



DICRISTIANA
ECCELLENZE BIOLOGICHE ITALIANE



Classico 2019

Carnaroli semilavorato biologico

Grado di lavorazione

Semilavorato.

Cultivar

Carnaroli, nato nel 1945 dall'incrocio Vialone x Lencino.

Zona di coltivazione

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

Tipo di terreno

Terreno a medio impasto, con alternanza di colture da rinnovo e proteoleaginose. La rotazione esalta le caratteristiche organolettiche del riso.

Metodo di coltivazione

Biologico da agricoltura rigenerativa. Il riso dalle sette strigliature viene "pettinato" in campo con un erpice a denti flessibili per prevenire la crescita di erbe infestanti prima della semina.

Lavorazione

Dopo la sbramatura il riso subisce un solo passaggio di pilatura leggera nell' Amburgo, macchina con rulli in pietra a rotazione verticale. Resa alla lavorazione del 40%, chicchi ben selezionati e omogenei.

Confezionamento

In atmosfera protettiva da 500 gr, confezione piccola 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, di forma ovale regolare, di colore avorio con perla (parte opalescente e porosa del chicco) molto estesa.

Descrittori olfattivi

Fine ed elegante al naso; in cottura sprigiona profumi più intensi di acqua pulita ed erba verde.

Descrittori gustativi

Sentori di viola e mandorla, pepe bianco e trifoglio con retrogusti molto bilanciati. Equilibrio tra dolce, amaro e acido. Croccante esternamente e fondente sino al cuore, per nulla cristallizzato.

Uso in cucina

Ideale per risotti, grazie all'alto amilosio e alla sua naturale tenuta di cottura. Cuoce in 20 minuti (18 + 2 di mantecatura a fuoco spento).



DICRISTIANA
ECCELLENZE BIOLOGICHE ITALIANE



Classico 2019

Carnaroli integrale biologico

Grado di lavorazione

Integrale (solo sbramato).

Cultivar

Carnaroli, nato nel 1945 dall'incrocio Vialone x Lencino.

Zona di coltivazione

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

Tipo di terreno

Terreno a medio impasto, con alternanza di colture da rinnovo e proteoleaginose. La rotazione esalta le caratteristiche organolettiche del riso.

Metodo di coltivazione

Biologico da agricoltura rigenerativa, il riso dalle sette strigliature viene "pettinato" in campo con un erpice a denti flessibili per prevenire la crescita di erbe infestanti prima della semina.

Lavorazione

Sbramatura, primo grado di lavorazione che mantiene il pericarpo, parte fibrosa con le sostanze nutrizionali, come proteine vegetali, sali minerali e la gemma, ricca di vitamine e grassi vegetali.

Confezionamento

In atmosfera protettiva da 500 gr, per un prodotto fragrante. L'integrale si conserva per un tempo inferiore rispetto al riso bianco (rischia processi di irrancidimento per l'alto contenuto di grassi vegetali e proteine). Una volta aperto, conservare in un vaso di vetro chiuso in frigo o freezer.

Aspetti visivi

Colore paglierino del pericarpo. Chicchi ben selezionati, omogenei per forma e per colore, senza grani rossi (crodo).

Descrittori olfattivi

Profumi intensi, che ricordano la frutta secca e la paglia, che si esaltano in cottura.

Descrittori gustativi

Sentori di nocciola, pepe bianco e trifoglio, retrogusti bilanciati; equilibrio tra dolce, amaro e acido.

Uso in cucina

Ideale per insalate di riso, zuppe e sartù. Ammollare il riso 4 ore per accorciare i tempi. Bollitura in pentola: 40 min (o 25-30 min con riso ammollato). In pentola a pressione: 15 min dal fischio. Proporzione: 100 gr di riso / 400 ml di acqua.

Una scelta di terroir



Cru n. 5

Carnaroli biologico 2020

Grado di lavorazione

Riso sbiancato (lavorazione di secondo grado).

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 poi sbiancato in 2 passaggi in macchine Amburgo a rulli verticali in pietra, per una lavorazione leggera e chicchi ben selezionati di tonalità avorio. Resa alla lavorazione del 42%.

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.

Descrittori olfattivi

Fine al naso con sentori di latte e "argorda", il terzo taglio del fieno nelle Alpi piemontesi. In cottura sprigiona sentori di mandorla e pepe bianco.

Descrittori gustativi

Spiccata sapidità e ottima persistenza ed equilibrio retro gustativo. Buona consistenza e bassa collosità dei granelli. Fondente al cuore.

Uso in cucina

Eclettico, valido per molte preparazioni, "facile" per risotti gustosi. Buona tenuta di cottura. Cuoce in 15 minuti (13 + 2 di mantecatura a fuoco spento).

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).



Cereali biologici

Miglio bianco

Grado di lavorazione

Decorticato.

Zona di coltivazione

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

Tipo di terreno

Terreno a rotazione colturale, base dell'agricoltura biologica, con alternanza di riso, colture da rinnovo e proteoleaginose ad anni alterni.

Metodo di coltivazione

Biologico da agricoltura rigenerativa. Il sovescio di pisello proteico evita l'aggiunta di concimi. La minima lavorazione preserva il microbiota del terreno, l'essenza dell'invisibile per una coltivazione naturale di successo. Dopo la semina in terreno fresco, una leggera rullatura mantiene l'umidità del suolo e favorisce la nascita veloce delle piantine, contrastando così le infestanti. L'estate torrida ha favorito la concentrazione nei chicchi di una sapidità unica.

Lavorazione

Dopo una breve essiccazione a bassa temperatura, il miglio viene decorticato per essere edibile.

Confezionamento

Confezione da 500 gr in atmosfera protettiva per un prodotto sempre fragrante. Una volta aperto, consumare a breve e conservare in un vaso di vetro chiuso in frigo o freezer.

Aspetti visivi

Chicco molto piccolo, dal colore giallo tenue.

Descrittori olfattivi e gustativi

Delicati profumi di paglia e leggero sentore caseario che ritroviamo anche al gusto dopo la cottura.

Proprietà nutrizionali

Un concentrato di salute, con amido a basso indice glicemico e senza glutine. Con potassio, magnesio, vitamine del gruppo B (tiamina, niacina e folati) e proteine benefiche sul metabolismo del colesterolo.

Uso in cucina

Ideale per verdure ripiene, sformati, polpette e timballi. Cuoce in 20 minuti. Adatto anche per ricette dolci, come budini cotti nel latte, da servire a colazione e merenda con frutta fresca e miele.