

L'Espresso

Settimanale di politica cultura economia - www.espressonline.it

N. 33 anno LIX 22 agosto 2013

**IMPRESE SPREGIUDICATE.
COSTI ESORBITANTI.
MEZZI FERMI PER MANCANZA
DI MANUTENZIONE.
SPEGNERE GLI INCENDI
È UN GRANDE BUSINESS.
CHE DÀ SCARSI RISULTATI**



Esclusivo

PERCHÉ L'ITALIA BRUCIA

SCIOCCHERZAIO D'AGOSTO

LE PERLE DELLA POLITICA
NELL'ESTATE PIÙ DURA **p. 30**

GERMANIA AL VOTO

LA MERKEL SI SPOSTA A
SINISTRA: PER RIVINCERE **p. 72**

IL SEGRETO DI MARINA

ANCHE LA FIGLIA DI BERLUSCONI
HA SOCIETÀ OFFSHORE **p. 36**

RISO

NATURALIA.

DALL'ALTO:

TENUTA

CHICCHERI;

COSTE DI

MALTA; CASA

SULL'ALBERO

A MALGRATE.

NELL'ALTRA

PAGINA: IPPAZIO

TURCO; ZUPPA

DI SCORFANO

AL RISTORANTE

LEMÌ



FIORI DI RISO

Nascono in cascina e fioriscono a tavola. Con un tocco di glamour, perché no, e tanta fantasia: sono i preparati per risotti che ha creato Federica Rosso, coltivatrice diretta, declinandoli nelle sette ricette della gamma "I Fioriti" (www.risonaturalia.com).

Riso e fiori (questi ultimi poi liofilizzati) sono prodotti nei terreni della sua azienda "Naturalia" a Larizzate, frazione di Vercelli alle porte delle "Grange", le terre di pianura che mille anni fa furono culla della risicoltura in Piemonte. I preparati sono creativi e briosi, tutti a base della varietà Carnaroli, dall'ottima tenuta di cottura e particolarmente ricco di amido. Qualche esempio? Il risotto con cavolo nero, patate viola, verza e petali di rose; oppure quello con sedano di monte, pere e viole. La vivace creatività muove anche dalla tradizione, e così il giallo dei petali di girasole colora il risotto ai funghi porcini che sposa l'aroma di maggiorana. Si preparano facilmente, nel giusto tempo di cottura (18 minuti).

Jacopo Fontaneto