

RISO L'ITALIANO

1KG DI RISO GRATIS

Lo ritiri dal contadino

[SCOPRI COME >](#)
[NEWS](#) | [RICETTE](#) | [E-SHOP](#) | [RISTORANTI](#) | [TECNICA](#) | [VARIETÀ](#) | [NON SOLO RISOTTO](#) |

Cerca

Più letti + [MINISTRA DI RISO AL BASILICO](#) + [MINISTRA DI RISO AL LATTE E ZUCCA](#) + [IL CEREALE DELLA SALUTE: IL RISO CO](#)

23/07/2019

VOGLIA DI STELLE

Parte con il risotto dello chef stellato Giancarlo Morelli la nuova campagna dell'Ente Nazionale Risi "Nutri la tua voglia di riso"



Risotto agli agrumi, basilico e crumble di mandorle-chef Giancarlo Morelli

23/07/2019



Nella sontuosa cornice del ristorante Bulk di Milano dello chef stellato Giancarlo Morelli, è stata presentata ieri sera la nuova campagna di Ente Nazionale Risi "Nutri la tua voglia di riso", volta a divulgare la genuinità del chicco italiano più consumato.

«Abbiamo pensato alla campagna "Nutri la tua voglia di riso" per raccontare in modo positivo la storia che sta dietro al granello sia con i media tradizionali che innovativi come i social e mediante una collaborazione interattiva con scuole ed università. La nostra mission è salvaguardare la filiera risicola con un ruolo di ricerca e assistenza tecnica primaria» ha dichiarato Paolo Carrà, presidente dell'Ente Risi.

«L'Italia è il primo produttore di riso nell'UE, più del 50% è coltivato sul suolo nazionale, ma soprattutto il riso italiano è l'unico che può essere impiegato in modo versatile per preparare piatti infiniti da portare in tavola con eleganza, dall'antipasto al dolce. L'importante è usare il chicco giusto per ogni portata. Vogliamo quindi informare e educare sulla genuinità e le molteplici varietà del cereale, a partire da quelle tradizionali (Arborio, Carnaroli, Baldo, Roma)»- ha aggiunto il Direttore Generale dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi.

Nutri la tua voglia di riso con Ente Nazionale Risi

Il claim scelto per la campagna vuole richiamare uno stile alimentare più salubre e consapevole in cui il riso sia l'alimento dell'eccellenza per ottenere piatti versatili ma leggeri e gustosi. Il cereale difatti può essere integrato nel regime alimentare di chi abbia intolleranze alimentari, nella dieta degli sportivi (per la disponibilità energetica immediata che fornisce e il basso contenuto di grassi che presenta) e dei celiaci (essendo privo di glutine) ed è persino uno degli alimenti di base per lo svezzamento (data l'elevata digeribilità). Perfetto in ogni stagione e per ogni occasione, è l'unico che possa essere consumato il giorno dopo in ricette "anti-spreco" senza mai perdere la sua buona tenuta e la sua cremosità.

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per iniziative commerciali. Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina acconsenti all'uso dei cookie.



RICERCA RICETTE

svilupperà su più fronti: ricettari e video narrativi, una massiva campagna online e offline, la produzione di materiali informativi come il libro “**Nutri la tua voglia di riso. Tra storia, racconto e bontà**”, il lancio di un mini sito dedicato, l’attivazione di collaborazione con le università e le scuole con l’organizzazione di visite guidate interattive all’interno del Centro Ricerche sul Riso di Castello D’Agogna (PV).



La copertina del libro “Nutri la tua voglia di riso”

Infine, una social media strategy educativa per sensibilizzare il pubblico sulle caratteristiche nutrizionale del riso, alleato del benessere.

In risaia coi piedi nell’acqua

Gli ospiti hanno potuto realizzare alcuni piatti al fianco dello chef in uno showcooking interattivo e vivere un’**esperienza immersiva di realtà virtuale** unica ed emozionale.

Grazie all’**oculus** sono stati trasportati nel mondo risicolo alla scoperta dell’ambiente della risaia, delle varie fasi della filiera e del sistema agricolo fino a ritrovarsi “con i piedi nell’acqua”. Firmati realizzati dalla regista Miella Corli in collaborazione con il conduttore Patrizio Roversi impiegando videocamere a 360 gradi per offrire ad ogni fruitore una visione completa con l’obiettivo di informare emozionando.



Con i piedi in acqua

Il menu dello chef stellato Giancarlo Morelli per “Nutri la tua voglia di riso”

Fil rouge della serata, il riso, è stato protagonista del **menu** ideato dallo chef stellato Giancarlo Morelli: tartare di manzo con riso soffiato, maionese al lime e peperoncino, risotto agli agrumi, basilico e **crumble** di mandorle (foto grande), **tataki** di tonno con cialda di riso nero e cicorino piccante, riso latte con cioccolato bianco.



Riso latte con cioccolato bianco

Un alimento versatile dunque con cui ci si può sbizzarrire in cucina lasciando solo spazio alla creatività abbinando profumi e sapori a regola d’arte, come per il risotto mantecato al finocchio cotto alla brace, polvere di mozzarella e fave aromatizzate alla lavanda, che lo chef Morelli “regala” ai nostri lettori.

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per iniziative commerciali. Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina accconsenti all’uso dei cookie.

Accetto

Maggiori info

Per la realizzazione del piatto, considerando ingredienti per 4 persone, occorrono:

280 gr di riso Carnaroli

100 gr di burro

80 gr di parmigiano

20 gr di burro acido

40 gr di vino bianco

200 gr di **fave fresche**

2 gr di fiori di **lavanda**

600 ml di **brodo vegetale**

200 gr di **finocchi**

Sale di Maldon e pepe bianco q.b.

120 gr di mozzarella di bufala

160 gr di panna fresca

Procedimento

Puliamo e laviamo i finocchi, condiamoli con sale di Maldon e pepe e cuociamoli alla brace. Frulliamoli fino ad ottenere una crema vellutata ed omogenea.

Intanto portiamo a bollire la panna, aggiungiamoci la mozzarella e frulliamola fino ad avere un effetto cremoso. Lasciamola raffreddare e poi mettiamola in un **sifone**. A questo punto versiamo la spuma ottenuta in azoto liquido così da renderla in polvere.

In una casseruola tostiamo il riso con il burro. Sfumiamolo con il vino bianco e portiamolo in cottura bagnandolo poco per volta con il brodo vegetale precedentemente preparato e tenuto in caldo.

A fuoco spento mantechiamo con una noce di burro e parmigiano. Ultimiamo il piatto con l'aggiunta della crema di finocchio. Impiattiamo ponendo al centro il risotto e adagiamoci le fave condite con olio, sale di Maldon e fiori di lavanda. Decoriamo con la polvere di mozzarella e portiamo in tavola. Buon appetito! **Autore: Marialuisa La Pietra**



Risotto mantecato al finocchio cotto alla brace, polvere di mozzarella e fave aromatizzate alla lavanda

Se vuoi seguirci sui social, collegati alle nostre pagine [Facebook](#), [Instagram](#) e [Linkedin](#).

TAGS [CHEF GIANCARLO MORELLI](#) [ENTE NAZIONALE RISI](#) [NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISI](#)

CATEGORIE [NEWS](#)

PRECEDENTI

PROFUMI E SAPORI DEL BOSCO

da [social](#) - Lug 23, 2019

SOCIAL

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per iniziative commerciali. Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina accconsenti all'uso dei cookie.

Accetto

Maggiori info