

naturalia

RISO, RISAIE E RISOTTI

Naturalia: risi, risaie e risotti, tra natura e qualità

La storia

Presso l'antico borgo di Larizzate, nel cuore della pianura vercellese, si coltiva riso fin dal XV secolo, come dimostrano i documenti ritrovati sulla controversia tra un proprietario terriero locale e gli affittuari della sua cascina. **È proprio qui che si trova l'azienda agricola della famiglia Rosso, ed è qui – alle porte della strada delle grange - che si prosegue di generazione in generazione la più preziosa tradizione della risicoltura italiana.**

L'attività aziendale della Famiglia Rosso ha inizio nel 1931 presso la Tenuta Santa Maria, dove il tempo anche oggi sembra essersi fermato: tra risaie e canali, gli edifici abbandonati che una volta ospitavano le mondine oggi ci raccontano la storia passata e quasi dimenticata di questo territorio... ma anche la sua speranza per il futuro, grazie ai progetti di riqualificazione intrapresi dalla Famiglia Rosso, che oltre ad avere ristrutturato un laboratorio didattico è in procinto di aprire un bottega aziendale e un punto di ristoro sempre all'interno della propria cascina.

L'azienda Naturalia oggi è guidata da **Federica Rosso e dalle sue sorelle Simona e Anna Maria**, sotto l'esperta supervisione di **Mamma Giancarla** che ha saputo trasmettere ad ogni figlia l'orgoglio e la passione di coltivare le proprie terre come una volta, per produrre non solo un riso eccellente, naturale e di qualità, ma anche nuovi ingredienti culinari creativi e fantasiosi, capaci di arricchire la tradizione gastronomica locale dei risotti vercellesi con un tocco femminile raffinato e innovativo, esigente e seducente.

Il territorio

Risaie che si susseguono a perdita d'occhio, divise da lunghi filari di pioppi e canali d'irrigazione: così appare allo sguardo l'azienda Naturalia nella piana vercellese, zona storica di risaie dove ormai da secoli la terra è suddivisa in rettangoli verde-azzurri che rifrangono i raggi del sole e il passaggio delle nuvole...

Dato che il riso va coltivato in condizioni di immersione, già ai primi di aprile le risaie vengono ricoperte d'acqua. Dopo la semina, la risaia sommersa sembra un vero e proprio stagno, ma l'acqua scompare alla vista man mano che vi crescono le piante. Alla fine dell'estate, quando le piante del riso sono ben mature, la risaia viene prosciugata e aspetta a settembre il momento della mietitura. Il riso mietuto, trebbiato e portato nei magazzini della cascina, riposa qualche mese nell'attesa della pilatura, ovvero della operazione ancora oggi meccanica che ci regalerà i bianchi chicchi.

La produzione di riso è così legata a quest'area da essere citata anche nei libri di storia (nel 1859 l'inondazione volontaria delle risaie nel Vercellese servì a ritardare l'avanzata dell'esercito austriaco verso Torino!). **Da sempre nel vercellese si produce la migliore qualità di riso italiano e oggi, riconoscimento dopo riconoscimento, questo nostro territorio è il più importante mercato del riso a livello europeo.**

La mission

È nei momenti di cambiamento che si creano nuove opportunità, anche per le piccole realtà aziendali... **forte del proprio bagaglio di consapevolezza professionale e familiare, proveniente da ben 5 generazioni di esperti agricoltori e risicoltori**, Naturalia ha analizzato a fondo i veri bisogni del mercato odierno e identificato così la propria missione d'impresa:

- valorizzare al meglio le naturali **potenzialità economiche e produttive** della zona in un'ottica di sviluppo sostenibile;
- creare una **filiera interna** completa che garantisca la **massima qualità** dei processi e dei prodotti nel pieno **rispetto della natura** circostante;
- rispettare la tradizione senza rinunciare a sviluppare anche nuove idee e nuove proposte, come nel settore dei **risotti pronti**, un mercato con ampi margini di crescita sia in Italia che all'estero.

Sulla base di questi principi, Naturalia ha scelto di distinguersi fortemente dai propri competitor diretti e indiretti offrendo al mercato una nuovissima gamma di prodotti a base di riso, tutti ispirati alla storia e alla tradizione locale ma anche capaci di sorprendere con un gusto inaspettato e ingredienti raffinati, sempre al passo con i tempi e con le esigenze moderne di una preparazione dei pasti veloce, facile e pratica.

Ecco perché Naturalia ha scelto di:

- utilizzare fiori ed erbe (coltivati in azienda) come nuovi ingredienti distintivi da abbinare al riso;
- liofilizzare (e non essiccare!) i fiori e le piante secondo un delicato processo naturale che ne preserva al meglio tutti i profumi e i sapori;
- eliminare qualsiasi tipo di conservante aggiunto, coloranti, aromi artificiali e glutammato.

La produzione

Naturalia oggi è un'azienda agricola di piccole dimensioni (40 ettari circa) che ha intrapreso la via della **qualità** intesa anche come **tutela dell'ambiente**, della salubrità del prodotto e della sua **tracciabilità**.

Dal 1992 Naturalia segue le modalità di produzione contenute nel disciplinare della Legge europea 2078/92 (oggi 1257/99), che indirizza l'agricoltore verso una **produzione ecocompatibile, nel rispetto dell'ambiente e della salute comune**, indicando le linee guida per un'agricoltura davvero sostenibile.

È stato scelto di coltivare secondo questi metodi solo le **varietà tipiche**, come il **Carnaroli**, privilegiando una **pilatura del riso leggera**, con lo scopo di conservare intatte le preziose sostanze nutritive di ogni chicco, mantenerlo solido e compatto durante la cottura e apprezzarne così il delizioso sapore anche dopo una semplice bollitura.

Nelle proprie risaie Naturalia coltiva anche orzo, soia e riso delle varietà Baldo e Thaibonnet, secondo i cicli di rotazione previsti per evitare l'eccessivo sfruttamento e impoverimento del terreno e per garantire le eccezionali qualità organolettiche del prodotto finale.

Ma la vera novità riguarda la coltivazione e l'impiego di fiori e piante particolari per creare una nuova linea di risotti pronti mai vista prima nel panorama nazionale o internazionale:

I Fioriti!

Ispirandosi alla tradizione contadina locale che ha sempre impiegato questi ingredienti genuini, Federica Rosso in persona ha creduto fino in fondo in questa sua raffinata intuizione e, dopo anni di ricerche gastronomiche e degustazioni mirate, è riuscita nel suo intento: **miscelare armoniosamente il gusto genuino delle verdure coltivate al profumo dei fiori appena sbocciati, liofilizzando (e non essiccando!) i petali appena raccolti**, così da conservare al meglio quegli aromi deliziosi che si sprigioneranno naturalmente durante la cottura del risotto...

Pronto in soli 15-18 minuti con l'aggiunta di brodo caldo, ogni risotto pronto della linea "I Fioriti" di Naturalia vi stupirà con il suo gusto deciso e raffinato, con i suoi colori intensi e accattivanti, con i suoi profumi naturali e ricercati, con i suoi ingredienti originali e sorprendenti.

I prodotti

Attualmente, Naturalia produce due linee principali di prodotto:

1. RISI CLASSICI,

la base perfetta per ogni tipo di ricetta o preparazione:

- Riso Carnaroli - *100% Puro Riso Carnaroli Superfino Vercellese*: detto anche il "Re dei Risi", ha proprietà straordinarie in cucina e un'eccezionale tenuta in cottura, grazie al suo alto contenuto di amido. Perfetto per qualsiasi risotto.
- Riso Semintegrale - *Riso semintegrale ricco di fibre e vitamine*: è un alimento sano e gustoso particolarmente adatto a chi vuole restare in forma. Ideale per preparare minestre o insalate.
- Riso Nero - *riso naturalmente nero senza aggiunta di coloranti*: ricco di ferro, selenio e fibre naturali, è noto fin dall'antichità per le sue preziose proprietà antiossidanti e riequilibranti. Adatto sia a preparazioni calde che fredde.

2. I FIORITI,

la gamma più innovativa di risotti pronti, con veri petali di fiori liofilizzati e non essiccati!

Boccioli di fiori, piccoli frutti, verdure ed erbe aromatiche (sempre coltivate in azienda per conservarne tutto il sapore e la fragranza originaria) sono il segreto naturale che rende questi risotti così gustosi, raffinati, genuini, esclusivi, originali, colorati e velocissimi da preparare! Le ricette proposte con eleganza e creatività sono state studiate personalmente da Federica Rosso, che ha selezionato i migliori ingredienti classici, come i funghi porcini, in abbinamento a prodotti inusuali, come le foglie di pepe o il sedano di monte, per ottenere un risotto davvero delizioso, dal sapore fruttato intenso e deciso, subito pronto in pochi minuti.

1-Riso Carnaroli, peperoni, scalogno, mele e **foglie di pepe**.

2-Riso Carnaroli, trevigiana, scalogno, menta e **rose**.

3-Riso Carnaroli, funghi porcini, aglio, scalogno, prezzemolo, maggiorana e **petali di girasole**.

4-Riso Carnaroli, cavolo nero, scalogno, patate viola, verza e **petali di rosa**.

5-Riso Carnaroli, ortiche, scalogno e **rose**.

6-Riso Carnaroli, zucchine, carote, maggiorana, basilico, cipolla e **fiordaliso**.

7-Riso Carnaroli, sedano di monte, pere, scalogno e **viole**.

Al momento inoltre sono già in fase di studio e realizzazione due nuove linee di prodotti, che completeranno l'assortimento di risi e risotti Naturalia.

Packaging

Naturalia nel 2011 si presenta al mercato con una nuova immagine di prodotto e di brand, lanciando un elegante restyling del logo e del packaging, declinato su tutte le nuove gamme di prodotti e referenze: una grafica al passo con i tempi, accattivante e innovativa, che si differenzia dai competitor di mercato anche per il basso impatto ambientale delle confezioni, realizzate con materiali riciclabili.

Il payoff aggiunto - "riso, risaie e risotti" – identifica i punti focali di Naturalia, spiegandone il core business aziendale.

Le informazioni sull'azienda, sul prodotto e sulla sua provenienza sono raccontate con chiarezza **sul fronte, sul retro e all'interno di ogni pack**, che alterna caratteristiche tecniche a consigli di abbinamento e fotografie suggestive sul modo di cucinare e presentare il riso e i risotti Naturalia. Il valore della "trasparenza" – riconducibile alla tracciabilità di una produzione ecocompatibile di altissima qualità – è espresso anche nella scelta di un pack asimmetrico, che riesce a mostrare visivamente il prodotto al naturale.

Tutta la nuova strategia di comunicazione di Naturalia, dal restyling del marchio all'ampliamento della gamma, dallo studio delle nuove confezioni fino al loro lancio e posizionamento sul mercato, è un **progetto integrato curato in partnership con Erbacipollina, agenzia di marketing e comunicazione specializzata in food marketing a 360°** (www.erbacipollina.it).

Distribuzione

I prodotti Naturalia sono commercializzati esclusivamente nel canale retail specializzato, cioè nelle gastronomie di altissimo livello e nei piccoli negozi che vendono prodotti alimentari selezionati per qualità. Non si trovano quindi in grande distribuzione.

Il mercato italiano è di primaria importanza per Naturalia, ma visto che il mercato estero è in costante crescita, per offrire un ulteriore servizio ai propri clienti **presto sarà creata un'area e-commerce nel sito internet Naturalia**, con la possibilità di acquistare facilmente i risi e i risotti Naturalia anche nelle zone sprovviste di distributori o rivenditori diretti.

Naturalia

Tenuta Santa Maria
Via Nino Bixio, 6
13030 Larizzate (VC)
info@risonaturalia.it
Tel. +39 0161 393222
Fax +39 0161 393222
www.risonaturalia.it

Ufficio Stampa:

Erbacipollina srl
ref. Beatrice Vernocchi
b.vernocchi@erbacipollina.it
tel. +39 0542850591
fax +39 0542061105
mob. +39 349 2840301
www.erbacipollina.it