

Riso Italiano Solidale

L'associazione R.I.So (Riso Italiano Solidale) , si propone di fornire e coordinare la mano d'opera volontaria, ad aziende che si impegnino, mediante una convenzione scritta, a devolvere i loro ricavi direttamente e totalmente al finanziamento di progetti scelti dall'associazione stessa, ad esclusivo vantaggio di comunità particolarmente svantaggiate. (Leggi lo statuto dell'Associazione)

L'associazione si prefigge inoltre di:

- individuare progetti a favore di comunità particolarmente svantaggiate. Nella scelta dei progetti da finanziare sono privilegiati quelli che, oltre a soddisfare il bisogno immediato, tendano anche a rendere autonome le comunità stesse
- coinvolgere giovani e adulti a lavorare insieme a titolo di volontariato, con il fine educativo di sensibilizzarli ai problemi e al sostegno di chi ha più bisogno
- accogliere tra i volontari persone che, prima di partecipare ad attività di cooperazione nei paesi in via di sviluppo, vogliano fare esperienze formative ad esempio su cicli stagionali delle piante, coltivazioni e lavorazione di prodotti agricoli.
- accogliere tra i volontari giovani provenienti da paesi in via di sviluppo che vogliano eventualmente fare pratica e studiare in Italia per poi tornare a lavorare nella terra di origine.

Il riso che produciamo

Nel 2008 abbiamo seminato Carnaroli, Sant' Andrea e Baldo

Dopo l'apertura, va conservato in luogo fresco e asciutto. In mancanza di un locale adeguato, si può conservare in frigo in contenitori di vetro.

Il valori nutrizionali per 100g di riso sono:

- Valore energetico: 347 Kcal. 1454 Kj
- Proteine (nx6,25): 8 g
- Carboidrati: 78 g
- Grassi: 0,89 g

CARTA D'IDENTITA' DEL RISO CARNAROLI

Specie Botanica: *Oryza Sativa* L. Sottospecie: Japonica

Anno di costituzione 1945

Ciclo vegetativo: 165 giorni

Colore: Bianco, tendente al giallo paglierino.

Caratteristiche merceologiche generali: Superfino (lungo A). La lunghezza del granello lavorato è di mm: 6.8. La forma è affusolata con sezione schiacciata.

La perlatura è centro laterale.

Contenuto in amilosio: alto, circa 24,1 %.

Collosità: molto bassa, 1,2 g x cm²

Consistenza: elevata, 0.95 Kg x cm²

Il riso CARNAROLI è considerato il "principe" dei risi, ed è la qualità preferita dei grandi cuochi. È largamente utilizzato, in tutte le regioni, per amalgamare i sapori più diversi. E' un riso lungo di tipo japonica ed appartiene alla classe del riso superfino.

Le grandi dimensioni del chicco e l'alta percentuale di amilosio assicurano una bassa collosità e una grande tenuta alla cottura con eccellente capacità di assorbimento ideale per i risotti che debbono essere ben sgranati, ma anche per le insalate di riso e per tutte le preparazioni dell'alta gastronomia; cuoce in un tempo variabile tra i 16-18 minuti.

Il contenuto in amilosio è alto, circa 24,1%.

La collosità: molto bassa, 1,2 g x cm²

CARTA D' IDENTITÀ DEL RISO SANT' ANDREA

Specie Botanica: *Oryza Sativa* L. Sottospecie: Japonica

Anno di costituzione 1974

Ciclo vegetativo: 160 giorni

Colore: Bianco, tendente al giallo paglierino.

Caratteristiche merceologiche generali: Fino (lungo A). La lunghezza del granello lavorato è di mm 6,4 La forma è semiaffusolata con sezione tondeggiante. La perlatura è centro laterale.

Contenuto in amilosio: alto, circa 21,85 %.

Collosità: 4.6 g x cm²

Consistenza: 0.60 Kg x cm²

Il riso SANT' ANDREA, tipico della baraggia è un riso lungo di tipo japonica, appartiene alla classe del riso fino: Ha struttura compatta e chicchi semiaffusolati le sue dimensioni e le sue caratteristiche intrinseche ne fanno un ottimo compromesso tra tenuta alla cottura e capacità di assorbimento dei condimenti e per questo alcuni lo preferiscono allo stesso Carnaroli per la preparazione del risotto. Il tempo di cottura per un risotto al dente è di 16 minuti.

Il contenuto in amilosio è alto, circa 21,85%.

La collosità è di 4.6 g x cm²

CARTA D' IDENTITÀ DEL RISO BALDO

Specie Botanica: *Oryza Sativa* L. Sottospecie: Japonica

Anno di costituzione: 1977

Ciclo vegetativo: 150 giorni

Colore: Bianco

Caratteristiche merceologiche generali. Superfino (lungo A) . La lunghezza del granello lavorato è di mm: 7,35 La forma è semiaffusolata con perlatura.

Contenuto in amilosio: circa 16,76 %.

Collosità: 3,56 g x cm²

Consistenza: 0.67 Kg x cm²

Il riso BALDO è un riso di tipo japonica e appartiene alla classe di riso superfino, derivato dal riso Arborio, ha chicchi lunghi e grandi, con grande capacità di assorbimento ed è particolarmente adatto per la preparazione di risotti, timballi, insalate di riso.

Il contenuto in amilosio è pari al 16,76%

La collosità è di 3,56 g x cm²