

RISO DI NORI – AZIENDA AGRICOLA ELEONORA BERTOLONE

www.risodinori.it

“Nella nostra azienda coltiviamo due varietà di risi integrali, colorati e aromatici del tutto italiani e unici: il riso Violet e il riso Orange”, esordisce Stefano Sanese, responsabile commerciale dell’azienda. “Entrambe le varietà, nate spontaneamente, sono state scoperte da Nori (Eleonora Bertolone, titolare dell’azienda, ndr) nelle sue risaie del vercellese. Il suo impegno e il desiderio di valorizzare la biodiversità italiana l’hanno portata quindi a iscriverne le due varietà al CPVO (Community Plant Variety Office), con i nomi Violet Nori e Orange Nori. Vengono prodotte e coltivate, mantenendo sempre alto il livello di qualità, esclusivamente nei campi dell’Azienda Agricola Eleonora Bertolone, e rappresentano una produzione limitata. I semi sono autoriprodotti nei nostri terreni seguendo gli stessi standard per la produzione della semente certificata”.

Trend di consumo

“Il voler adottare un regime alimentare più sano e equilibrato e le nuove tendenze culinarie che spingono sempre più chef alla creazione di piatti nuovi e innovativi stanno portando sempre più italiani ad avere in tavola le nostre varietà, di cui esistono anche le versioni a cottura veloce”, spiega Stefano Sanese. “Queste ultime, sono il frutto di un innovativo processo di parboilizzazione, che permette una riduzione del tempo di cottura, preservandone inalterati i sapori e offrendo la massima qualità”.

Canali: Negozi e ristoranti. Negli store Esselunga vengono commercializzate le due versioni a cottura veloce per andare incontro alle esigenze dei consumatori. Mercato: Italia.

Ma quali sono le caratteristiche intrinseche di queste due varietà?

“Il Riso Violet è una varietà di riso integrale aromatico italiano appartenente alla famiglia dei risi neri, la pianta e il chicco sono totalmente viola e molto profumati. Ciò che lo contraddistingue sono l’elevata concentrazione di antociani all’interno della pianta e del chicco e il suo elevato potere antiossidante, superiore agli altri risi neri. Le sue straordinarie caratteristiche lo hanno già reso oggetto di studio e fanno sì che il prodotto possa trovare sviluppi interessanti in svariati campi, non ultimo nella nutraceutica. Quello che rende invece unico il Riso Orange è il fatto che sia un riso rosso 100% italiano con pericarpo arancione e un aroma molto delicato. Rispetto ai risi bianchi possiede un contenuto maggiore di fibre, proteine e sali minerali”.

Riso Orange integrale aromatico e Riso Violet integrale aromatico, nelle versioni classica e a cottura veloce (parboilizzato), coltivati in Italia.

