

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## Numero 9

### RISO

Azienda Risi Zibra spa - Mongattino di Mulazzano Lo -

Tipologia: prodotti primi piatti snack

#### RISO CARNAROLI

La varietà di riso (appartenente alla sottospecie *japonica*) CARNAROLI è stata costituita nel 1945; è stata ottenuta dalla varietà Vialone incrociata con la varietà Lecino. Il Vialone è stato per moltissimo tempo la varietà preferita da Piemontesi e Lombardi per il risotto e da essa il CARNAROLI ha ereditato le caratteristiche che ne hanno determinato il successo.

La produttività del CARNAROLI (al massimo 45 quintali per ettaro) è notevolmente inferiore a quella di altre varietà tipiche. A questo si aggiunge una generale difficoltà alla coltivazione: la pianta tollera male l'eccesso di concimazione e non può assolutamente essere "forzata", e richiede perciò, specie se coltivata su terreni piuttosto fertili, un'attenzione rigorosa. Le qualità gastronomiche del Carnaroli hanno ricevuto un riconoscimento unanime, prima da parte dei migliori chef italiani, poi da quelli esteri e finalmente, negli ultimi anni, anche dalle massaie italiane.

I consumatori, infatti, ne apprezzano, oltre ai chicchi piuttosto grossi, soprattutto due grandi doti in cottura: la capacità di "tenere" a lungo la compattezza dei chicchi e di aumentare di ben oltre quattro volte di volume.

Questo permette di realizzare risotti ben sgranati, con i chicchi ben evidenti e compatti ma è anche ideale per le insalate.

I livelli di fertilità eccessivi e la ricerca a tutti i costi della massima produttività, oltre ad essere spesso controproducenti possono portare a grandi percentuali di grani immaturi, gessati e malformati, con un'importante diminuzione della qualità.

Stesso risultato si ottiene anticipando in eccesso la trebbiatura, per cui è indispensabile il rispetto del ciclo vegetativo della varietà (165 gg), fatto salvi piccoli scarti da un anno all'altro per particolari eventi climatici.

Particolare cura è stata posta nell'essiccazione, per giungere alla percentuale più indicata per la conservazione (13,5°C). In effetti, una temperatura d'essiccazione troppo elevata e un'essiccazione troppo rapida possono essere causa di microfessurazioni nei chicchi, con conseguenze sgradevoli al momento della cottura e la perdita, da parte del CARNAROLI, della sua caratteristica forse più apprezzata dai consumatori: la "tenuta" alla cottura.

## **RISO ROMA**

Il riso Roma è una varietà pregiata, cultivar della sottospecie *Oryza sativa japonica*, Le sue caratteristiche peculiari. Hanno saputo combinare rapidità di cottura e buona cessione di amido con le grandi dimensioni del chicco e con la sua compattezza in cottura. Queste qualità fanno sì che il ROMA sia apprezzato dai consumatori delle nostre regioni risicole soprattutto nella preparazione di ricette tradizionali, come i risotti mantecati od i timballi e le crocchette.

Ha un chicco grosso, tondeggiante, che cede molto amido durante la cottura.

La sua qualità varia di anno in anno, quindi le sue caratteristiche culinarie sono instabili. Occorre perciò fare molta attenzione nel cucinarlo.

## **RISO RIBE INTEGRALE**

Il riso ribe INTEGRALE: contiene più vitamine e minerali di quello raffinato. La fibra di cui è ricco facilita il transito intestinale e riduce l'assorbimento dei grassi. Per il ridotto contenuto di sodio è consigliato a chi soffre di ipertensione. Generalmente, vegan e vegetariani preferiscono consumare prodotti integrali da agricoltura biologica, a causa del loro miglior contenuto nutrizionale, del loro sapore e del minore impatto che queste produzioni hanno sull'ambiente. In forma integrale, i cereali hanno un miglior contenuto di cromo, fosforo, iodio, magnesio, manganese, molibdeno, selenio, tiamina, riboflavina e piridossina.

Alcuni elementi del riso integrale (vitamine, sali minerali, oligoelementi) inoltre possono risultare pressoché assenti nel riso raffinato, a causa dei processi di lavorazione".

Ricco di proteine, vitamine, minerali e soprattutto di fibra, il suo chicco scuro ha un sapore deciso. Per questo è particolarmente adatto alle minestre con le verdure sia calde che fredde o condito semplicemente con un filo d'olio d'oliva.

