

# Riso e Dintorni

PRODOTTI ALIMENTARI PER LA BUONA CUCINA

## NEWSLETTER

[www.risoedintorni.it](http://www.risoedintorni.it)  
Cascina Cardinala, 27020 Scaldasole (PV)  
tel. 0382.901508 fax 0382.907969  
[news@risoedintorni.it](mailto:news@risoedintorni.it)

Numero 2  
del 01/02/2010  
**Energia pulita per il riso!**

*In questo numero:*

### **Notizie**

Energia dal sole per la Cascina

### **Offerta del mese**

Il libro delle ricette per il riso

### **Ricette**

Ciabattine con farina kamut  
Minestra di orzo

### **Parliamo di...**

Farina di Kamut  
i risi superfini

### **Novità sul sito**

gruppo Risoedintorni su Facebook  
Recupero password

---

## Notizie

### ***Energia dal sole per la Cascina***

Si è concluso il primo anno di esercizio dell'impianto fotovoltaico installato alla cascina Cardinala dove ha sede Riso e Dintorni. L'impianto produce l'energia elettrica in quantità sufficiente al funzionamento dei macchinari per l'essiccazione e la movimentazione del riso. Nel 2009 ha prodotto 22.000 chilowattora, riducendo le emissioni di anidride carbonica di 15 tonnellate.

---

## Offerta del mese

### ***Il libro delle ricette per il riso***

A tutti i clienti che effettuano ordini per 70 euro di prodotti, sarà inviato in omaggio il libro *Cucinare il riso, risotti e dolci* con tante ricette e idee.

---

## Ricette

### ***Ciabattine con farina kamut***

E' facile preparare dell'ottimo pane anche nel forno di casa. Occorre un po' di tempo e, se possibile, una impastatrice. Il risultato è un pane fragrante e profumato che può essere congelato e si conserva a lungo. Ingredienti per 10 ciabattine: 1100 grammi di farina di kamut, 800 grammi d'acqua, 12 grammi di lievito di birra fresco, 20 grammi di sale, 1 cucchiaio di malto di riso.

Preparazione della biga: sciogliere 6 grammi di lievito in 400 grammi di acqua tiepida e versare su 750 grammi di farina. Impastare fino ad ottenere una consistenza dura e liscia e lasciare lievitare per 12/15 ore. Preparazione dell'impasto: a lievitazione ultimata, sciogliere 6 grammi di lievito in 300 grammi di acqua tiepida con il malto e versare su 350 grammi di farina da impastare insieme alla biga per qualche minuto. Aggiungere 20 grammi di sale sciolto in 100 grammi d'acqua tiepida e impastare per 15 minuti fino ad ottenere una pasta liscia e molle. Mettere l'impasto in una terrina e lasciare lievitare per 30 minuti.

Preparazione delle ciabattine: rovesciare l'impasto sulla tavola e formare un filone da tagliare in pezzi da 180/200 grammi. Schiacciare leggermente i pezzi e appoggiarli su un telo. Far lievitare per 30 minuti. Mettere carta da forno sulla teglia e appoggiare le ciabattine rovesciate, cospargerle di farina e lasciare per

## Energia pulita per il riso!

altri 45 minuti a lievitare. Accendere il forno e riscaldarlo a 210 gradi. Infornare e cuocere per 30 minuti. Attenzione: la quantità d'acqua può variare in funzione dell'umidità della farina, regolarsi per ottenere che la pasta abbia la giusta consistenza che deve essere dura per la biga e molle per l'impasto; i tempi di lievitazione dipendono dalla temperatura ambiente.

---

### **Minestra di orzo**

Ingredienti per due persone: 120 grammi di orzo perlato, una patata di medie dimensioni, 80 grammi di piselli surgelati, una cipolla, una carota, un gambo di sedano, olio extravergine.

Tritare finemente cipolla, carota e sedano e tagliare a fette sottili la patata. In una pentola capiente, preparare il soffritto e versare l'orzo. Aggiungere mezzo litro di acqua, le fettine di patata, i piselli, salare e lasciare cuocere a fuoco medio per 20/25 minuti, aggiungendo acqua per tenere bagnata la minestra ma non troppo liquida.

A cottura ultimata regolare il sale, aggiungere pepe o peperoncino, formaggio grattugiato e servire in tavola.

---

## Parliamo di...

### **Farina di Kamut**

Kamut è il marchio commerciale di una varietà di grano duro, selezionata e regolamentata dalla *Kamut International*. In sostanza si tratta di grano con caratteristiche qualitative particolari e garantite da un protocollo di produzione e commercializzazione.

Rispetto al grano duro comunemente utilizzato per la produzione di farine, il marchio Kamut assicura un contenuto più alto di proteine e minerali, in particolare *selenio*, *zinco* e *magnesio*. Inoltre contiene alte percentuali di *lipidi*, adatti a chi necessita di una alimentazione altamente energetica.

Il nome esatto è *grano khorasan* marchio Kamut ed è in commercio dal 1990. Si dice che la varietà khorasan sia simile a quella coltivata in Egitto ai tempi dei Faraoni e derivi da chicchi trovati in una tomba egizia. In realtà è una selezione di semi giganti coltivata in America da una famiglia di agricoltori che, apprezzata localmente per la qualità del prodotto, ne sviluppò la coltivazione. Successivamente si creò il marchio Kamut e le regole per la coltivazione. Oggi tutto il grano khorasan a marchio Kamut è prodotto nelle pianure semiaride del Montana (Stati Uniti) e dell'Alberta e del Saskatchewan (Canada). Le farine sono invece ottenute localmente macinando i chicchi importati. La farina venduta da Riso e Dintorni è prodotta in Piemonte.

Per le sue caratteristiche peculiari, il grano khorasan Kamut è maggiormente digeribile del comune frumento e più adatto a chi soffre di ipersensibilità alimentare. Pur non essendo un prodotto per celiaci, offre una valida soluzione alle allergie al frumento.

Sul sito [www.risoedintorni.it](http://www.risoedintorni.it): farina di kamut (confezioni da 500 grammi, 1 chilo e 2,5 chili) e fusilli di kamut (confezione da 500 grammi)

---

### **i risi superfini**

Secondo la classificazione italiana, i risi superfini sono quelli con la cariosside (il chicco!) più grande: carnaroli, roma, arborio, baldo.

Sono risi di gran qualità, una specialità tipica italiana, adatti ad essere cucinati in qualsiasi ricetta ma nel risotto trovano la migliore destinazione.

La scelta del carnaroli piuttosto che del baldo, del roma o dell'arborio, dipende dal gusto personale: infatti anche se molto simili, hanno ciascuno una propria identità particolare e i propri sostenitori. Il baldo e il roma sono risi che tendono a mantecarsi meglio, quindi adatti se volete un risotto *all'onda*, morbido e ben legato; il carnaroli e l'arborio restano più asciutti e al dente. Piccole differenze che però caratterizzano la ricetta. La cosa migliore è provarli tutti e scegliere quello più adatto per la propria cucina.

Sul sito [www.risoedintorni.it](http://www.risoedintorni.it): carnaroli, arborio, baldo, roma (confezioni da 500 grammi, 1 chilo, 2,5 chili, 5 chili)

---

## Novità sul sito

**gruppo Risoedintorni su Facebook**

## Energia pulita per il riso!

Abbiamo attivato su Facebook il gruppo Risoedintorni! Diventa membro del gruppo e troverai tante notizie e offerte speciali riservate al gruppo.

---

### ***Recupero password***

Il sito di Risoedintorni richiede la registrazione per poter fare acquisti. Chi è registrato accede con la propria password, ma se si è dimenticata? Basta premere il tasto "password dimenticata?" che si trova nella pagina di accesso e inserire la propria email. Una nuova password verrà inviata immediatamente. Ricordate che dopo il primo acquisto, i clienti hanno sempre lo sconto del 10% su tutti i prodotti. Utilizzate quindi sempre il vostro accesso al sito in modo da usufruire dello sconto ed inoltre i prodotti già acquistati sono indicati, così che potete ricordare facilmente cosa avete già acquistato in precedenza.

---