Riso Buono, la forza della tradizione

artemide-e-carnaroli-riso-buono-34c1ed34

Il Carnaroli Gran Riserva e l’Artemide vengono prodotti nella tenuta di Casalbeltrame (NO) di proprietà della famiglia Luigi Guidobono Cavalchini. Oltre alle qualità organolettiche e nutrizionali Riso Buono ha dalla sua parte la forza di una tradizione che viene da lontano, inziaita sul finire del XVII secolo quando la nobile famiglia dei Gautieri, lasciata la contea di Nizza, si stabilì nelle terre novaresi introducendo, nel tempo, importanti ristrutturazioni soprattutto nei metodi d’irrigazione e nelle forme di coltivazione. Una tradizione che è continuata, a seguito di successioni ereditarie, prima con i marchesi Cuttica di Cassine e, attualmente, con i baroni Guidobono Cavalchini. La tradizione diventa così la vera forza motrice insieme ai sacrifici di generazioni ed all’amore verso la natura, con l’impegno a raggiungere livelli sempre più elevati di qualità e con l’ambizione di soddisfare sempre più i gusti di una clientela esigente.

Riso BuonoIl **Riso Carnaroli Gran Riserva** viene fatto invecchiare un anno da grezzo. Questo procedimento dell'”Agin” era già conosciuto e praticato in antichità da molte popolazioni. Dopo l'essiccazione il riso non ha ancora acquisito tutte le caratteristiche di massima qualità. Il riso invecchiato e conservato bene aumenta notevolmente il proprio volume originale e questo crea una minore dispersione di amido e minerali nella cottura. I chicchi del Carnaroli Gran Riserva Riso Buono non si attaccano durante la cottura e la mantengono meglio evitando di scuocere.

Il **Riso Artemide** deriva dall'incrocio del Riso Venere (a granello medio e pericarpo nero) ed un riso di tipo Indica (a granello lungo e stretto e pericarpo bianco). È un riso integrale, aromatico, di colore nero. Il Riso Artemide ha un aroma intenso e gradevole e una bella forma allungata del chicco. Data la sua stretta parentela col riso Venere ha un contenuto molto alto di ferro e di silicio – quest'ultimo molto importante per le sue qualità antiossidanti. Il riso Artemide è ottimo cucinato con i formaggi, con il pesce, con le verdure e i funghi.

Riso Buono è partner commerciale di Robo (http://www.robo.it/ita/) che si occupa della sua distribuzione.