

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO



CODICE	93775
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
PESO	500 g

Riso 100% varietà carnaroli, coltivato in una riserva nel Parco del Ticino

DESCRIZIONE	Riso 100% varietà carnaroli, coltivato in una riserva nel Parco del Ticino
ASPETTO	I chicchi presentano un caratteristico colore giallo paglierino che deriva dalla lavorazione tradizionale con una unica sbiancatura senza impiego di prodotti chimici
SAPORE	Pieno, rotondo, quasi croccante, con un buon rilascio di amido
PRODUTTORE	Riserva San Massimo - Gropello Cairoli (PV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo riso nasce all'interno della Riserva San Massimo, nel cuore del Parco del Ticino, in campi irrigati da abbondante acqua sorgiva e viene lavorato con tecniche sostenibili per la salute e per l'ambiente. Il processo di produzione avviene completamente in modo tradizionale. L'essiccazione viene effettuata a basse temperature con un moderno impianto a gas metano che non crea rotture nei chicchi e non lascia traccia di combustibile sul riso. Il riso viene quindi stoccato in silos arieggiati, come un tempo, senza alcun conservante, poi viene pilato in piccoli lotti, per garantire la freschezza e il mantenimento delle qualità organolettiche. Il confezionamento in atmosfera protetta, infine, garantisce l'integrità del sapore e la fragranza, per lungo tempo e senza additivi conservanti.
CURIOSITÀ	Il riso Carnaroli della Riserva San Massimo nasce nel cuore del Parco del Ticino, nel comune di Gropello Cairoli (TV). Una Riserva, quella di Guido Antonello, che suscita l'interesse dell'Università di Pavia e di altri Enti territoriali per l'attuazione di programmi di conservazione ed educazione faunistica-ambientale. Un ambiente incontaminato che si estende per più di 500 ettari. Gli spazi naturali sono intervallati da aree agricole, filari di piante da frutto, prati marcitore e pioppeti. Un ambiente ricco di acqua e di biodiversità, dove convivono moltissime specie animali e vegetali. I campi più fertili vengono utilizzati per la produzione dell'autentico Carnaroli, coltivato nonostante la resa limitata, i tempi di produzione lunghi e la grande difficoltà di produzione.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	E' un riso adatto ai migliori risotti per le sue grandi doti gastronomiche, in particolare l'elevato contenuto di amido ne consente una mantecatura naturale, la bassa collosità e l'ottima tenuta di cottura. Tempo di cottura: 13-14 minuti per 100g