

Una scelta di terroir



## Cru n. 5

### Carnaroli semilavorato biologico 2020

#### Grado di lavorazione

Semilavorato.

#### Cultivar

Caravaggio, gruppo di denominazione Carnaroli. Ciclo corto e naturale resistenza alle malattie fungine. Scelta motivata dalle piogge del maggio 2020 che hanno procrastinato la semina ai primi di giugno.

#### Zona di coltivazione

Lomellina (PV); campi in Olevano e sede aziendale a Robbio.

#### Tipo di terreno

Campo n. 5, il più povero, tessitura sciolta e sabbiosa. Qui le piante fanno il massimo sforzo per assorbire i micronutrienti che donano ai chicchi sapidità e gusto unici.

#### Metodo di coltivazione

Biologico da agricoltura rigenerativa, con sovescio di pisello, che funge da concime azotato naturale. La minima lavorazione, per interrare i residui colturali, preserva il microbiota del terreno.

#### Lavorazione

Sbramato e sbiancato con 1 passaggio in Amburgo, macchina a rulli verticali in pietra, per una lavorazione leggera e chicchi di tonalità giallo paglierino. Resa alla lavorazione del 42%, chicchi ben selezionati e omogenei.

#### Confezionamento

In atmosfera protettiva da 500 gr, scelta per un prodotto sempre fragrante. Una volta aperto, conservare in un vaso di vetro chiuso in frigo o freezer.

#### Aspetti visivi

Chicco grande semi affusolato, ovale e "mutico", senza punta. Il colore avorio intenso tendente al paglierino è conferito da una lavorazione leggera.

#### Descrittori olfattivi

Fine ed elegante al naso con sentori di latte, erba fresca e "argorda" (il terzo taglio del fieno nelle Alpi piemontesi) frutta secca, come noci e nocciola. In cottura sprigiona sentori di mandorla e pepe bianco.

#### Descrittori gustativi

Spiccata sapidità e ottima persistenza retro gustativa. Equilibrio tra dolce, amaro e acido. Ottima tenuta di cottura, data dalla presenza di parte di pericarpo sul granello, bassa collosità.

#### Uso in cucina

Eccellente per molte preparazioni, anche per risotti, senza tostatura iniziale. Cuoce in 20 minuti (18 + 2 di mantecatura a fuoco spento).