

FRIGO WEEKLY 132

INIZIATIVE



Riso Margherita

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



*Sorride il riso e parla
nelle risaie un linguaggio
d'acqua e di cielo*

FABRIZIO CARAMAGNA



**RISO
MARGHERITA**
DAL 1904

CONSIGLIO ECO Il risotto avanzato è tra gli alimenti più versatili per le ricette del riciclo: arancini, supplì, sartù, al salto, frittate...

www.alezionedisostenibilita.it

A LEZIONE DI RISO



Riso Margherita sarà presente nelle scuole di cucina, sia professionali che amatoriali, per spiegare come riconoscere un riso di qualità, quali sono le sue prerogative, le performance in cottura e tanto altro. In questo numero scopriamo le caratteristiche di Riso Margherita e della sua filiera che unisce tradizione ad innovazione.

L'attenzione per le tradizioni non può distogliere lo sguardo rivolto verso il futuro e verso le sfide che questo ci offre. Questa è la mission di Davide Brusa e Chiara Dalmasso, titolari di Riso Margherita che nei 300 ettari di terreno della Tenuta Margherita hanno visto tutto il potenziale per crescere e portare gli obiettivi in avanti.

Scopriamo i tempi della filiera agricola

La filiera agricola parte a **fine febbraio** con la preparazione del terreno: nei 300 ettari della Tenuta si lavora rapidamente per fare in modo che tutto sia pronto per la nuova stagione.

A **metà aprile** comincia il momento dell'allagamento delle risaie e della successiva semina in acqua. È in questo periodo che la campagna tutto

intorno diventa quel famoso mare a quadretti per cui la Tenuta Margherita si trasforma in un'isola circondata dall'acqua.

Nei **mesi estivi** si assiste alla maturazione del riso.



Lentamente il blu delle risaie si trasforma in verde e quindi in un magnifico giallo dorato.

Il risone a **settembre** viene raccolto e quindi scaricato direttamente nei moderni essiccatoi, dove grazie alle tecnologie più avanzate, l'umidità viene abbassata in modo graduale ed uniforme.

A questo punto il risone viene lasciato "riposare" per almeno **sessanta giorni** all'interno dei silos, dopodiché è pronto per essere lavorato 15 Ton. alla volta a garanzia di un riso sempre fresco. Il riso lavorato che esce dalla riseria è pronto per essere confezionato.

A **fine novembre** si inizia la lavorazione del riso. Un procedimento di lavorazione del riso grezzo (risone), più lento e delicato, permette di ottenere un chicco più integro e completo nelle sue proprietà nutritive, e rappresenta il vero tratto distintivo del riso Margherita.

La lavorazione a pietra di secondo grado



Il riso grezzo, o risone, dopo essere stato stoccato nei silos per circa 60 giorni, entra nella riseria.

Dopo varie fasi della lavorazione, il riso integrale subisce solo 2 passaggi all'interno delle sbiancatrici coniche di tipo "Amburgo" Minghetti.

Il riso, grazie a questo vecchio metodo di lavorazione, viene solamente accarezzato, mantenendo intatte



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

La gemma

La gemma rappresenta il vero centro vitale del riso, fonte di grande apporto nutrizionale contenuto soprattutto negli strati più esterni e garanzia di grande qualità.

Il colore

L'importanza del suo colore ambrato, invece, sta nella qualità stessa del chicco, più integro e uniforme, e quindi più naturale e più sano al tempo stesso, con una eccezionale tenuta alla cottura.

