

Il Riso Buono e la Mondina di Casalbeltrame a Novara



Riso Carnaroli Gran Riserva:

Il Riso Buono Carnaroli Gran Riserva è un riso che viene fatto invecchiare un anno da grezzo, questo procedimento "dell'Agin" era già conosciuto e praticato in antichità da molte popolazioni. Infatti dopo l'essiccazione il riso non ha ancora acquisito tutte le caratteristiche di massima qualità. Il riso invecchiato e conservato bene aumenta notevolmente il proprio volume originale e questo crea una minore dispersione di amido e minerali nella cottura. I chicchi del nostro Carnaroli Gran Riserva non si attaccano durante la cottura e la mantengono meglio evitando di scuocere. Tempo di cottura: da 13 minuti in su a seconda dei gusti.

Riso Artemide: La varietà Artemide deriva dall'incrocio tra il riso Venere (a granello medio e pericarpo nero) ed un riso di tipo Indica (a granello lungo e stretto e pericarpo bianco). È un riso integrale, aromatico, di colore nero. Il riso Artemide ha un aroma intenso e gradevole e una bella forma allungata del chicco. Data la sua stretta parentela col riso Venere ha un contenuto molto alto di ferro, calcio e selenio, quest'ultimo molto importante per le sue proprietà antiossidanti. Il riso Artemide è ottimo cucinato con i formaggi, con il pesce, con le verdure e con i funghi. Tempo di cottura: da 35 minuti in su a seconda dei gusti.

Prodotto e confezionato da: La Mondina Società Agricola Semplice via Gautieri, 2 28060 Casalbeltrame (NO)
tel: 0321-1826327 info@risobuono.it www.risobuono.it.

Melandri Gaudenzio Srl Idee originali per regali speciali

Dal 5 fino al 31 dicembre, in pieno clima natalizio, la suggestiva piazza della Libertà di Bagnacavallo - il cuore della cittadina ravennate - avrà quest'anno un motivo in più per essere visitata. Ascom apre, infatti, il primo "temporary shop" in città, e lo fa affidando il mese di Natale a una delle aziende più longeve e più "gustose" del territorio: la Melandri Gaudenzio srl nata nel 1947, che fin dal primo

dopoguerra capì la potenzialità di un mercato di qualità, basato sull'import e sulla distribuzione di cereali e legumi. Per questo mese di apertura una serie di novità e di sorprese: sono state anche realizzate speciali confezioni natalizie, idee regalo che verranno vendute solo a Bagnacavallo: sei confezioni coloratissime e "tematiche" - rispettivamente dedicate a legumi, cereali, zuppe, semi, lenticchie e "black food". Lo spazio sarà anche animato, da uno chef che proporrà una serie di ricette gustose e specifiche, dedicate - ogni volta - ad un particolare prodotto. Si tratta del ravennate Fabrizio Mantovani, un professionista ormai ben noto della ristorazione romagnola, che collabora ormai da tempo con l'azienda bagnacavallese. Il temporary shop verrà ufficialmente inaugurato nella pomeriggio di sabato 5 dicembre, e poi osserverà i seguenti orari: dal lunedì al venerdì (e l'8 dicembre), 11-13 e 15-19; sabato 10-13 e 15-19; domenica 11-19; 24 e 31 dicembre 11-13. Chiuso il 25 e il 26.

Per acquisti on line: www.melandrigaudenzio.com

