



Taverna Della Felicità

MENU



Riso E Dintorni

Posted on Aprile 22, 2020 by Unico



Il riso Carnaroli

[Carnaroli rice](#)

Prende il nome da Emiliano Carnaroli, professore di Agraria all'Università di Milano e specialista in bonifiche oltre che Commissario Governativo dell'Ente Nazionale Risi dal Dicembre 1943

RISO E DINTORNI TAVERNA DELLA FELICITÀ

Nacque nel 1945 dall'incrocio tra il Vialone e il Lencino dopo vari studi portati avanti da Emiliano Carnaroli.

Nel 1983 venne iscritto nel Registro Nazionale e il responsabile della conservazione in purezza divenne l'Ente Nazionale Risi.

It takes its name from Emiliano Carnaroli, professor of Agriculture at the University of Milan and reclamation specialist as well as Government Commissioner of the Risi National Authority since December 1943. He was born in 1945 from the intersection between Vialone and Lencino after various studies carried out by Emiliano Carnaroli. In 1983 he was registered in the National Register and the person in charge of conservation in purity became the National Rice Authority.

È una varietà molto adatta alla produzione di risotto, grazie alla sua elevata capacità di assorbire i condimenti. È diverso dal più comune riso Arborio per il maggiore contenuto di amido, la consistenza più soda e il chicco più lungo. Il riso Carnaroli ha un'ottima resistenza alla cottura, perché presenta maggiori quantità di amilosio. Appartiene alla classe del riso "superfino" e spesso è chiamato "Re dei risi".

Come accade per altre note varietà di riso commercializzate in Italia (Baldo, Arborio, Rosa Marchetti), sotto il nome Carnaroli possono essere vendute anche altre varietà di risi superfini (come ad esempio il Carnise o il Keope)

Un fattore importante per gli amanti di questa varietà è ricercare il Carnaroli prodotto da semente certificata. La garanzia di tracciabilità e autenticità data dalla semente è un elemento determinante per la distinzione delle peculiarità di tale varietà. Infatti grazie all'impiego di semente certificata, rinnovata ogni anno nel ciclo di certificazione previsto dall'ENSE (Ente Nazionale Sementi Elette) si è certi di poter assaporare il gusto autentico.

Si produce in varie province italiane, in particolare in Lombardia e Piemonte.

It is a variety very suitable for the production of risotto, thanks to its high capacity to absorb seasonings. It is different from the more common Arborio rice in its higher starch content, firmer consistency and longer grain. Carnaroli rice has excellent cooking resistance, because it has higher quantities of amylose. It belongs to the class of "superfine" rice and is often called "King of rice". As is the case with other known varieties of rice marketed in Italy (Baldo, Arborio, Rosa Marchetti), other varieties of rice can also be sold under the name Carnaroli, superfine (such as Carnise or Keope) An important factor for lovers of this variety is to look for Carnaroli produced from certified seeds. The guarantee of traceability and authenticity given by the seed is a determining element for the distinction of the peculiarities of this variety. In fact, thanks to the use of certified seed, renewed every year in the certification cycle provided by the ENSE (National Seed Body) it is sure to be able to savor the authentic taste.

It is produced in various Italian provinces, in particular in Lombardy and Piedmont.

La dieta mediterranea, che rappresenta probabilmente l'indirizzo alimentare più seguito in questi ultimi anni, consiglia giustamente un utilizzo dei cereali all'interno del pranzo. Troppo spesso però questo ruolo lo si fa ricoprire esclusivamente alla pasta, trascurando il riso, convinti che la preparazione di un risotto comporti spreco di tempo e difficoltà. Niente di più sbagliato. A ben vedere, infatti, un risotto per essere cucinato richiede tanto tempo quanto una pasta: basta un minimo di organizzazione e... un po' di brodo.

Silvana Franconeri

The Mediterranean diet, which probably represents the most popular food route in recent years, rightly recommends the use of cereals within lunch. Too often, however, this role is played only by pasta, neglecting rice, convinced that preparing a risotto wastes time and difficulties. Nothing more wrong. On closer inspection, in fact, a risotto to be cooked requires as much time as a pasta: just a minimum of organization and ... a little broth.

Silvana Franconeri

Il riso è un cereale importato in Europa dagli arabi come componente di base di piatti unici (vedi Paella) è il cibo di tre quarti dell'umanità. È un alimento costituito dalla cariosside prodotta da diverse piante dei generi *Oryza* e *Zizania*, opportunamente lavorata. Un componente che abbraccia tutta la nostra gastronomia nazionale, in tutte le Regioni italiane c'è un piatto di riso, facile ricordare il risotto alla milanese, il riso e bisi veneto, il riso al nero con le seppie, o la tiella riso, cozze e patate pugliese o i fantastici arancini siciliani, fatti con ragù e risotto giallo, ma anche un tiepido, primaverile minestrone con l'aggiunta di un po' di riso diventa un grande piatto, o il grande sartù napoletano.

RISO E DINTORNI TAVERNA DELLA FELICITÀ

Rice is a cereal imported into Europe by the Arabs as a basic component of single dishes (see Paella) and is the food of three quarters of humanity. It is a food consisting of the caryopsis produced by various plants of the genera *Oryza* and *Zizania*, suitably processed. A component that embraces all our national gastronomy, in all Italian regions there is a plate of rice, easy to remember the Milanese risotto, rice and Venetian *bisi*, black rice with cuttlefish, or tiella rice, mussels and Apulian potatoes or the fantastic Sicilian *arancini*, made with ragù and yellow risotto, but also a lukewarm, spring minestrone with the addition of a little rice becomes a great dish, or the great Neapolitan *sartù*.

Il riso è un grande compagno, tradizione e creatività sono gli strumenti per ogni cuoco per trasformarlo. Certo per i puristi della cucina il riso è solo il risotto, ed è vero, la tiella pugliese o il *sartù* napoletano, un *timballo*, sono ricette dove il riso è un grande accompagnatore di altri alimenti.

Si semina in aprile; si monda a giugno, cioè si puliscono le risaie dalle erbacce; si raccoglie tra settembre e ottobre; appena raccolto, il risone ha un'umidità elevata, per questo viene essiccato (per legge non può avere più del 15% di umidità). Per diventare commestibile viene sbramato, poi sbiancato, ottenendo un riso semilavorato. Più viene sbiancato e "pulito" più il riso perde le sue qualità nutritive e organolettiche. In ogni caso sono operazioni indispensabili per renderlo commestibile. Il riso è un carboidrato per eccellenza, digeribile più della pasta, perché privo quasi del tutto di cellulosa. È molto nutriente e il suo amido è assorbito velocemente dall'organismo umano.

Rice is a great companion, tradition and creativity are the tools for every cook to transform it. Of course, for purists in the kitchen, rice is only risotto, and it is true, Apulian tiella or Neapolitan *sartù*, a *timbale*, are recipes where rice is a great accompaniment to other foods. It is sown in April; it cleans up in June, that is, we clean the rice fields from the weeds; it is harvested between September and October; as soon as harvested, the paddy rice has a high humidity, for this reason it is dried (by law it cannot have more than 15% of humidity). To become edible it is browned, then bleached, obtaining a semi-finished rice. The more it is bleached and cleaner, the more the rice loses its nutritional and organoleptic qualities. In any case, they are essential operations to make it edible. Rice is a carbohydrate par excellence, digestible more than pasta, because it is almost completely free of cellulose. It is very nutritious and its starch is quickly absorbed by the human body.

Tra i cereali, il riso è tra quelli più famosi e amati per le proprietà nutrizionali e benefiche; esistono, però, alcune controindicazioni cui prestare attenzione. Via libera, comunque, se si soffre di celiachia. Infatti il riso, il cui nome botanico è *Oryza sativa*, appartiene al gruppo delle *Graminacee* ma è naturalmente privo di glutine. Si pensa che il riso sia stato il primo cereale ad essere utilizzato per l'alimentazione, pertanto il suo uso è antichissimo, probabilmente anche anteriore a quello del frumento, o grano. Ad oggi sono tantissimi i tipi di riso disponibili, più di 500; ma ciò che rende speciale questo cereale sono le sue proprietà. Da questo punto di vista il quadro è molto vario, in quanto questo alimento è altamente digeribile e riesce a regolare la flora intestinale. Ha molto potassio e poco sodio e, quindi, è indicato per chi soffre di ipertensione. Le sue calorie sono poche, pari a 130 per ogni 100 grammi di prodotto, ed è ricco di molti nutrienti. Aiuta a eliminare il gonfiore; se integrale, combatte la stitichezza e ha un indice glicemico più basso rispetto a quello della pasta.

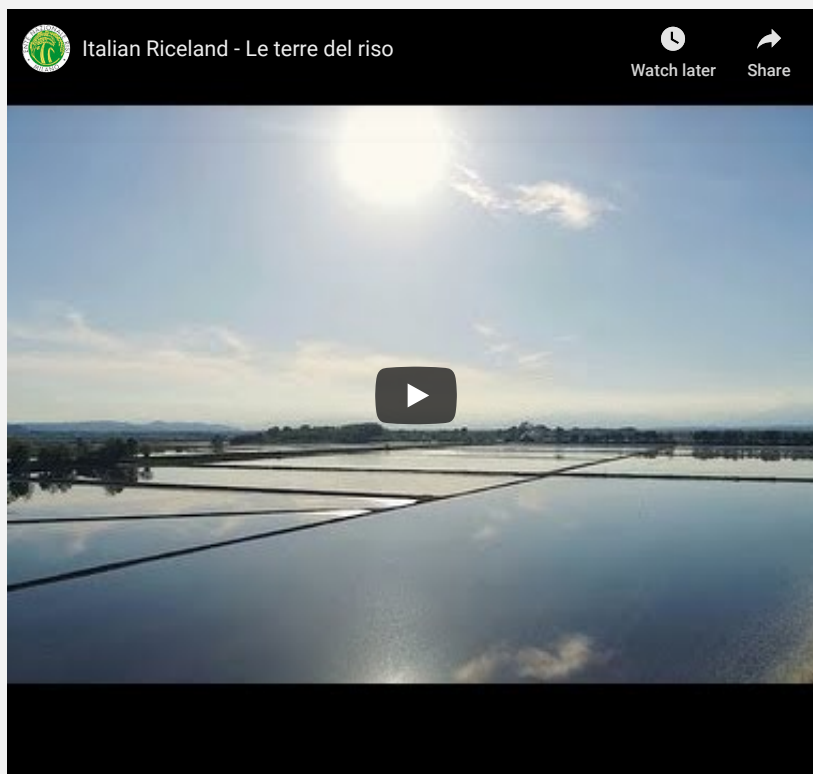
Among cereals, rice is among the most famous and loved for its nutritional and beneficial properties; however, there are some contraindications to watch out for. Go ahead, however, if you suffer from celiac disease. In fact, rice, whose botanical name is *Oryza sativa*, belongs to the group of grasses but is naturally gluten-free. Rice is thought to have been the first cereal to be used for food, therefore its use is very ancient, probably even earlier than that of wheat, or wheat. To date there are many types of rice available, more than 500; but what makes this cereal special are its properties. From this point of view the picture is very different, because this food is highly digestible and can regulate the intestinal flora. It has a lot of potassium and little sodium and, therefore, it is indicated for those suffering from hypertension. Its calories are few, equal to 130 for every 100 grams of product, and it is rich in many nutrients. Helps eliminate swelling; if whole, it fights constipation and has a lower glycemic index than that of pasta.

Le varietà di riso sono davvero tante. Se fino a qualche tempo fa si era abituati a comprare solo quello bianco, dove a cambiare era la forma del chicco (*Ribe*, *Arborio*, *Carnaroli*), oggi al supermercato se ne vedono di tutti i colori. E ognuno ha le sue caratteristiche. Il riso integrale è ricco di fibre e ha un basso indice glicemico: fa bene soprattutto a chi è a dieta e ha problemi di diabete. Il riso rosso è un utile alleato per chi soffre di colesterolo. Il riso nero è ricco di proteine e sali minerali. Infine il *Basmati* è in assoluto la varietà che contiene meno grassi ed è molto profumato. Il suo nome in Hindi significa proprio "ricco di aroma innato".

[Apri il link](#)

RISO E DINTORNI TAVERNA DELLA FELICITÀ

There are many varieties of rice. If until some time ago you were used to buying only the white one, where the shape of the bean changed (Ribe, Arborio, Carnaroli), today in the supermarket you can see all the colors. And each has its own characteristics. Brown rice is rich in fiber and has a low glycemic index: it is good especially for those who are on a diet and have diabetes problems. Red rice is a useful ally for cholesterol sufferers. Black rice is rich in protein and mineral salts. Finally, Basmati is by far the variety that contains the least fat and is very fragrant. Its name in Hindi means "rich in innate aroma".



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

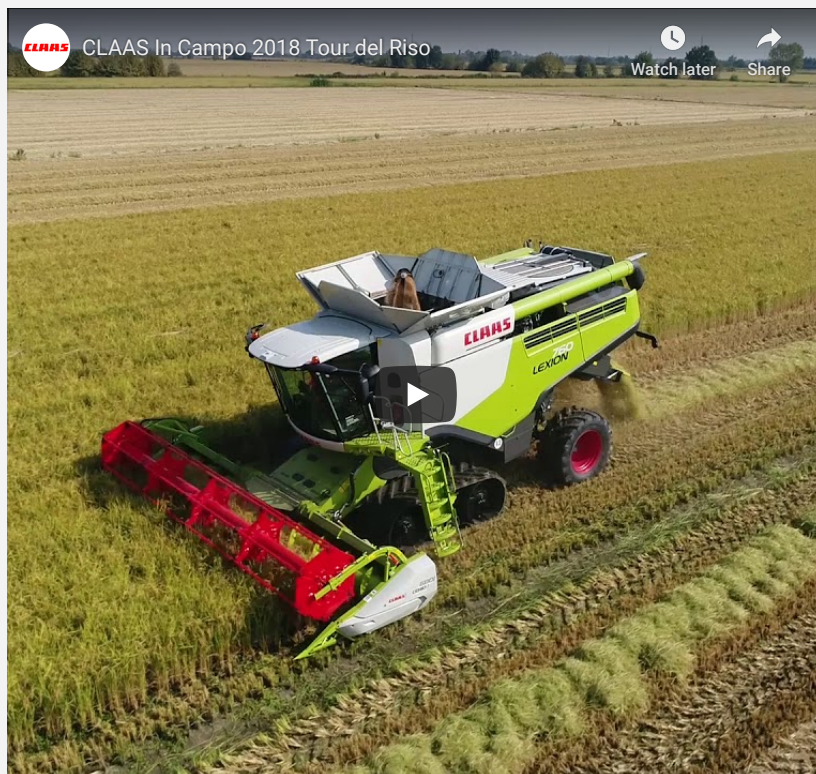
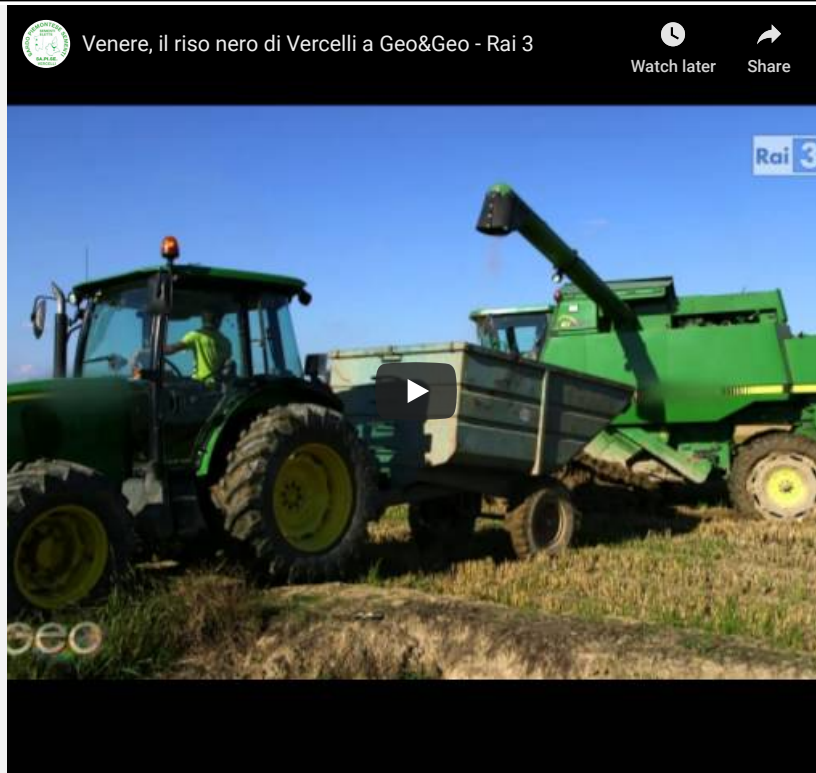
RISO E DINTORNI TAVERNA DELLA FELICITÀ



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

RISO E DINTORNI TAVERNA DELLA FELICITÀ



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

RISO E DINTORNI TAVERNA DELLA FELICITÀ



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

RISO E DINTORNI TAVERNA DELLA FELICITÀ



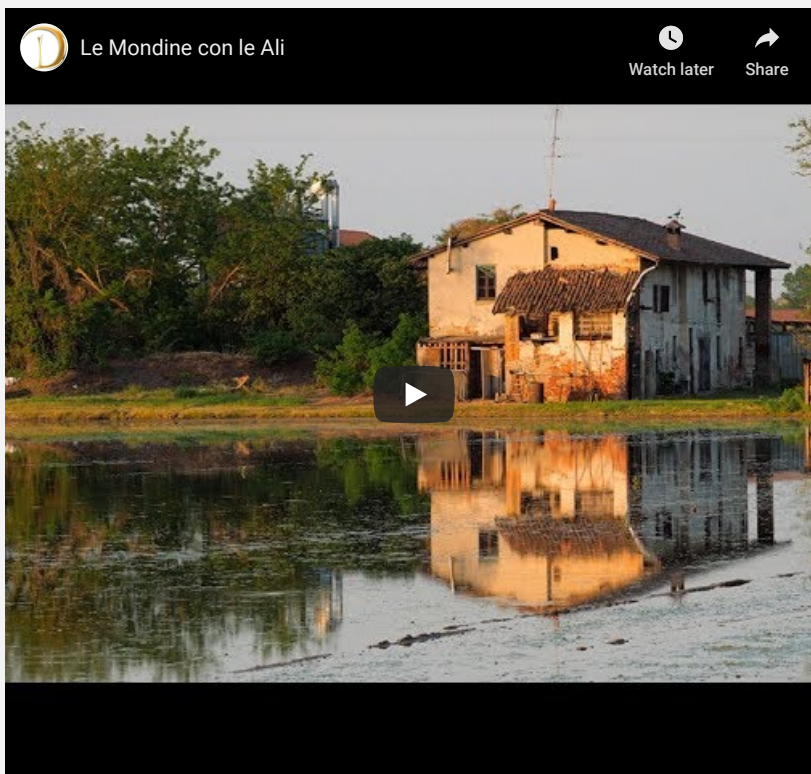
Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

RISO E DINTORNI TAVERNA DELLA FELICITÀ



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

RISO E DINTORNI TAVERNA DELLA FELICITÀ



Unico

POSTED IN English world, Introduzioni argomentate

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario