



CASCINA
FIUME



Dagli anni 1800...

CONTADINI DA SEMPRE

Nei racconti dei nonni, si parla sempre di una piccola cascina "Sezza"; situata a Poirino in provincia di Torino, coltivata manualmente e nella povertà e miseria dal Bisnonno Tachis e i suoi fratelli. Si coltivava un pò di cereali e si raccoglieva cosa la natura dava

1923

ARRIVO NELLA FRAZIONE CASANOVA DI CARMAGNOLA

Siamo nel dopoguerra, all'inizio del 1900 il periodo in cui, da Poirino, nonno Giovanni decide di acquistare, per trasferirsi con i suoi 10 figli, una cascina più grande "Cascina Isonzo". Qui la superficie è molto più ampia e i terreni si possono irrigare per coltivare cereali e foraggi, si inizia anche ad allevare bestiame. La povertà del dopoguerra e la famiglia numerosa impongono molti sacrifici, ma ora il terreno fertile dà buoni raccolti.

Ci troviamo in Piemonte e più precisamente a Carmagnola (TO), città con vocazione prettamente agricola, appena a sud di Torino dove inizia la Pianura Padana. Il paesaggio si presenta pianeggiante, con inverni rigidi ed estati calde a tratti afose.

1980

TRASFERIMENTO NELLA CASCINA FIUME

Risale al giorno di San Martino (fine dell'annata agraria) il trasferimento della famiglia di Tachis Antonio, figlio maggiore del nonno Giovanni, con i quattro figli nella cascina appena acquistata "Cascina Fiume", situata a 1 km di distanza dalla prima cascina, dove rimangono gli altri fratelli di Antonio a condurla. Qui, oltre all'allevamento del bestiame, si inizia anche a coltivare il Peperone di Carmagnola in questa terra dove il clima, ma soprattutto questo meraviglioso terreno, conferisce al famoso ortaggio caratteristiche organolettiche uniche in quanto a dolcezza e spessore della polpa.

In quegli anni l'intera produzione viene venduta a commercianti locali.

STORIA

2002

COSTRUZIONE LABORATORIO DI PRODUZIONE CONSERVE

Enrico, il figlio più giovane di Antonio, terminati gli studi si insedia in azienda con i fratelli iniziando la valorizzazione dei Peperoni e degli ortaggi coltivati da anni, trasformandoli direttamente in squisite conserve in un laboratorio costruito appositamente recuperando una vecchia stalla da tempo non utilizzata.

2015

GESTIONE SERVIZIO RISTORAZIONE E MENSA

Nell'estate di questo anno inizia una proficua e duratura collaborazione con la rinomatissima azienda "GAI s.p.a." di Ceresole d'Alba, stipulando un contratto di fornitura e gestione del ristorante e mensa interna alla suddetta azienda con le materie prime e le conserve della nostra azienda.

2025

E' ORA DI CAMBIARE IL VESTITO ...

Le nostre conserve ormai sono conosciute ed apprezzate in Italia. E' ora di farle conoscere anche fuori dai confini. Così come i nostri genitori quando la domenica, giorno di festa, si mettevano l'abito bello per uscire di casa, anche i nostri prodotti ora devono indossare una veste nuova... dobbiamo vestirli di un abito nuovo "per uscire". Per prima cosa nasce l'idea del nuovo logo realizzato incrociando le due iniziali di Cascina Fiume la C e la F e ci ricorda chi siamo ... un pò contadini nella forma si può vedere il tridente utilizzato nei campi e un pò chef assomigliando alla forchetta utilizzata a tavola

CHI SIAMO

Ci piace e ci descrive bene un termine:

“Giardiniere Gastronomico”,

un connubio tra agricoltore e chef che ci rende unici nel suo genere, un compagno di viaggio che porta dal campo alla tavola.

Ci piacerebbe far scoprire a tutti voi che tutto quello di cui abbiamo bisogno c'è già. Dobbiamo imparare ad usarlo. Dobbiamo rispettare la natura che ci dà tutto quanto.

Ci piacerebbe avervi nostri ospiti, accompagnarvi in questo viaggio che va davvero dal campo alla tavola ma è un viaggio a volte faticoso, a volte lento che rispetta i tempi della natura; che se piove dobbiamo aspettare che smetta, che se c'è il sole possiamo anche scottarci; e dopo che abbiamo raccolto i frutti del nostro giardino, e abbiamo capito quanto siano preziosi, non dobbiamo sprecarli. Dobbiamo cercare di utilizzare al meglio quello che abbiamo.

Ci piacerebbe che chiudendo gli occhi, quando assaggiate i nostri prodotti, vi sembrerà di essere qui, qui con noi.



I NOSTRI VALORI



SUPPORTO ALLA COMUNITÀ

"Crediamo che il sostegno alla comunità locale sia fondamentale per costruire un futuro prospero. Acquistando eccedenze dai produttori locali, aiutiamo a ridurre gli sprechi e favoriamo l'economia locale, sostenendo gli sforzi collettivi per un futuro migliore."

SPRECO ZERO

"Uniamo la nostra forza per combattere lo spreco alimentare, trasformando prodotti in eccesso in alimenti conservati di lunga durata. Ogni passo intrapreso contribuisce a creare un ciclo di produzione responsabile e sostenibile per una società più verde."

PRODOTTO PULITO

"Crediamo fermamente nella trasparenza e nella qualità. Selezioniamo attentamente i nostri ingredienti per garantire che siano naturali e freschi, evitando conservanti artificiali. Questo ci consente di offrire ai consumatori prodotti che sono non solo deliziosi, ma anche genuini e rispettosi dell'ambiente. Crediamo fermamente che la natura offre tutto ciò di cui abbiamo bisogno per creare prodotti eccellenti".

AUTOSUFFICIENZA

"L'autosufficienza non è solo un obiettivo - è un simbolo del nostro amore per la terra, del nostro impegno nel lavoro e per la sostenibilità. Avendo il controllo diretto sull'intero processo produttivo: coltivazione, trasformazione e commercializzazione. Ogni barattolo che produciamo riflette la nostra passione, dedizione e rispetto per la natura."

RICETTE DI NONNA

"Le nostre ricette rimandano a un tempo passato, raccontano una storia di affetto familiare e di impegno costante. Sono la sintesi della saggezza culinaria trasmessa da generazione in generazione e dell'amore che la nostra famiglia ha per il cibo. Per noi, preservare queste ricette non significa semplicemente produrre cibo: significa onorare la nostra storia e portare avanti i valori che ci sono stati trasmessi."

TRASPARENZA

"La trasparenza è il cuore del nostro lavoro. Si vede nei nostri barattoli di vetro che mostrano chiaramente i prodotti al loro interno, ma anche in ogni aspetto della nostra attività. La trasparenza è la promessa che facciamo ai nostri clienti: quello che vedi è quello che ottieni, senza compromessi."

AGRODOLCE

Il giusto equilibrio tra agro e dolce per una ricetta veramente sfiziosa.
Verdure molto croccanti lavorate dal fresco adatte come contorno o
insalate



AGRETTI

Peperoni di Carmagnola in agrodolce
Confezioni: 570 g - 300 g



CAPRICCI di VERDURE

*Peperoni, Carote e Sedano Rapa
in agrodolce tagliati a julienne*
Confezioni: 550 g - 280 g



CAVOLFIORI

in agrodolce
Confezioni: 280 g



VERDURIERA

*Verdure a cubetti (peperoni, zucchine,
carote, cavolfiori, cipolline) in agrodolce*
Confezioni: 570 g



ORTOLANA

*Verdure (peperoni, zucchine, carote,
cavolfiori, cipolline) in agrodolce*
Confezioni: 570 g



CAROTE

in agrodolce
Confezioni: 280 g



CIPOLLINE

in agrodolce

Confezioni: 550 g - 280 g



ZUCCHINE

in agrodolce

Confezioni: 280 g

ANTIPASTO

Lo dice la parola: puoi usarlo così come te lo abbiamo preparato come antipasto, oppure con aggiunta di tonno e uovo sodo come facciamo noi; come ci piace fare la colazione!



GIARDINETTO

Antipasto Piemontese di verdure (pomodoro, peperone, zucchina, carota, cavolfiore, cipolla)

Confezioni: 520 g - 240 g



ANTIPASTO DI ZUCCHINE

Confezioni: 260 g



**FORMATO
GRANDE 1700 g**



SOTT'OLIO

Verdure in olio pronte da mangiare così come contorno oppure ottime da abbinare a taglieri di salumi



PEPERONE CORNO DI BUE

cotto al forno in olio extravergine di oliva

Confezioni: 260 g



GIARDINIERA SOTT'OLIO

(peperone, zucchina, cavolfiore, carota, cipolla) in olio di semi di girasole

Confezioni: 550 g



MELANZANE SOTT'OLIO

in olio extravergine di oliva

Confezioni: 550 g - 260 g



CHAMPIGNON SOTT'OLIO

in olio di semi di girasole

Confezioni: 260 g



ZUCCHINE SOTT'OLIO

in olio extravergine di oliva

Confezioni: 260 g



PEPERONCINI RIPIENI

in olio extravergine di oliva

Confezioni: 260 g

SOTT'ACETO

Ricetta forte e spigolosa come i contadini; come si usava, nelle nostre campagne piemontesi, conservare le verdure. Abbiamo voluto mantenere anche il nome “Brüsc” che vuol dire acido in Piemontese



VERDURE AL BRÜSC

Verdure (peperoni, zucchine, carote, cavolfiori, cipolline) sott'aceto
Confezioni: 550 g



CAVOLFIORE AL BRÜSC

sott'aceto
Confezioni: 280 g



PEPERONE AL BRÜSC

sott'aceto
Confezioni: 300 g



CAROTE AL BRÜSC

sott'aceto
Confezioni: 280 g



CIPOLLINE AL BRÜSC

sott'aceto
Confezioni: 280 g



ZUCCHINE AL BRÜSC

sott'aceto
Confezioni: 280 g

CREMA PER ABBINAMENTI

Eccole qua le creme dolci per i vostri abbinamenti più azzardati con formaggi, pesce, carni o anche solo così da sole



COGNÀ

mostarda d'uva
Confezioni: 180 g



CREMA DOLCE di CIPOLLE

Confezioni: 180 g



CREMA DOLCE di PORRI

Confezioni: 180 g



CREMA DOLCE di PEPERONI GIALLI

Confezioni: 180 g



CREMA DOLCE di PEPERONI ROSSI

Confezioni: 180 g



SUGO E CONDIMENTO

Sughi per condire la pasta e salse per abbinare piatti di carne:
Arrosti e Bolliti come da nostra tradizione



BADIA

salsa di peperoni e pomodoro
Confezioni: 240 g



SAPORE VEGETALE

insaporitore di verdure
Confezioni: 180 g



PEPERONI e NOCCIOLE

salsa di peperoni e nocciole
Confezioni: 240 g



BAGNET VERD

salsa piemontese a base di prezzemolo
Confezioni: 200 g



SALSA DI POMODORO

varietà cuore di bue
Confezioni: 580 g - 280 g



BAGNET ROSS

salsa piemontese a base di pomodoro
Confezioni: 210 g

DOLCE

Per i più golosi 5 ricette:

- il cioccolato e amaretto con pesca, pera o albicocca; nasce prendendo spunto dalle Pesche al forno ripiene di cioccolato e amaretti sbricciolati.
- la nostra nocciola “Tonda Gentile Trilobata” pralinata o in crema spalmabile



PESCHE

Amaretti e Cacao
Confezioni: 380 g



ALBICOCCHIE

Amaretti e Cacao
Confezioni: 380 g



PERE

Amaretti e Cacao
Confezioni: 380 g



CREMA DI NOCCIOLE

con Nocciola Tonda Gentile Trilobata
Confezioni: 160 g



NOCCIOLE TOSTATE PRALINATE

con Nocciola Tonda Gentile Trilobata
Confezioni: 120 g

FRUTTA

Frutta sciropata con Vino o con succo di limone.

Crocantissima ideale da mangiare in coppetta o per guarnire torte



ALBICOCCHE

al Moscato d'Asti D.O.C.G.

Confezioni: 580 g



PESCHE

al Moscato d'Asti D.O.C.G.

Confezioni: 580 g



PERE

al limone

Confezioni: 580 g



PERE MARTIN SEC

al Freisa di Chieri D.O.C.

Confezioni: 580 g



CILIEGIE

al Freisa di Chieri D.O.C.

Confezioni: 400 g

**FORMATO
GRANDE 1700 g**



NETTARE

Succo e polpa di frutta fresca... abbiamo scelto questo vasetto, diverso da tutti, perchè la differenza c'è e si deve vedere da subito. Non è solo un succo, è di più!



NETTARE DI ALBICOCCA

Confezioni: 580 ml - 200 ml



NETTARE DI PESCA

Confezioni: 580 ml - 200 ml



NETTARE DI CILIEGIA

Confezioni: 200 ml



NETTARE DI PERA

Confezioni: 580 ml - 200 ml



NETTARE DI FRAGOLA

Confezioni: 200 ml



NETTARE DI MIRTILLO

Confezioni: 200 ml



NETTARE DI MELA

Confezioni: 200 ml

CONFETTURA EXTRA

Tanta frutta (dal 70% al 90%), zucchero e basta!

Cosa serve altro? Niente, anzi no una fetta di pane su cui spalmarla



**CONFETTURA EXTRA
DI PESCHE**
Confezioni: 240 g



**CONFETTURA EXTRA
DI ALBICOCCHIE**
Confezioni: 240 g



**CONFETTURA EXTRA
DI CILIEGIE**
Confezioni: 170 g



**CONFETTURA EXTRA
DI MIRTILLO**
Confezioni: 170 g



**CONFETTURA EXTRA
DI PERE**
Confezioni: 240 g



**CONFETTURA EXTRA
DI PRUGNE**
Confezioni: 240 g



**CONFETTURA EXTRA
DI FRAGOLE**
Confezioni: 170 g



**CONFETTURA EXTRA
DI MELE**
Confezioni: 240 g

**FORMATO
PICCOLO 40g**





CASCINA
FIUME

CASCINA FIUME

di Tachis Enrico

info@cascinafiume.it

via Grangia, 4 - Cascina Fiume
10022 Carmagnola (TO) - ITALY -

www.cascinafiume.it

+39 0119795126