

➤ SEZIONE ANAGRAFICA

NOME PRODUTTORE	Andrea e Andreina Avanti	
INDIRIZZO	Strada Veneziana9/1	
TEL	0143 417224	
FAX	0143 417224	
CEL	339 6749917/ 347 2416532	
E- MAIL	aandreina@tiscali.it	
SITO INTERNET		
DATA INIZIO ATTIVITA'	2003	
TIPOLOGIA DI CONDUZIONE	famigliare	
NUMERO DI ADDETTI	3	
INDIRIZZO PRODUTTIVO	Produzione e trasformazione di frutta e verdura (prossimamente Agriturismo)	

➤ SEZIONE TECNICA

Cascina Folletto è una piccola azienda agricola della piana alessandrina che ha sede in una antica casa del 700 ristrutturata e rivalorizzata seguendo le tipologie architettoniche locali.

L'azienda è divisa in due parti, una "manuale" e una "a seminativo".

- MANUALE: 4 file di Fragola Profumata di Tortona, 4 file di fragole, orto, frutteto, zafferano
- A SEMINATIVO: Ceci di Merella, orzo, mais

La **Fragola Profumata di Tortona**, che qui viene coltivata, è una particolare Presidio Slow food, e non si ibrida con le altre specie. La raccolta è piuttosto complicata, in quanto va effettuata solo per 20 giorni all'anno(ultimi 10 giorni di maggio e primi 10 di giugno), e una volta raccolta non matura più, per cui è necessario rispettare i tempi di maturazione e consumarla fresca(entro 24 ore) .

Lo **zafferano** è una spezia di origine incerta che probabilmente fu introdotta dagli Arabi nel



X Secolo; in particolare, lo Zafferano in Pistilli della Fraschetta(Regione della Piana Alessandrina tra Alessandria, Novi Ligure e Tortona), è stato rivalorizzato da Cascina Folletto ai fini di riscoprire una antica tradizione. La Terra di Fraschetta infatti, ricca di argilla e sassi, arida e non fertile, è vocata alla coltivazione del *Crocus sativus*, ma la sua antica coltivazione è stata dimenticata a causa dell'abbandono delle aree agricole . Allo stato attuale nei terreni dell'azienda viene nuovamente coltivato: per la raccolta ci si reca in campo quando i fiori sono ancora semichiusi, si raccolgono e si portano in laboratorio dove vengono staccati gli stigmi; conclusa questa fase vengono fatti essiccare a

bassissima temperatura per poi essere confezionati in vasetti di vetro da un grammo ciascuno. I produttori di Cascina Folletto preferiscono lasciare integri gli stigmi(solitamente vengono ridotti in polvere) in modo da dar garanzia al consumatore della purezza dello zafferano acquistato.

I **Ceci di Merella** sono leguminose da granella di ottima qualità che vengono coltivati nella zona di Merella vicino a Novi Ligure da tempi antichi: qui infatti trovano un habitat adatto, riuscendo a crescere bene anche in terreni poco fertili e poco concimati.



Il **mais** attualmente coltivato viene venduto ai mangimifici, tuttavia si prevede di coltivare al più presto il mais ottofile, una varietà tradizionale piemontese per la produzione di farina da polenta che prende il nome dalla caratteristica specifica di avere una pannocchia con otto file longitudinali di chicchi dalla forma arrotondata di colore arancio, molto ricchi di amido. Questa scelta è legata non solo alla ottima qualità del prodotto, ma anche alla

previsione di aprire al più presto un agriturismo dove, oltre agli ortaggi e alla frutta di cui sopra, sarebbe così possibile servire pane e polenta di mais ottofile.

➤ **SEZIONE COMMERCIALE**

L'azienda è dotata di un punto vendita interno, dove è possibile acquistare i prodotti e conoscerne le caratteristiche direttamente dai produttori; l'apertura del turismo consentirà inoltre di proporre i propri prodotti direttamente "in tavola". I responsabili dell'azienda partecipano inoltre a fiere. Allo stato attuale i prodotti disponibili sono:

- CONFETTURE: Fragole, Pesche Bianche di Volpedo, Ciliegie Rosse della Val Grue, Ciliegie Rosa della Val Grue, Visciole, Fichi, Limoni, Fragole e Pesche, Fragole e Albicocche, Fragole alla Menta, Pesche di Volpedo alla Menta, Fragole e Rabarbaro, Meloni
- Antica marmellata (secondo la tradizione del 1800, si prepara con moscato, pere, mele e fichi senza zucchero aggiunto)
- Zafferano in Pistilli della Fraschetta
- Confettura extra di Fragola Profumata di Tortona
- Crema liquorosa di Fragola profumata di Tortona
- Mustum(mosto cotto caramellato)
- Bagnet d'i Fulett
- Marmellata di Pomodori Rossi San marzano
- Mostarda di zucca
- Mostarda di pomodori verdi
- Composta di albicocche e di cipolle
- Composta di pesche e di cipolle
- Cugnà (preparata con mosto d'uva Barbera, mele renette, mele cotogne e pere)
- Cugnà di Timorasso (vitigno autoctono dei Colli Tortonesi)
- Cugnà di Cortese
- Fragola Profumata di Tortona fresca
- Ceci di Merella in sacchetti



➤ **SOSTENIBILITA' AMBIENTALE**

L'azienda sfrutta i terreni a sua disposizione facendo opportune considerazioni circa la loro antica vocazione, rispettando dunque l'ambiente e valorizzando aree che altrimenti sarebbero state abbandonate o gestite in modo scorretto. La scelta di coltivare il mais ottofile è inoltre importante ai fini della conservazione delle biodiversità, dunque di antiche cultivar.



➤ **ARCAN'ova**



Cascina Folletto ha preso parte alla mostra-mercato Arcan'ova proponendo, oltre ai propri prodotti, il Vino Timorasso, derivante da antico vitigno autoctono dei Colli Tortonesi.