

RISO GRAN CAVOUR

Riso GranCavour è nato nel 2022 ed è stato ottenuto presso IRES attraverso un programma di miglioramento genetico per l'ottenimento di risi sostenibili, chiamato "Green Breeding".

IRES è l'acronimo di Italian Rice Experiment Station ed è un centro di ricerca specializzato nello sviluppo di nuove varietà di riso. È stato fondato da Massimo Biloni, ha la sede a Nibbiola, in provincia di Novara e opera a livello internazionale con campi e coltivazioni in diversi paesi europei ed extra-europei.

Il "Green Breeding" indica una attività di miglioramento genetico, detta "breeding", con un occhio all'ambiente e alla natura, per questo "green".

Riso GranCavour resiste alle principali malattie senza il ricorso a sistemi chimici di difesa, richiede meno acqua e meno fertilizzanti. La sua principale caratteristica è data dal granello che è gigante, perlato e aromatico.

La dimensione del granello di **GranCavour** è il 20% superiore a quella del riso Arborio che fino ad oggi era il riso con granello più grande d'Europa. L'aroma è dato dall'introggressione del carattere aromaticità di alcuni risi del Sud-Est Asiatico.

Riso GranCavour prende questo nome dalle

dimensioni del granello e dal grande statista italiano. Camillo Benso Conte di Cavour era un uomo visionario, che ha visto l'Italia prima che fosse unita, che ha visto il Canale Cavour prima che fosse costruito, che ha lavorato alle coltivazioni di riso nella sua residenza presso il Borgo di Leri a Vercelli. Anche **Riso GranCavour** è un riso visionario perché guarda ad un modo nuovo di mangiare il riso da parte degli italiani. Gli italiani sono diventati multietnici e consumano riso esotico: da pochi anni il consumo di riso da sushi ha superato in Italia il consumo di riso da risotto. **GranCavour** offre al consumatore uno sguardo nuovo al mondo del riso: la voglia di tornare a mangiare risotto, la curiosità di assaggiare un riso fusion con note aromatiche intense, il piacere di mangiare un granello grandissimo e saporito. **GranCavour** è un marchio registrato e rappresenta il riso da risotto del futuro.

Riso GranCavour è il riso ufficiale della 90ª Sagra dell'Asparago di Santena!

Caratteristiche del riso **GranCavour**

- il riso da risotto col granello più grande del mondo
- l'unico riso da risotto aromatico
- amilosio basso che lo rende soffice e cremoso in cottura
- elevato rilascio di amido
- elevato assorbimento di liquido di cottura
- tempo di cottura circa 18-19 minuti

