



Riso Margherita
Carnaroli rice is the product of excellence, one of a kind, with large, intact and firm grains, it is suitable for the preparation of gourmet risottos and salads. The Special Selection is the best production of the year, with superior size and yield characteristics.

“ The rice smiles and speaks in the rice fields a language of water and sky

FABRIZIO CARAMAGNA

Riso Margherita
Vuoi approfondire ed essere contattato dall'Azienda?

Clicca qui.



ECO COUNCIL Every kg of food not wasted corresponds to 1.76 kg of CO2 not emitted into the air.

www.alezionedisostenibilita.it

SINCE 1904 A HISTORY OF RICE AND EXCELLENCE



Attention to traditions cannot divert our gaze towards the future and the challenges that this offers us. This is the mission of Davide Brusa and Chiara Dalmasso, owners of Riso Margherita who saw all the potential to grow and take their objectives forward in the 300 hectares of land of Tenuta Margherita.



Stone working second degree
The raw rice, or paddy, enters the rice mill after being stored in the silos for about 60 days.

After various processing phases, the brown rice undergoes only 2 passes inside the Minghetti “Hamburg” type conical whiteners. Thanks to this old processing method, the rice is only caressed, keeping all its organoleptic and nutritional properties intact.

The dark red color of the machines cannot go unnoticed, as if to underline their fundamental role and crucial importance in this phase of processing; when the brown rice reaches the whiteners, it begins to be processed delicately, calmly; the grains are only “just touched” keeping all their characteristics intact. Through this light abrasion the gem remains naturally attached to the grain and the rice takes on an amber colour.

The gem
The gem represents the true vital center of rice, a source of great nutritional contribution contained above all in the outermost layers and a guarantee of great quality.

The color
The importance of its amber color, however, lies in the quality of the grain itself, more intact and uniform, and therefore more natural and healthier at the same time, with exceptional resistance to cooking.

Do you want to learn more and learn about the Riso Margherita company? Do you want to be contacted to find out about offers dedicated to a new customer in your country?

Click here.



Wine, the Chianti Consortium flies to Thailand and Vietnam

The Chianti Wine Consortium flies to Thailand and Vietnam, the next stages of the “Chianti lovers Asian Tour 2024”, with two institutional seminars with tasting of the main categories, styles and sub-areas of the Chianti d.o.c.g. denomination. This is the third appointment after the first in Tokyo/Seoul and the recent participation in Vinexpo Asia 2024 in Hong Kong. First stop on June 25th in Thailand in Bangkok, at the Sofitel Bangkok Sukhumvit, 64 labels present. The seminar will focus on the typology of Chianti d.o.c.g. Riserva and hosted by Sariya Kampanathsanyakorn, Wset Wine Educator, and Luca Alves, Chianti Wine Ambassador. During the day, “walk around tastings” will take place, tastings open to importers and sector operators, and also to the press, with the



various companies. On June 27th, transfer to Vietnam, to the Park Hyatt Hotel in Ho Chi Minh. On this occasion there will be 67 labels present. The seminar will focus on Vin Santo del Chianti d.o.c. and will be hosted by Tu Le Huy, president of the Saigon Sommelier Association, and Luca Alves, Chianti Wine Ambassador. Also in this case, “walk around tastings” will take place, tastings open to importers and sector operators, and also to the press. “The audience of wine enthusiasts is growing more and more, declares Giovanni Busi, president of the Chianti Wine Consortium –. When we talk about Chianti we are talking about one of the greatest expressions of Made in Italy, Chianti wine is increasingly confirming itself as an ambassador in the world”



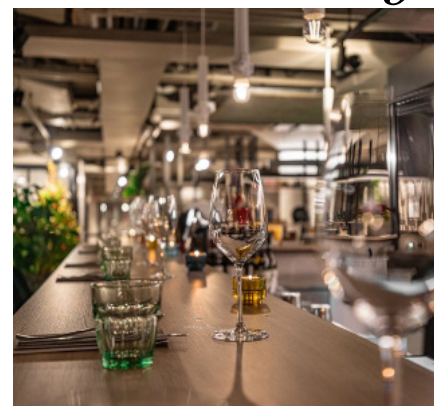
Francesco: a success story of an ambassador of Italian cuisine



Francesco Cereda is from a small village in the north of Italy between Bergamo and Milan called Canonica d'Adda. He moved to Finland to open a real and traditional Italian restaurant. “I work in a restaurant, since I love everything related to food and people. It doesn't really feel like work, when I get to do what I love and enjoy.”

Locanda Scappi

An Italian restaurant in Helsinki that is not content to shine with the light reflected by Italy, Locanda Scappi wants to surpass itself recipe after recipe. The Italian-Finnish team at Locanda Scappi is led by restaurant director Francesco



Cereda and chefs Simone Portas and Stefano Mancusi. Many restaurant employees made friends at the Bocca di Lupo restaurant in London, where Francesco, Simone and Stefano also met. In the Locanda Scappi kitchen every employee knows the history of all the products, and everything is equally prepared from scratch, and this guarantees that the Italian territory can also be felt in the dishes. The Scappi restaurant is a large Italian-Finnish family in which knowledge is shared and where constantly updating is a commitment that everyone makes to never fall behind. Here loyal customers are welcomed by name and we try to make them feel at home.



Riso Margherita

Il riso Carnaroli è il prodotto d'eccellenza, unico nel suo genere, dai chicchi grandi, integri e sodi, è adatto alla preparazione di risotti e insalate gourmet. La Selezione Speciale è la migliore produzione dell'anno, con caratteristiche di pezzatura e resa superiori.



Il riso sorride e parla nelle risaie una lingua d'acqua e di cielo

FABRIZIO CARAMAGNA

Riso Margherita

Vuoi approfondire ed essere contattato dall'Azienda?

Clicca qui.



RISO MARGHERITA
DAL 1904

ECO COUNCIL Every kg of food not wasted corresponds to 1.76 kg of CO2 not emitted into the air.

www.alezionedisostenibilita.it

DAL 1904 UNA STORIA DI RISO E DI ECCELLENZA



L'attenzione alle tradizioni non può distogliere lo sguardo verso il futuro e le sfide che questo ci propone. Questa è la mission di Davide Brusa e Chiara Dalmaso, titolari di Riso Margherita, che hanno visto nei 300 ettari di terreno della Tenuta Margherita tutte le potenzialità per crescere e portare avanti i propri obiettivi.



Lavorazione a pietra di secondo grado. Il riso grezzo, o risone, entra nella riseria dopo essere stato conservato nei silos per circa 60 giorni. Dopo varie fasi di lavorazione, il riso integrale subisce solo 2 passaggi all'interno delle sbiancatrici coniche Minghetti tipo "Amburgo". Grazie a questo antico metodo di lavorazione, il riso viene solo accarezzato, mantenendo intatte tutte le sue proprietà organolettiche e nutrizionali.

Il colore rosso scuro delle macchine non può passare inosservato, quasi a sottolineare il loro ruolo fondamentale e l'importanza cruciale in questa fase della lavorazione: quando il riso integrale raggiunge le sbiancatrici, comincia ad essere lavorato con delicatezza, con calma; i chicchi vengono solo "appena toccati" mantenendo intatte tutte le loro caratteristiche. Attraverso questa leggera abrasione la gemma rimane naturalmente attaccata al chicco e il riso assume un colore ambrato.

La gemma. La gemma rappresenta il vero centro vitale del riso, fonte di grande apporto nutritivo contenuto soprattutto negli strati più esterni e garanzia di grande qualità. Il colore. L'importanza del suo colore ambrato, però, risiede nella qualità del chicco stesso, più integro e uniforme, e quindi più naturale e più sano allo stesso tempo, con un'eccezionale resistenza alla cottura.

Vuoi approfondire e conoscere l'Azienda Riso Margherita? Vuoi essere contattato per conoscere le offerte dedicate ad un nuovo cliente nella tua nazione?

Clicca qui.



RISO MARGHERITA
DAL 1904

Vino, il Consorzio del Chianti vola in Thailandia e Vietnam

Il Consorzio Vino Chianti vola in Thailandia e Vietnam, prossime tappe del "Chiantilovers Asian Tour 2024", con due seminari istituzionali con degustazione delle principali categorie, stili e sottozone del Chianti d.o.c.g. denominazione. Si tratta del terzo appuntamento dopo il primo a Tokyo/Seoul e la recente partecipazione a Vinexpo Asia 2024 a Hong Kong. Prima tappa il 25 giugno in Thailandia a Bangkok, al Sofitel Bangkok Sukhumvit. 64 etichette presenti. Il seminario verterà sulla tipologia del Chianti d.o.c.g. Riserva e ospitato da Sariya Kampanathanyakorn, Wset Wine Educator, e Luca Alves, Chianti Wine Ambassador. Nel corso della giornata si svolgeranno i "walk around tastings", degustazioni aperte a importatori e operatori del settore, ma anche



alla stampa, con le diverse aziende. Il 27 giugno trasferimento in Vietnam, al Park Hyatt Hotel di Ho Chi Minh. In questa occasione saranno 67 le etichette presenti. Il seminario verterà sul Vin Santo del Chianti d.o.c. e sarà ospitato da Tu Le Huy, presidente dell'Associazione Saigon Sommelier, e Luca Alves, Chianti Wine Ambassador. Anche in questo caso si svolgeranno i "walk around tastings", degustazioni aperte a importatori e operatori del settore, ma anche alla stampa. "Il pubblico degli appassionati di vino è sempre più in crescita - dichiara Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti - Quando parliamo di Chianti parliamo di una delle massime espressioni del Made in Italy, il vino Chianti si conferma sempre più ambasciatore nel mondo"



Francesco: storia di successo di un ambasciatore della cucina italiana



Francesco Cereda è originario di un piccolo villaggio nel nord Italia tra Bergamo e Milano chiamato Canonica d'Adda. Si trasferisce in Finlandia per aprire un vero e proprio ristorante italiano tradizionale. "Lavoro in un ristorante perché amo tutto ciò che riguarda il cibo e le persone. Non mi sembra davvero un lavoro, quando riesco a **Locanda Scappi**

fare ciò che amo e mi piace. Ristorante italiano a Helsinki che non si accontenta di brillare della luce riflessa dall'Italia, la Locanda Scappi vuole superarsi ricetta dopo ricetta. Il team italo-finlandese della Locanda Scappi è guidato dal diretto-



re del ristorante Francesco Cereda e dagli chef Simone Portas e Stefano Mancusi. Molti dipendenti del ristorante hanno stretto amicizia al ristorante Bocca di Lupo di Londra, dove si sono conosciuti anche Francesco, Simone e Stefano. Nella cucina della Locanda Scappi ogni collaboratore conosce la storia di tutti i prodotti, e tutto è ugualmente preparato ex novo, e questo garantisce che il territorio italiano si senta anche nei piatti. Il ristorante Scappi è una grande famiglia italo-finlandese in cui si condividono le conoscenze e dove aggiornarsi costantemente è un impegno che tutti si prendono per non rimanere mai indietro. Qui i clienti affezionati vengono accolti per nome e noi cerchiamo di farli sentire come a casa.