

Riserva San Massimo era presente a Identità Golose

Dalla Riserva San Massimo, un vero Carnaroli

Un riso Carnaroli biologico superiore prodotto nel quadro di un eco sistema naturale legato alla ricchezza del terreno e all'acqua sorgiva del luogo



Un'anticipazione, in un certo senso, del prossimo Vinitaly, ha avuto luogo nei giorni scorsi alla Fiera di Milano dove nel quadro della manifestazione "Identità golose" (giunta alla settima edizione) si è svolta -al suo ottavo anno- "Wine love" con la presenza di 21 cantine provenienti un po' da tutta l'Italia per far conoscere vini di qualità a prezzi accessibili.

"Identità golose" è diventata una rassegna importante per cuochi, sommelier, baristi, insomma per il mondo della nostra ristorazione che vuole restare al passo coi tempi seguendo le tendenze dei gusti.

Anche se molto tempo è stato occupato dalle dimostrazioni di come preparare le pietanze e i dolci non sono mancate però anche le presentazioni dei prodotti alimentari quali formaggi, salumi, paste, carni e risi. Nella produzione di quest'ultimi il nostro paese, come noto, è tra i più importanti al mondo tanto da essere

molto ricercato anche per la eccelsa qualità del prodotto, raggiunta con anni di anni di ricerca e nel rispetto del territorio.

Un esempio ci viene dalla Riserva di San Massimo di Gropello Cairoli (PV), presente alla manifestazione milanese, con un riso Carnaroli biologico superiore prodotto nel quadro di un eco sistema naturale legato alla ricchezza del terreno e all'acqua sorgiva del luogo.

L'Azienda che ha un'estensione di circa 6 milioni di metri quadri, nata a metà degli anni 90, è contornata da 68 km lineari di alberi da frutto lasciati allo stato naturale. Ha inoltre un bosco che permette alla fauna (in prevalenza lepri e fagiani) di alimentarsi liberamente sfruttando la decomposizione naturale della materia organica mentre la parte coltivata è formata da piccoli campi agricoli nei quali il riso cresce sfruttando l'acqua delle lanche e delle rogge del bosco.

Siamo nel pieno rispetto della natura con fontanili tipici che sgorgano dal fondale sabbioso e che incanalati permettono l'irrigazione dei campi. Tutto è basato sull'estinzione naturale che lascia agli insetti più grossi di combattere -facendo a meno degli insetticidi- quelli più piccoli e particolarmente dannosi per le produzioni agricole.

Molti sono gli accorgimenti che all'Azienda San Massimo vengono messi in atto per permettere alle piante di crescere naturalmente e dare buoni frutti. Facendo tesoro dei metodi di una volta, le ripe ai bordi dei campi vengono coperte con le erbe contornando le stesse con solchi profondi per conservare l'acqua quando il riso va a maturazione il che permette di mantenere sana la pianta.

E' dalla stessa azienda che è prodotto il seme puro del suo Carnaroli, un riso questo che ha richiesto anni di esperimenti e che alla fine è universalmente riconosciuto tra i migliori per il suo contenuto nutrizionale.

L'essiccazione viene fatta con apparecchiature moderne alimentate a metano. La conservazione ha luogo in silos stagni mentre la pilatura avviene in limitate quantità per volta e lentamente con la lavorazione a pietra, per avere del riso integrale. Si ottiene così un ottimo riso per risotti, con bassa collosità, che mantiene a lungo la cottura e bene si abbina con i vari condimenti e aromi.

Sono necessari 165 giorni di coltivazione per avere un Carnaroli come Dio comanda tanta è la cura che la piante richiede, essendo molto delicata, per la sua crescita.

Quello prodotto biologicamente dall'Azienda San Massimo della Lomellina è stato apprezzato da molti visitatori/conoscitori della manifestazione "Identità golose". E non è cosa da poco.

Informazioni:0382 817230

www.riservasanmassimo.it