

LA MASTERCLASS

Si intitola “La Lomellina nel piatto – Talking e tasting sui diversi modi di dire riso” l’evento in programma per le ore 17 di sabato 18 settembre alla Fiera di Bergamo, nel contesto dell’edizione 2021 di Agri & Slow Travel Expo. Sul palco showcooking il GAL Risorsa Lomellina presenterà una vera e propria eccellenza del suo territorio, attraverso la degustazione guidata di cinque differenti varietà di riso lomellino. Ai fornelli lo chef Riccardo Carnevali, nei piatti i prodotti delle aziende agricole Zerbi di Pieve Albignola, Santa Maria dei Cieli di Mede, Cascina Alberona di Mortara, Marta Sempio di Valeggio e Cascina Bosco di Nicorvo. I titolari delle attività coinvolte saranno presenti per spiegare le caratteristiche dei loro risi, evidenziandone le peculiarità e gli impieghi culinari

I RISI

Azienda Agricola Zerbi – Carnaroli

Riso lungo A japonica, iscritto nell’anno 1983 al Registro Nazionale delle varietà di risi: esalta i sapori e i cibi più diversi grazie alla tenuta in cottura. Infatti, l’amido dei suoi chicchi ricchi di amilosio lo rende particolarmente consistente e con una notevole capacità di assorbimento. Il semilavorato, dopo il processo di sbramatura, subisce una minima lavorazione dei chicchi, perciò lo strato più interno della pellicola che ricopre il granello non viene rimosso, conferendo un colore ambrato al riso.

Cascina Bosco – Rosa Marchetti

Una varietà antica di riso semifino, simile al Vialone Nano, particolarmente pregiata e ricercata. È una pianta autoctona italiana scoperta negli anni Sessanta da Domenico Marchetti, agricoltore che individuò casualmente in uno dei suoi campi una varietà di riso nuova. In campo si distingue perché ha uno stelo lungo e un apparato radicale profondo che, traendo nutrimento negli strati più ricchi del terreno, garantisce una migliore salubrità alla pianta e una maggior qualità nutritiva al prodotto. In cottura si caratterizza per i suoi profumi terrosi ed una consistenza più croccante al centro e morbida intorno. Ottimo per la preparazione di risotti, minestre e timballi, dolci o salati.

Azienda Agricola Santa Maria dei Cieli – Lomello

Il riso Lomello è nato nel 1953 dalla terra che gli dà il nome, la Lomellina, ed è simbolo di uno dei territori italiani più importanti per la produzione risicola. L’azienda ha recuperato questa varietà 70 anni dopo la prima selezione. Il Lomello ha un chicco grande e perlato, con un’ottima capacità di mantenere la cottura e di rilasciare la giusta quantità di amido necessario per mantecare risotti ricchi di gusto e morbidezza al palato. Il chicco possiede le caratteristiche di risi simili, come ad esempio l’Arborio o il Carnaroli, con una perla molto estesa che conferisce una perfetta mantecatura ai piatti realizzati, insieme ad una giusta morbidezza senza trascurare un deciso cuore croccante. Riso perfetto per i condimenti più difficili.

Cascina Alberona – Riserva Alberona

È la miglior selezione di riso Carnaroli Classico dell'azienda, a quantità limitata. Il riso viene stagionato 24 mesi nei silos a temperatura controllata, per ottenere un prodotto di ancora maggior pregio. La scelta dei chicchi passa attraverso un'accurata selezione che, grazie ai successivi 24 mesi di stagionatura, garantiscono una maggiore tenuta in cottura e una minor collosità, così da aumentare la qualità del risotto con i chicchi ben sgranati nel piatto e l'intenso sapore del riso nel palato. Il chicco stagionato non solo è più resistente alla cottura, ma è anche capace di assorbire meglio i condimenti.

Azienda Agricola Marta Sempio – Ris Rus

Chicchi grandi e un caldo colore rosso, il Ris Rus integrale è consistente all'assaggio con un gusto aromatico e profumo deciso. È un riso rosso integrale, durante la cui lavorazione viene eliminata solo la lolla, lo strato più esterno della "buccia" del chicco. Grazie alla sua coltivazione, naturale al 100% è un riso salutare, dalle elevate qualità nutrizionali, un alto tenore di fibre e un contenuto maggiore di proteine vegetali. Perfetto per piatti raffinati, ideale per accompagnamenti e insalate.

LO CHEF RICCARDO CARNEVALI

Diplomato nel 2004 a pieni voti alla scuola Alberghiera di Varallo Sesia (VC), dopo aver lavorato in alcuni ristoranti ed hotel, nel 2008 a 23 anni Riccardo Carnevali ha aperto un'attività in proprio. Nel 2010 ha aperto il Dietroalcibo LAB di Pavia, che si occupa di corsi di cucina e consulenze di ricerca e sviluppo per aziende leader nel settore delle attrezzature di cucina, ma anche per aziende di produzione di materia prima. È attivo nella progettazione di menu in ristoranti, catering e catene (franchising) nelle preparazioni salate. Negli ultimi anni ha lavorato in Cina, Israele, Bolivia, Svizzera, Francia, Irlanda, Russia, Turchia, Germania e in tutta Italia. Tre volte ambasciatore nella Giornata Mondiale della Cucina Italiana. Il suo mondo è la cucina regionale ed il comfortfood.