



ORYZA SATIVA RISO RICE ARROZ RIZ REIS MCHELE OREZUL ORIZ GAO



**sorrisodichef**





La nostra azienda agricola vanta tre generazioni di cultura del riso a Lamporo, piccolo comune in provincia di Vercelli, vicino alle storiche grange, antichi complessi agricoli sorti in epoca medievale in seguito alle opere di bonifica realizzate dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Lucedio, che rappresentano le origini del riso in Italia.

All'interno di questo territorio vocato alla produzione di riso di qualità esistono le valbe, delle zone coltivate da secoli, ognuna con un suo nome proprio e sue caratteristiche morfologiche specifiche che ne fanno dei veri e propri cru. Per una completa tracciabilità del prodotto citiamo la valba di provenienza sulle singole confezioni delle diverse varietà prodotte.

Per preservare le proprietà organolettiche del riso e garantire un prodotto sempre fresco, lavoriamo le piccole quantità di risone selezionato poco alla volta in base alle esigenze dei nostri Clienti.





## Originario risotondo

Così chiamato perché deriva da selezioni delle prime varietà coltivate in Italia. Le caratteristiche del chicco: grana corta e tonda, aspetto perlaceo, alta capacità di assorbimento, lo rendono particolarmente adatto per minestre, timballi, ripieni e vari generi di dolci. Quando leggiamo le ricette delle tradizioni contadine dobbiamo ricordare che il riso utilizzato era nella maggior parte dei casi di questo tipo.



# Baldo Classico riso

Fra le più prestigiose varietà italiane presenta una grana lunga e grossa, con struttura cristallina e compatta. Nella cottura sprigiona un elevato contenuto di amido che, unito ad un'ottima capacità di assorbimento, ne fa un prodotto ideale per risi conditi e risotti, specie per quelli che debbano presentarsi più cremosi e morbidi. Vanta un crescente numero di estimatori, anche nella cucina internazionale, tanto da essere spesso accostato al più noto Carnaroli.

La dicitura “Baldo Classico” garantisce la tracciabilità della varietà tradizionale coltivata in purezza.





# Carnaroli Classico riso

Considerata la più importante varietà di *Oryza sativa* italiana è per antonomasia il riso da risotto. Il grande equilibrio tra capacità di assorbimento e ricchezza di amilosio, che perde in cottura molto meno rispetto agli altri risi, garantisce chicchi consistenti, ben sgranati, con un'ottima tenuta della cottura. Per questi motivi è il più utilizzato dai grandi chef nazionali e internazionali. E' ottimo anche per le insalate e viene impiegato sempre più sovente anche nei ripieni. La dicitura "Carnaroli Classico" garantisce la tracciabilità della varietà tradizionale coltivata in purezza.

# Carnaroli Classico riso semi integrale



# Carnaroli Classico riso integrale

Il riso integrale, non sottoposto a processi di raffinazione, mantiene tutti gli strati di rivestimento più interni del chicco, compresa la preziosa gemma. Dal punto di vista nutrizionale, rispetto al riso bianco, è più ricco di fibre proteine vitamine sali minerali e lipidi ed è anche più digeribile.

Adatto alla realizzazione di minestrone, insalate di riso, risotti freddi ma anche come contorno a pietanze stufate o semplicemente come sostituto del pane.

Eliminando una pellicola in più che avvolge il chicco, si ottiene il semintegrale che mantiene una grande ricchezza di principi nutritivi dimezzando i lunghi tempi di cottura del riso integrale (40-50 min.).





# Apollo

## “AROMATICO”

### riso lungo B

Riso pregiato coltivato in Italia dal 2002. Il chicco cristallino, lungo e affusolato, molto profumato e dal sapore delicatissimo, ricorda i risi esotici orientali come il Basmati, pur mantenendo una buona tenuta alla cottura. Con il suo caratteristico sentore di gelsomino presenta una grande versatilità in cucina, adatto soprattutto come contorno a carni e a pesci dal gusto delicato, bollito con verdure, oppure condito con un filo di olio d'oliva. L'ottima digeribilità ci ricorda che il riso era noto come “sostanza medicamentosa” già agli antichi romani e prima ai greci, che lo consideravano spezia curativa per decotti e infusioni.





# Gloria riso lungo A

Varietà nuova ancora poco conosciuta ma già apprezzata dai ristoratori innovativi. Presenta un chicco medio di struttura perlata e compatta con elevato contenuto di amido. Per dimensioni e caratteristiche rappresenta un valido compromesso tra tenuta alla cottura e capacità di assorbimento dei condimenti. Ecco perché spesso è preferito a quelli più famosi per la realizzazione di risotti cremosi e all'onda ed è altresì adatto per minestre, timballi, ripieni e dolci. E' ottimo anche bollito e consumato al posto del pane.





Tutte le varietà di riso sono prodotte nella nostra azienda  
e sono disponibili nelle seguenti confezioni:

1 Kg e 2 Kg sottovuoto

1 Kg sottovuoto in scatola di cartoncino

1 Kg sottovuoto in sacchetto di juta

5 Kg in sacchetto tradizionale

Per prezzi ed acquisti con consegna a domicilio contattateci a:

**[info@pizzoeforesto.it](mailto:info@pizzoeforesto.it)** oppure al **+39 344 1642578**



Azienda Agricola Pizzo Patrizia & Foresto Franco s.s.  
Via Marone 26 - 13046 Lamporo (VC) Italia C.F./ P.IVA 01841440025  
[www.pizzoeforesto.it](http://www.pizzoeforesto.it) [info@pizzoeforesto.it](mailto:info@pizzoeforesto.it) tel. +39 344 1642578