

FRIGO WEEKLY 75

INIZIATIVE



Riso del Vò

Il Carnaroli Classico è un riso dal chicco grosso e vitreo, proprio per questa sua particolarità è adatto per risotti morbidi, ottimo per ricette con verdure aromatiche, con lo zafferano e per insalate di riso. Ottima la tenuta della cottura, il chicco mantiene a lungo la sua consistenza anche una volta cotto.



Se vedi un affamato non dargli del riso, insegnagli a coltivarlo.

CONFUCIO

Riso del Vò

La versione Semintegrale del Nano Vialone Veronese I.G.P. è lavorata a pietra e si presenta leggermente più scura perché meno lavorata; ciò rende il chicco ancora più gustoso, ricco di proprietà nutritive e con ben il 70% di fibre in più rispetto al Nano Vialone Veronese I.G.P. e al Vialone Nano Classico. Inoltre il Nano Vialone Veronese I.G.P. Semintegrale mantiene a lungo la sua consistenza anche una volta cotto.



CONSIGLIO ECO Usa abiti caldi in inverno e apri le finestre in estate. Spesso ci affidiamo al termostato per non avere caldo o freddo, ma basterebbero logiche abitudini. www.alezionedisostenibilita.it

A LEZIONE DI RISO CLASSICO



Continua l'iniziativa di Riseria La Pila con Riso del Vò che vuole spiegare ai corsisti delle scuole di cucina le caratteristiche e la qualità dei suoi prodotti.

Durante i corsi si cercherà anche di fare chiarezza su come riconoscere la qualità del riso sugli scaffali dei supermercati e perché esiste una così ampia forbice di prezzo tra un riso ed un altro.

Iniziamo a farci un'idea.

La situazione di partenza
C'erano una volta le sementi originali: Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, Sant'Andrea, Vialone Nano. Poi la situazione è sfuggita di mano. Le aziende sementiere hanno iniziato a brevettare sementi alternative al fine di aumentare la resa (produzione) per ettaro e limitare le infestanti. Fino ad arrivare ad avere molte varietà assimilabili; più di 10 per il Carnaroli e di 5 per l'Arborio, solo per citare due esempi.

La conseguenza?

Gli agricoltori e le industrie hanno avuto un tornaconto iniziale, ma la qualità del riso non era la stessa delle sementi originali in purezza, a discapito del gusto, della tenuta alla cottura e cessione degli amidi. Inoltre tutte quelle varietà assimilabili avevano generato una scala prezzi ed una disparità qualitativa che riflettendosi sul prodotto finito aveva ingenerato molta confusione sul consumatore...

E a quel punto?

Le vendite del riso italiano calavano

e di conseguenza i prezzi, sementieri immettevano nuove varianti varietali sempre più economiche. Nessuno era più contento: gli agricoltori, la distribuzione e i consumatori.

Pochissime aziende agricole e riserie sceglievano di coltivare i risi con le sementi originali in purezza, conscie di avere più costi e meno resa, offrire un prodotto di qualità superiore, ma non poterlo comunicare in etichetta perché la legge non lo permetteva, quindi sperando solo nel passa parola dei consumatori.

La Riseria La Pila si ingegnava e dichiarava la Rintracciabilità di Filiera e la purezza delle sementi utilizzate con un QR code leggibile con gli smartphone. Ma finalmente è stata fatta chiarezza, è nato il Riso Classico.

Cos'è il Riso Classico?

È il riso coltivato esclusivamente con sementi originali e certificate delle varietà: Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, Sant'Andrea, Vialone Nano. È regolato da un ferreo disciplinare produttivo, che ne limita anche la resa per evitare lo sfruttamento e dei terreni.

Tutto il processo di coltivazione e trasformazione del Riso Classico è controllato dall'Ente Risi, infatti si possono utilizzare solo sementi Originali e certificate e tutta la documentazione va conservata in azienda.

Tutti i documenti da inviare all'Ente Nazionale RISI (superficie, semina, raccolto) devono riportare la dicitura Classico. Lo stoccaggio del Riso Classico deve essere ben separato e ben identificato.

Cosa cambia per gli agricoltori ed i distributori?

C'è il giusto riconoscimento economico per un prodotto di qualità superiore non frutto di agricoltura estensiva. C'è una più facile strutturazione dell'offerta a scaffale che porta più valore alla categoria.

Cosa cambia per il consumatore?

Finalmente il consumatore può avere gli strumenti per distinguere il Riso di qualità da quello "non classico", riuscendo così a giustificare una diversità di prezzo tra una marca e l'altra.

LA RICETTA

Risotto ai petali di rosa

della Scuola di cucina - La nostra Cucina (MI)

Ingredienti

300 g Nano Vialone Veronese IGP Riso del Vò
60 g burro
50 g parmigiano (grattugiato)
1 spruzzo vino rosato
1 cucchiaino concentrato di pomodoro
1 cipolla
1 e 1/2 l brodo
1 cucchiaino grani di pepe rosa in salamoia
1 rosa rossa

Preparazione

Mettete in una casseruola 20g di burro e la cipolla tritata fine, salate e fate cuocere per pochi minuti a calore moderato. Unite il concentrato di pomodoro. Unite i petali della rosa tenendone da parte alcuni per la decorazione. Fateli insaporire. Unite il riso e fatelo tostare. Alzate la fiamma, spruzzate di vino rosato e fatelo evaporare. Unite un mestolo di brodo bollente e via via che asciuga, aggiungete altro brodo bollente. Portate a cottura a fuoco vivace continuando a mescolare. Spegnete il fuoco dopo circa 18 minuti. Unite il burro e il parmigiano e i grani di pepe rosa. Coprite e lasciate riposare per qualche minuto. Mescolate e servite su un piatto caldo. Cospargete il vostro risotto con dei petali di rosa.



LA RICETTA

Risotto di zucca e burrata

della Scuola di cucina - Il Giardino dei Sapori (MI)

Ingredienti

300 g zucca
1 cipolla o scalogno
1 tazza grande riso Carnaroli Classico Riso del Vò
3 tazze grandi brodo vegetale
qb rosmarino
qb olio evo
1 albume

Preparazione

Soffriggere la zucca tagliata a cubetti, il rosmarino tritato e la cipolla tagliata fine in olio e acqua. Aggiungere il riso, saltare per qualche minuto ed aggiungere il brodo. Cuocete il riso per 18/20 minuti girandolo solo una volta all'inizio. A fine cottura spegnere il fuoco e mescolare con burro e formaggio. Impiattare aggiungendo la burrata al top.

