

**IL PRODOTTO**

## **Il paradiso del riso**

**È immersa nel Parco Lombardo della Valle del Ticino, la Riserva San Massimo: un luogo incontaminato dove il riso Carnaroli cresce in campi circondati dal bosco e delineati da filari di alberi da frutta non trattati (68 Km lineari), piantati per nutrire la fauna autoctona della Riserva.**

**Questa è anche un'area a protezione speciale, riconosciuta dal 2004 Sito di Interesse Comunitario per la grande biodiversità presente, fra cui diverse specie vegetali e animali. Un verdissimo paradiso protetto di 600 ettari dove vivono tranquilli daini, caprioli, aironi, rane e tanti altri animali, fra cui moltissimi insetti (la Fao ne ha rilevate ben 700 specie diverse). Questa catena naturale favorisce una crescita sana delle coltivazioni di riso, dissetate dalle molte risorgive presenti nella tenuta che portano acqua e limo ai campi concimandoli in modo naturale. Le attenzioni alla qualità del riso continuano dopo il raccolto con le migliori tecniche di lavorazione, in un'alternanza di tradizione e innovazione - lenta pilatura a pietra, ma confezionamento in atmosfera protettiva con azoto. Il risultato è un Carnaroli autentico (non c'è nemmeno un chicco di Karnak, una varietà di riso meno pregiata che per legge può essere confezionata come Carnaroli), privo di sostanze tossiche e conservanti, ricco di nutrienti e di sapore. E la differenza si sente, eccome ([www.riservasanmassimo.ne](http://www.riservasanmassimo.ne)).**

**Sandra Longinotti**