

Una scelta di terroir



Cru n. 5

Carnaroli biologico 2020

Grado di lavorazione

Riso sbiancato (lavorazione di secondo grado).

Cultivar

Caravaggio, gruppo di denominazione Carnaroli. Ciclo corto e naturale resistenza alle malattie fungine. Scelta motivata dalle piogge del maggio 2020 che hanno procrastinato la semina ai primi di giugno.

Zona di coltivazione

Lomellina (PV); campi in Olevano e sede aziendale a Robbio.

Tipo di terreno

Campo n. 5, il più povero, tessitura sciolta e sabbiosa. Qui le piante fanno il massimo sforzo per assorbire i micronutrienti che donano ai chicchi sapidità e gusto unici.

Metodo di coltivazione

Biologico da agricoltura rigenerativa, con sovescio di pisello, che funge da concime azotato naturale. La minima lavorazione, per interrare i residui colturali, preserva il microbiota del terreno.

Lavorazione

Sbramato e poi sbiancato in 2 passaggi in macchine Amburgo a rulli verticali in pietra, per una lavorazione leggera e chicchi ben selezionati di tonalità avorio. Resa alla lavorazione del 42%.

Confezionamento

In atmosfera protettiva da 500 gr, scelta per un prodotto sempre fragrante. Una volta aperto, conservare in un vaso di vetro chiuso in frigo o freezer.

Aspetti visivi

Chicco grande semi affusolato, ovale e "mutico", senza punta.

Descrittori olfattivi

Fine al naso con sentori di latte e "argorda", il terzo taglio del fieno nelle Alpi piemontesi. In cottura sprigiona sentori di mandorla e pepe bianco.

Descrittori gustativi

Spiccata sapidità e ottima persistenza ed equilibrio retro gustativo. Buona consistenza e bassa collosità dei granelli. Fondente al cuore.

Uso in cucina

Eclettico, valido per molte preparazioni, "facile" per risotti gustosi. Buona tenuta di cottura. Cuoce in 15 minuti (13 + 2 di mantecatura a fuoco spento).