

Cucina creativa

di RISO SCOTTI
2023 · NUMERO #02

Ricettario

24 RICETTE
TRA TRADIZIONE,
GUSTO E SOSTENIBILITÀ

IN VIAGGIO CON VENERE

UN VIAGGIO INUSUALE
DAL CAMPO ALLA TAVOLA
ALLA SCOPERTA DI PASTA
E RISO VENERE®

PASSIONE SPORT&MOTORI

LE INIZIATIVE PER LA CITTÀ
DI PAVIA E IL TERRITORIO

OROSCOPO 2024

SCOPRI LA TUA VENERE
CON GINNY CHIARA VIOLA



SCOPRI LA
COMODITÀ
DEL *Gusto*
A CASA TUA!



SEI GIÀ NOSTRO CLIENTE?

Scopri come avere il 10% di sconto

www.risoscotti.biz


*g*SHOP

INNOVAZIONE *e futuro*



ANGELO DARIO SCOTTI

PRESIDENTE E AD
RISO SCOTTI S.P.A.



LUCREZIA SCOTTI

INTERNATIONAL BRAND AMBASSADOR
& TRADE MANAGER
RISO SCOTTI S.P.A.

VALENTINA SCOTTI

MANAGING DIRECTOR
RISO SCOTTI DANUBIO

FRANCESCA SCOTTI

COMMUNICATION & DIGITAL
MARKETING MANAGER
RISO SCOTTI S.P.A.

Cucina Creativa è un progetto che apprezzo particolarmente per la sua **freschezza e contemporaneità**. Mi offre l'occasione per condividere, con tutti i lettori, la visione di mercato e consumo che ci guida nelle scelte strategiche di prodotto e produzione.

Pensiamo di essere riusciti ad intercettare il cliente evolvendoci, negli anni, in una **logica di multicanalità e di multiprodotto**. Attualmente, infatti, produciamo riso per il 60% circa e per il restante 40% prodotti diversificati. Attraverso la Riso Scotti Snack, una Società del Gruppo, commercializziamo 25 milioni di porzioni nel mondo del vending e dell'ho.re.ca. moderno. In questo modo, ampliando la gamma di proposte, abbiamo compreso come il cliente abbia modificato le sue abitudini alimentari, consumando sì a casa, ma spesso e volentieri soprattutto fuori e siamo orgogliosi nel dirci in grado di **soddisfare le sue nuove esigenze di consumo in base ai nuovi stili di vita**.

L'attenzione per il consumatore, le sue abitudini ed i suoi gusti ci ha permesso di ideare prodotti di sempre più facile fruizione, come testimonia la nostra linea di alimenti rapidi, perfettamente in asse con questo trend. Sono precotti, si scaldano nel microonde dell'ufficio in pochi minuti e conciliano perfettamente una rapida pausa pranzo a tutto il gusto e la qualità Scotti.

Il segreto della **velocità e versatilità innovativa**, che sono alla base del nostro agire quotidiano, è **l'ascolto delle persone**: i collaboratori con cui ogni giorno ci confrontiamo e i clienti con cui abbiamo un dialogo diretto reso celere dalla **digitalizzazione delle comunicazioni**.

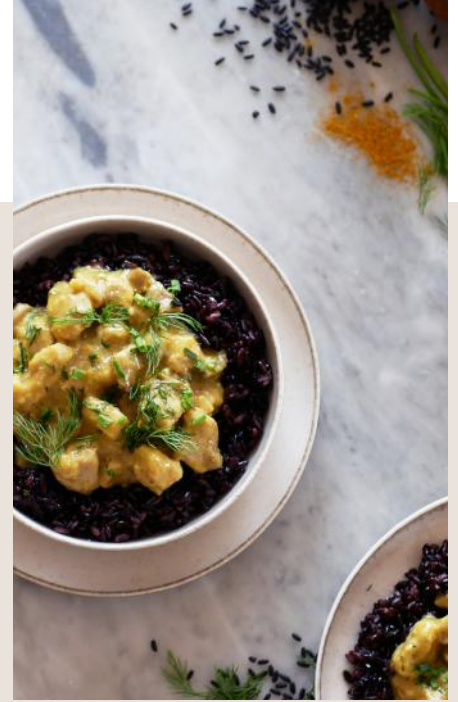
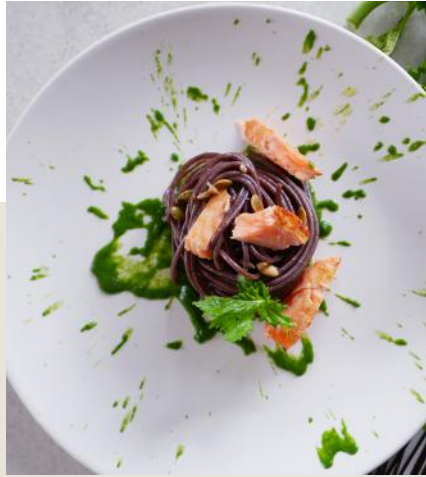
Il digital può migliorare in modo esponenziale la customer experience, per questo motivo è proprio mia figlia Francesca a guidare lo sviluppo della comunicazione digitale e la sua integrazione nella nostra matrice tradizionale di lavoro. Crediamo fortemente che siano la coesione e la commistione di queste due componenti a rendere speciale ciò che facciamo.

Cucina Creativa ne è un esempio perfetto: buona lettura!

Angelo Dario Scotti

Sommario

2023 · NUMERO #02



Editoriale	pag. 03
Gerry porta Venere a casa degli italiani	pag. 07
In viaggio con Venere	pag. 08
Progetto SA.PI.SE.	pag. 16
Venere, il riso che non passa inosservato	pag. 18

Ricettario

Pasta e Riso Venere®	pag. 22 - 32
Riso e Risotti	pag. 33 - 40
Dolci	pag. 41 - 45
Passione sport&motori	pag. 48
Oroscopo 2024	pag. 50



ROBERTA CASTRICHELLA
CREATOR DIGITALE



Cucinare è sperimentazione, innovazione, dedizione, precisione, attenzione e applicazione... ma soprattutto, è amore.



TERESA BALZANO
CREATOR DIGITALE



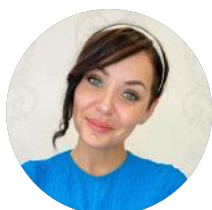
Scrivo di cucina, creo ricette, scatto fotografie e le condivido nel web. Sogno e vivo con tanti progetti per la testa.



MYRIAM SABOLLA
FOOD MENTOR



Cuoca diplomata alla Joia Academy e Professional Organizer: aiuto a cucinare cose buone e che fanno bene, colorate e allegre.



ROSSELLA MARAIO
CREATOR DIGITALE



T'insegno a Cucinare Facile e Veloce! Il mio motto: "Se non è Goloso...non vale la pena!"



ANNA FABBRI
CREATOR DIGITALE



Food blogger con il cuore Green che cucina con ingredienti di stagione e insegna a vivere senza sprechi.



ANNA FRACASSI
CREATOR DIGITALE



Il cibo è il mio passaporto: uno strumento per viaggiare e conoscere le sfumature e i profumi autentici delle culture gastronomiche dei luoghi più lontani.

Cucina creativa

di RISO SCOTTI

Creatività è quella capacità spontanea che ci permette di realizzare qualcosa con le nostre mani, ma anche di pensare in maniera diversa, fuori dagli schemi, di trovare soluzioni inedite. È con questa originalità di pensiero che Riso Scotti dà vita alla sua Cucina Creativa, che non solo si pone l'obiettivo di incoraggiare l'innovazione e l'arte in cucina, ma di interpretare lo stesso concetto di cucina in modo nuovo, in chiave sostenibile e contemporanea. E, soprattutto, attraverso le **persone**, la **passione** e i **piatti** realizzati durante l'anno.

EDITORE

Riso Scotti S.p.A.

CAPOREDATTORE

Elena Mariani Liliium Studios
Francesca Bello Liliium Studios

COORDINAMENTO REDAZIONALE

Francesca Bello Liliium Studios

CREATIVE DIRECTOR

Elena Mariani Liliium Studios

GRAFICA

Arianna Rovida Liliium Studios
Federica Fucina Liliium Studios

FOTO COPERTINA

Roberta Castrichella

EDITOR

Carlotta Cacia

SI RINGRAZIA

Too Good To Go per la partecipazione.



Cucina Creativa® è un progetto pensato e realizzato da Riso Scotti S.p.A. È vietata la riproduzione e la distribuzione non autorizzata.

CONTATTI

PRESS - quattrocchi@risoscotti.it
MAG - elena.mariani@liliiumstudios.it



PASTA Venere®

UNICA. ORIGINALE. ITALIANA.

SARÀ LA TUA PASTA PREFERITA



GUSTO ESCLUSIVO
SOLO GRANO ITALIANO
FARINA DI RISO VENERE®
INTEGRALE PER NATURA
FONTE DI FIBRE
PRODOTTO 100% ITALIANO

SCOPRI LE RICETTE



Cucina creativa
di RISO SCOTTI



GERRY PORTA VENERE A CASA *degli italiani*

TESTA E CUORE FIRMA LA NUOVA CAMPAGNA RISO SCOTTI

Il protagonista è uno dei volti più conosciuti e amati di sempre: proprio lui, **Gerry Scotti**, intenditore e amante delle cose buone, che ha scelto per l'appunto "una cosa buona" da far conoscere e apprezzare a tutti gli italiani. Prosegue così un **legame storico di grande successo e simpatia**, per portare sulle tavole degli Italiani la nuova Pasta Venere® Riso Scotti: **"Buona Idea, Dottor Scotti!"**

«Comunicare Venere ci appassiona per l'originalità e l'unicità che porta con sé - spiega Raimondo Sciarillo, direttore creativo di Testa e Cuore, l'Agenzia che affianca Riso Scotti nelle sue scelte di comunicazione e che in quest'occasione ha seguito la direzione creativa dello Spot -.



 [Clicca qui per vedere lo spot](#)



Da destra, Raimondo Sciarillo Direttore Creativo Testa e Cuore, Gianluca Pesce, Direttore Commerciale e Marketing Riso Scotti S.p.A., Gerry Scotti, Umberto Rovati Marketing Manager Riso e Primi Piatti Riso Scotti S.p.A., Monica Blunda Direttore Creativo Testa e Cuore, Simone Callegari Art Testa e Cuore.

Il Riso Venere® è un ingrediente di eccellente qualità, nato e coltivato solo in Italia, e dà origine a Pasta Venere®, una pasta unica sul mercato, lavorata e confezionata in Italia, ma con un respiro internazionale e una versatilità che la rende davvero 'per tutti'. Il gusto di Pasta Venere® è esclusivo e non replicabile, è integrale per natura e, come racconta la sua promessa in pubblicità e sul packaging, la Pasta è **'unica, originale, Italiana'** - conclude il direttore creativo.

«Venere per noi non è un prodotto ma un progetto di valorizzazione sui mercati nazionali ed esteri - aggiunge Umberto Rovati, Marketing Manager Riso Scotti -. Noi siamo leader nel mondo con i risi italiani di eccellenza per risotto Carnaroli e Arborio, ma Venere® ci consente di conciliare i valori dell'italianità con la perfetta multifunzionalità: infatti, è adatto a primi piatti, contorni, piatti unici; risponde perfettamente alle esigenze di consumo del riso più diffuse nei cinque continenti. Oggi **con Pasta Venere® e Gerry Scotti abbiamo un'occasione in più**: all'italianità della materia prima, uniamo il piatto italiano per eccellenza più conosciuto al mondo e lo raccontiamo attraverso le parole e la testimonianza di un italiano super apprezzato e amatissimo!».

Lo spot parla sia agli esperti gourmet che ricercano raffinatezza ed esclusività, sia agli amanti della tradizione che non vogliono rinunciare alla qualità made in Italy e all'esperienza Riso Scotti nella creazione di prodotti unici. Lo spot è pensato per i più curiosi che amano sperimentare in cucina, così come per gli affezionati a uno stile di vita sano e bilanciato, oltre che innovativo, che trovano in **Pasta Venere® la soluzione ideale**. Come ci suggerisce **Gerry**, mentre **la cucina e la degusta in compagnia, a casa di amici, che potrebbe essere la casa di ognuno di noi!**

**IL RISO VENERE® È UN
INGREDIENTE DI ECCELLENTE
QUALITÀ, NATO E COLTIVATO
SOLO IN ITALIA**



FRANCESCA GUATTERI

@francesca_guatteri

MYRIAM SABOLLA

@the_food_sister

FRANCESCA D'AGNANO

@singerfood

ALESSIA CANELLA

@styleshouts

ILARIA VALENTINUZZI

@nonsidicepiacere

MARIACHIARA MONTERA

@maricler

IN VIAGGIO *con Venere*

POSSONO DUE GIORNATE FITTE FITTE TRASMETTERE TUTTA LA PASSIONE E L'ORGOGGIO CHE IL NOSTRO TEAM PROVA PER L'INIMITABILE RISO VENERE®? NOI CREDIAMO DI SÌ, ED È PER QUESTO CHE ABBIAMO DECISO DI CONDIVIDERE CON SEI AMBASSADOR, @THE_FOOD_SISTER | @FRANCESCA_GUATTERI | @SINGERFOOD | @NONSIDICEPIACERE | @MARICLER | @STYLESHOUTS UN EMOZIONANTE TOUR ALLA SCOPERTA DELLE TERRE DOVE NASCE QUESTO PRODOTTO UNICO.

Il nome Venere è ispirato alla Dea della bellezza e dell'amore, e questo già fa intendere cosa sia per noi questo riso! Il suo gusto è straordinario e il profumo inconfondibile, coltivato esclusivamente nelle terre del riso di Vercelli e Novara, in Piemonte, e nella Valle del Tirso, in Sardegna. Un prodotto assolutamente da conoscere e facile da amare. Lo sanno bene le sei fortunate ospiti della due giorni che lo ha visto protagonista.



Una visita al laboratorio SA.PI.SE ha dato avvio all'esperienza. Il team di ricerca, che più di 25 anni fa ha brevettato questa incredibile varietà di riso, ne ha illustrato il percorso, certificato e garantito, dal campo alla tavola.

Riso Venere® non è solo garanzia di qualità, ma anche di sostenibilità, come ha poi spiegato Alessandro Irico, Responsabile Qualità di Riso Scotti, il quale ha sottolineato l'importanza della filiera Venere all'interno del progetto di sostenibilità partecipata dell'Azienda. Una importante tutela per il riso italiano e per gli agricoltori che si impegnano a proteggerlo, attraverso procedure rispettose di uomo e ambiente.

Dopo aver conosciuto meglio il prodotto è venuto il momento di gustarlo.

Un pranzo delizioso, immersi nel verde della campagna vercellese, ha visto come protagoniste tante sfiziosità firmate Venere.

Non poteva poi mancare una visita là dove la storia di Venere inizia.

Toccare con mano i campi di riso, spostarsi in trattore, respirare tutta la passione che circonda la crescita del riso è stata un'esperienza entusiasmante, dove l'allegria condivisa è stata palpabile.

Fiore all'occhiello della prima giornata del nostro tour è stata l'astrologa Ginny, **@unaparolabuonapertutti**, che ha raccontato il mito della Dea, calando il suo archetipo nella vita di tutti i partecipanti secondo il tema astrale di ciascuno. Davvero affascinante.



Eccoci giunti al secondo giorno. La sveglia tra i campi è stata dolce, lenta e profonda, grazie alla pratica del respiro consapevole guidata da Annalisa Battaini **@annalisabattainimentalcoach**. La mattina è proseguita con la diretta Instagram di Myriam Sabolla **@the_food_sister** che ci ha svelato tutti i trucchi di una ricetta sfiziosa, perfetta per valorizzare la nostra Pasta Venere®.



Il pranzo è stato accompagnato dall'interessante contributo di Marcella Cattaneo, Responsabile Ricerca e Sviluppo di Riso Scotti, riguardo alla valorizzazione della materia prima Venere, di cui l'azienda detiene l'esclusiva mondiale di commercializzazione. Unico, inimitabile, apprezzato in tutto il mondo, tracciato, sostenibile, senza glutine, ricco di fibre e antiossidanti: sono queste le caratteristiche di qualità e bontà racchiuse nella linea Venere firmata da Riso Scotti, dal packaging chiaro, distintivo e sostenibile.

Le proposte sono tantissime e il risultato, sempre garantito.



[Clicca qui per il video del viaggio](#)

CONVIVIALITÀ ALL'ITALIANA, IL PIACERE DI STARE *insieme a tavola*

CONVIVIALITÀ, SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE: LE REGOLE DELLA CENA PERFETTA CON RISO SCOTTI CHE, GIÀ DI PER SÈ, È UNA GARANZIA.

Noi italiani l'abbiamo nel sangue, il piacere di sederci a tavola, mangiare con calma e alternare le portate a fiumi di chiacchiere. Tra una pietanza e l'altra riusciamo a parlare di tutto e a ridere di cuore.

Per me non c'è cosa più piacevole che passare un pranzo o una cena in compagnia della famiglia e degli amici, con una pentola sul fuoco che mi distrae, ma non abbastanza da impedirmi di partecipare alle chiacchiere dei miei commensali.

La "convivialità all'italiana" è famosa in tutto il mondo, un perfetto mix di incontro, condivisione e assaggio di quel cibo frutto di ingredienti gustosi e sani che hanno il sapore del sole. La risultante di radici profonde e porte aperte all'innovazione.



- ALESSIA CANELLA -

LE MIE REGOLE D'ORO PER UNA CENA CONVIVIALE

REGOLA 1: scegliere le persone giuste con cui condividere il pasto.

Una cena che si rispetti parte dall'invito, ma *chi chiamo?* Mai scegliere a caso i propri commensali, se vuoi un consiglio mixa diversi gruppi di amici, lo scambio e il dibattito è assicurato.

REGOLA 2: scegliere accuratamente cosa mangiare, avere ben chiaro il menù è fondamentale.

Qualunque sia il fil rouge della tua serata prediligi **prodotti sostenibili e di qualità**. Ogni volta in cui la mia scelta ricade su un risotto so di andare sul sicuro con **Riso Venere®**. È gustoso, aromatico e soprattutto nasce e viene coltivato in Piemonte e nella meravigliosa Valle del Tirso in Sardegna. Ho visto io stessa i campi a perdita d'occhio nel corso del blog tour a cui ho partecipato, alla scoperta di questo sorprendente prodotto.

Venere è tracciabile, sostenibile e certificato, grazie all'attenzione e al rigore di SA.PI.SE, la cooperativa agricola che ne cura la semina, la coltivazione e la raccolta, e che condivide con l'esclusivista Riso Scotti la medesima passione.

REGOLA 3: scegli il vino giusto

I commensali sono invitati, il menù è in preparazione. **Come terza ed ultima cosa, scegli il vino giusto.** Antica garanzia per chiacchiere senza troppi freni e serate da ricordare.



RISO SCOTTI E IL VALORE *della sostenibilità*

**UN CONNUBIO IMPORTANTE CON IL CENTRO DI RICERCA SA.PI.SE.
PER RISPONDERE ALLE RICHIESTE DI UN CONSUMATORE
SEMPRE PIÙ CONSAPEVOLE.**

Nel ricco patrimonio agroalimentare italiano il riso è sicuramente una delle eccellenze più amate e apprezzate per il suo sapore autentico e per la versatilità nelle preparazioni. È un alimento ricco di storia, che evoca origini antiche e che la cooperativa agricola SA.PI.SE. valorizza ogni giorno con un capillare lavoro di studio e ricerca.

La cooperativa agricola è nata nel 1978 dall'unione di quindici produttori piemontesi e sardi con l'intento condiviso di utilizzare semente certificata, al fine di intensificare la produzione di riso, garantendo una qualità e una sicurezza costante. All'interno della sua struttura si colloca un Centro di Ricerca e Sviluppo all'avanguardia, dove analizzare e sviluppare tutto ciò che riguarda la diversificazione varietale e le sue caratteristiche. È proprio in questo contesto che è possibile rintracciare le origini di Venere, il primo riso nero aromatico italiano, che negli ultimissimi anni ha conquistato i consumatori grazie all'accordo di licenza firmato tra SA.PI.SE., detentrica del brevetto, e Riso Scotti, azienda leader nel settore dei risi e dei suoi derivati. **Una partnership importante che rappresenta uno dei rari casi di sinergia tra il mondo produttivo e il mondo dell'agro-industria;** raro perché, in questo caso specifico, Riso Scotti è parte attiva non solo della trasformazione del riso ma anche di tutto il processo di filiera del Riso Venere®.

L'accordo è frutto di un intento comune: **garantire la massima qualità grazie a una filiera produttiva tracciabile in ogni sua fase e gestita con scrupolosa attenzione.** Ai soci della cooperativa, che coltivano il Riso Venere® nelle loro aziende in provincia di Oristano, Vercelli e Novara, si chiede di rispettare un rigido disciplinare per ottenere un prodotto sostenibile, dagli standard qualitativi altissimi e dall'inconfondibile e caratteristico sapore, che ha reso celebre questo prodotto in pochissimo tempo.

All'interno di SA.PI.SE. un team altamente specializzato lavora quotidianamente per garantire la certificazione di filiera e la sostenibilità del prodotto Venere. Direttore della cooperativa è Carlo Minoia, che sostiene fermamente come la ricerca sia lo strumento fondamentale per affrontare le sfide agricole in un periodo storico di forte transizione ecologica.

Per raccontare quali sono i progressi delle modalità di coltivazione di questo antico cereale si può partire da una semplice osservazione: nel corso dei secoli la risicoltura non è cambiata nella sua essenza, è sempre fondamentale la disponibilità di acqua, che insieme alla terra e ai semi rappresenta la base dell'attività. In assenza di uno dei tre componenti non si otterrebbe il riso. Oggi i consumatori, sempre più consapevoli, chiedono prodotti che siano di filiera e rispettino la sostenibilità, concetti che si intrecciano e si fondono all'interno del mondo Venere, che risponde pienamente a tali richieste. **La sostenibilità è per Riso Scotti un vero e proprio valore imprescindibile nel processo produttivo,** non un semplice elemento di vantaggio competitivo. Così la quasi totalità dei consumi energetici ha origine da autoproduzione, gli scarti sono valorizzati e l'attento lavoro di SA.PI.SE. permette, attraverso il miglioramento genetico, di ottenere piante più sostenibili, seguendo ad esempio i principi dell'agricoltura low input, che si basa sulla riduzione dei prodotti chimici.

La sostenibilità è ciò che unisce la tradizione al futuro, è la risposta che i consumatori cercano, è l'unica modalità di produzione che le aziende possono oggi contemplare.

E questo Angelo Dario Scotti, Presidente e AD Riso Scotti S.p.A, lo ha capito da tempo.



- FRANCESCA D'AGNANO -

ALLA SCOPERTA DELLE RISAIE: UNA RIVELAZIONE DI BELLEZZA *e biodiversità*

UN'IMMAGINE ERRATA DELLE RISAIE MI HA ACCOMPAGNATO PER TUTTA LA VITA, CHE DONO È STATO POTER TOCCARE CON MANO LA QUALITÀ DEL PRODOTTO CHE SPESSO POPOLA LA MIA TAVOLA ED IMMERGERMI IN UN'ATMOSFERA DA FIABA.



- FRANCESCA GUATTERI -

Nell'immaginario collettivo, le risaie vengono spesso associate a luoghi paludosi e poco accoglienti.

O, almeno, così le immaginavo io fino a qualche mese fa, fino a quando **una visita organizzata da Riso Scotti nelle risaie intorno a Vercelli ha cambiato del tutto la mia prospettiva.**

In quel giorno di fine estate, mentre il sole dipingeva i campi con colori accesi, abbiamo scoperto un mare dorato ricco di vita. Tra gli stretti canali d'acqua serpeggianti in mezzo alle coltivazioni, infatti, abbiamo avvistato germani reali, aironi, libellule, api e farfalle.

Questo è il tesoro nascosto delle risaie: **un ecosistema vibrante che merita di essere preservato.**

SA.PI.SE. (acronimo di Sardo Piemontese Sementi) è il custode di questo mondo.

Con una vasta collezione di varietà di riso, la cooperativa è impegnata nella **conservazione delle varietà autoctone**, preservandone la diversità genetica e contribuendo alla tutela dell'ambiente e dell'agrobiodiversità.

Ma non solo: perché, sempre in equilibrio tra tradizione ed innovazione, adotta pratiche agricole sostenibili, impegnandosi costantemente per offrire prodotti di alta qualità in grado di soddisfare le esigenze moderne.

Durante la nostra visita, abbiamo anche scoperto il segreto della **Pasta Venere® Scotti**, ottenuta dalla varietà di **Riso Venere®**.

La collaborazione tra SA.PI.SE. e **Riso Scotti** ha contribuito a diffondere il **Riso Venere®** in tutto il mondo e ha dato vita a una pasta pregiata, che riflette l'eccellenza italiana.

Un piacere culinario che non solo delizia il palato, ma contribuisce anche alla tutela delle risaie promuovendo un'alimentazione salutare.



DI COSA È COMPOSTO IL GUSTO di Riso Venere®

**CONSAPEVOLEZZA, ASPETTO, SAPORE E PRATICITÀ A TAVOLA.
ECCO GLI ELEMENTI CHE PER ME FANNO DI UN PRODOTTO, IL PRODOTTO
DA PORTARE NELLE PROPRIE CASE, NELLA PROPRIA VITA.**

Quando parliamo di gusto, non parliamo mai solo di ingredienti: la nostra reazione a quello che mangiamo è influenzata dal momento, dai ricordi, dalla stagione. **Mangiamo con gli occhi, con la lingua, ma anche con la memoria e la consapevolezza: mettiamo in tavola piatti che ci piacciono e che parlano la lingua delle nostre emozioni.**

Ho avuto la fortuna di conoscere la filiera del **Riso Venere®** da vicino durante un tour in Piemonte, nella zona del vercellese: ho visto dove nasce la filiera del **Riso Venere®**, insieme alla Cooperativa Agricola SA.PI.SE, che comprende 15 tra produttori sardi e piemontesi e al suo Centro di Ricerche.

Poter sapere da dove arriva un alimento riempie una delle caselline del gusto, perché ci consente di fare scelte consapevoli rispetto a colture, impatto ambientale e ingredienti certificati. Ma non solo: conoscere i processi di produzione ci permette di assegnare il giusto valore a quello che compriamo, e mi ritengo molto fortunata ad aver visto tutto da vicino, addirittura camminando in un campo di riso.

Ci sono poi altri due elementi da considerare: **l'aspetto e il sapore** e il **Riso Venere®** si fa elegante portavoce di entrambi.

Mangiamo con gli occhi, dicevamo: **ci attirano i contrasti e i colori vividi**, perché ci comunicano freschezza e carattere. È quindi impossibile non rimanere incantati dal nero, che rimane brillante in cottura per la pasta o il riso, ed esalta il colore delle spezie per gli snack. Lo sappiamo già da colture familiari come il radicchio, il cavolo riccio, le melanzane: **il colore nero, portato a tavola, fa fare sempre un figurone!**

E quindi veniamo al **sapore**: il **Riso Venere®** è un riso italiano naturalmente aromatico. Il suo gusto nocciolato è una base di partenza meravigliosa: dona a snack ed insalate un gusto piacevole e riconoscibile, e permette di garantire ai propri primi piatti quel quid in più usando ingredienti di accompagnamento super semplici..

Pensiamo a un pesto di zucchine e piselli, a una spadellata di pomodorini e scorza di limone, o a un più esotico pak choi con pinoli, o ancora un sugo lento di cipolla rossa e peperoni, condito con una spolverata di pecorino: pochi passaggi per esaltare

l'aromaticità e il colore naturali del Riso Venere®.

Un gusto, poi, che "fa bene": il Riso Venere® contiene più fibre, fosforo e antiossidanti rispetto ad altre varietà di riso.

Ultimo, non per importanza: **la praticità**. Perché un alimento entri nella nostra cucina di tutti i giorni, deve essere facile da cucinare e preparare: io sono innamorata di alcuni piatti, ma l'idea di trascorrere ore a prepararli mi fa desistere. Quindi la soluzione è qui: una pasta integrale che cuoce in pochi minuti, un riso integrale parboiled perfetto per le insalate, e snack non fritti, ma saporiti, in cui lo sforzo massimo è aprire la busta.



- MARIACHIARA MONTERA -

Il **Riso Venere®** è insomma un **progetto gastronomico** a tutto tondo: un ingrediente versatile che prende la forma di una pasta o di un chicco di riso, un cibo nato dalla sinergia tra mondo produttivo e settore agroalimentare, ricco di gusto.

FUSILLI PASTA VENERE®

con crema di pomodorini e peperoni

QUANTE VOLTE ACCADE DI “TEMERE” UNA PREPARAZIONE O UN CERTO INGREDIENTE? È QUELLO CHE MI È CAPITATO CON LA PASTA VENERE®, PRIMA DI PROVARLA OVVIAMENTE. PERCHÈ SE LA PROVI, NON LA LASCI PIÙ.

Prima di cimentarmi in questa “sfida” pensavo servisse un po' di coraggio nell'utilizzare la **Pasta Venere®** al posto della classica, rassicurante, pasta bianca. Scoprendo poi in che modo la **Pasta Venere® Scotti tenga la cottura e rimanga al dente, e come si presti ad essere esaltata dai condimenti** più vari mi sono ricreduta. La **Pasta Venere®, prodotto d'eccellenza dai campi del vercellese, che ho potuto visitare di persona, è una garanzia.**

Una ricetta versatile, vegetale e buonissima

Per questa pasta ho scelto un condimento a base di ortaggi ricchi di vitamine e di colore: peperoni e pomodorini. La ricetta che ho proposto durante **lo showcooking che si è tenuto a Borgo Ramezzana in occasione del nostro tour** prevede di usare i fusilli, capaci di **raccogliere tutto il condimento.** Il colore salta all'occhio, la texture crunchy al palato.

Per creare la crema ho cotto **in forno** entrambe le verdure principali, il cui **gusto viene esaltato,** ed anche l'aglio, che in questo modo diventa digeribilissimo. Basterà poi **frullare il tutto** e aggiungere, a filo, l'olio extravergine d'oliva per creare un'emulsione.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pomodori ciliegino
- 2 cucchiaini di zucchero
- 3 peperoni rossi
- 1 testa di aglio intera
- 320 g di fusilli Pasta Venere®
- Sale e pepe
- Olio extravergine d'oliva
- Origano fresco
- Basilico fresco
- 30 g di Pinoli
- 30 g di peperone crusco

Procedimento

Lava i pomodorini e **tagliati** a metà. Disponili su una leccarda ricoperta di carta forno, **condiscili** con sale, pepe, olio e **spolverali** di zucchero. Inforna a 150° per circa 1 ora.

Taglia la calotta superiore della testa d'aglio, ungi leggermente la parte esposta degli spicchi, **condisci** con poco sale e avvolgi tutto nella stagnola. Aggiungi alla teglia di pomodorini e fai cuocere per 45 minuti sempre a 150°

Lava con cura i peperoni, disponili su una leccarda ricoperta di carta forno e inserisci la teglia in cottura insieme ai pomodorini e all'aglio.

Estrai dal forno i peperoni quando appariranno **abbrustoliti** su tutti i lati (puoi girarli a metà cottura per un risultato più uniforme). Appena fuori dal forno, inseriscili in un contenitore resistente al calore, copri con un coperchio e fai intiepidire.

Una volta che i peperoni si saranno intiepiditi, privali della pelle, tagliali a falde e **frullali** insieme ai pomodorini. Aggiungi anche l'aglio, spremendo gli spicchi direttamente dal bulbo. **Emulsiona** con poco olio, sale e pepe, frulla a lungo fino ad ottenere una crema perfettamente omogenea.

Tosta i pinoli a secco, facendo attenzione a non bruciarli. Lava e asciuga le erbe, spezzetta il basilico con le mani e trita il peperone crusco.

Cuoci gli spaghetti **Pasta Venere® Scotti** in abbondante acqua bollente salata. scola al dente e condisci subito con la crema di pomodorini e peperoni. **Impiatta e decora** con le erbe, i pinoli e il peperone crusco.



- MYRIAM SABOLLA -

IL NERO STA BENE CON TUTTO, ANCHE A TAVOLA.

Alla scoperta di Riso Venere®

POCHE COSE MI RASSICURANO COME IL NERO. MI DÀ CONFORTO, MI FA SENTIRE BENE. È SEMPRE STATO COSÌ PER QUANTO RIGUARDA L'ABBIGLIAMENTO. ORA POSSO DIRE CON CERTEZZA CHE LO SIA ANCHE IN CAMPO CULINARIO.

Il nero è da sempre il mio colore preferito, prima ancora che Mercoledì Addams spopolasse in tv e che Halloween diventasse il Natale dell'autunno.

L'ho sempre amato nel vestire: dal tubino nero *pas-se-partout* in tutte le occasioni, passando ai jeans della vita, la giacca-nera-copertina-di-linus sempre presente agli esami universitari e alle riunioni importanti, ma anche per quei golf a collo alto caldi come gli abbracci delle persone che amiamo. Il nero mi fa stare talmente bene che, dopo la prima prova d'abito da sposa, se avessi potuto, avrei abbandonato il classico bianco.

Perché il nero è un colore bello, confortevole, felice (si felice ndr) che sta bene con tutto.



- ILARIA VALENTINUZZI -

Anche a tavola. Potete quindi immaginare la prima volta che mi sono imbattuta nel riso ma, soprattutto, nel nuovo gusto della **Pasta Venere® total black**. **Mi ha stregata alla prima occhiata, conquistata al primo boccone e completamente affascinata con la sua storia**, conosciuta durante un viaggio organizzato da **Riso Scotti** tra risaie, agricoltori e trattori della cooperativa Sapise che grazie a rigidi protocolli rende il percorso produttivo del **Riso Venere®** una filiera certificata ed esclusiva a livello mondiale.

Certo, perché il "mangiar bene" parte dalla materia prima.

Il **Riso Venere®** non nasce "a caso". Viene alla luce nel 1997 grazie alle sapienti ricerche di agronomi e risicoltori che, incrociando la varietà di riso bianco con una varietà nera asiatica, **hanno ottenuto una pianta perfetta per essere coltivata in Italia.**

Una pianta che è costantemente migliorata geneticamente.

Sì, migliorata geneticamente, avete letto bene. Nulla di pericoloso o di fantascientifico. Anzi. In natura le piante si autofecondano. Talvolta i pollini fecondano una pianta diversa, incrociando così diverse specie e permettendoci di avere una pluralità di piante importanti in tutto il mondo. Succede in natura e nel caso di **Riso Venere®**, con qualche aiutino.

Il risultato è l'ottenimento di spighe migliorate che portano ad avere un minor spreco di lavoro e prodotto, ma non solo. Questo procedimento aiuta a rendere anche **più efficace ed efficiente la produzione stessa sia in termini di risultati che di sostenibilità.** Inutile dire che con piante migliorate, si riduce considerevolmente anche l'uso di fungicidi e pesticidi.

Nasce così **Riso Venere®** che si fonda su due principi fondamentali: il gusto inconfondibile e il suo essere salutare. Ve lo dicevo che il nero è una certezza. La garanzia che qualsiasi piatto del quale sia protagonista sarà immediatamente più sofisticato ma al contempo apprezzato da grandi e piccini. Anche a tavola.

Filiera del riso:

PROGETTI CONDIVISI TRA AGRICOLTURA E INDUSTRIA PER ACCELERARE LA CRESCITA.

Pavia ha recentemente ospitato un interessante appuntamento dedicato alle eccellenze agroalimentari, che ha visto **agricoltura, industria e distribuzione** discutere delle tematiche legate alle filiere locali, evidenziare i prodotti di eccellenza, analizzare le caratteristiche dei mercati e le opportunità di sviluppo in Italia e all'estero, approfondendo scenari e strategie.

La Lombardia, con un giro d'affari agroindustriale che supera i 14,25 miliardi di euro, si conferma **prima regione agricola d'Italia**, sia in termini di produzione sia per valore della trasformazione. In un contesto di rallentamento mondiale dell'economia, sono dati incoraggianti che ribadiscono il **ruolo centrale e di traino dell'agroalimentare italiano**.

La Lombardia è considerata la culla della coltivazione del riso, che con Piemonte, Veneto e Sardegna condi-

vide il primato per il pregio delle varietà prodotte. In particolare, proprio Pavia e la Lomellina si distinguono per fornire risi come il Carnaroli e l'Arborio famosi ed esportati in tutto il mondo. Ma a conferma della biodiversità sono oltre un centinaio le varietà di riso coltivate.

Riso Scotti, leader di mercato in Italia, e leader italiano nel mondo con il riso da risotto, dalla voce del **Presidente Dario Angelo Scotti** e con la testimonianza della **Presidente della cooperativa agricola SA.PI.SE. Elisabetta Falchi**, ha illustrato la **case history Venere**, come modello vincente di mercato: in particolare, come la forte integrazione tra contesto agricolo e comparto industriale abbia consentito di costruire un "brand di filiera" partendo dalla terra, dalla semina, per arrivare fino alla tavola dei consumatori.





“Le difficoltà uniscono: **insieme si è più forti e si vince**”, ha dichiarato Dario Angelo Scotti, alludendo agli sfidanti mesi alle spalle e alle incognite che continuano ad interessare il comparto, e sottolineando l'importanza strategica delle sinergie all'interno delle filiere. Sinergia espressa al meglio attraverso la partnership che lega l'azienda pavese del riso alla cooperativa agricola SA.PI.SE., con cui lo scorso anno Riso Scotti ha stretto **un accordo di esclusiva mondiale** per il marchio Venere®. Una ricetta per combattere le criticità che il comparto si trova ad affrontare e vincere la sfida.

“Un'opportunità in più per aumentare la competitività internazionale, grazie al contenuto di innovazione e sostenibilità: due leve che tracciano le linee guida per il futuro. Inoltre, **con Pasta Venere®**, la nostra ultima novità che utilizza Venere come ingrediente per una pasta unica e caratterizzata, intendiamo offrire al mercato una novità senza pari, valorizzando ulteriormente le potenzialità del riso italiano”, ha concluso il presidente Dario Angelo Scotti.



**OFFRIRE
AL MERCATO
UNA NOVITÀ SENZA PARI,
VALORIZZANDO
ULTERIORMENTE
LE POTENZIALITÀ DEL
RISO ITALIANO**

VENERE, IL RISO CHE NON PASSA *inosservato*

Negli ultimi due anni Venere ha catalizzato il nostro lavoro di Ricerca & Sviluppo, siamo stati letteralmente stregati dalle sue mille qualità e vorrei davvero riuscire a comunicarle qui.

Venere ha un **nome**, senz'altro, **evocativo**, il rimando è immediato alla dea dell'amore e della bellezza, in effetti il suo **colore deciso**, lo rende accattivante ed intrigante. Potrebbe sembrare esotico ed invece è un prodotto **tutto italiano, creato a Vercelli nel 1997** dall'incrocio tra una varietà di riso tipica della Pianura Padana ed una asiatica di riso nero, oggi è **coltivato** solamente nelle **province di Oristano, Vercelli e Novara**.

A vigilare sulla qualità, la tracciabilità e l'origine italiana della sua produzione è il **Centro Ricerche SA.PI.SE**, la cooperativa agricola che ha creato la varietà e che detiene, tuttora, il monopolio della produzione delle sue sementi e con cui Riso Scotti ha un **accordo di esclusiva mondiale** di commercializzazione.



Marcella Cattaneo, Responsabile ricerca e sviluppo Riso Scotti con Sonia Peronaci

Per proseguire nell'elenco delle sue infinite qualità, possiamo definire Venere® "**uno scrigno di benessere**", è infatti ricchissimo di vitamine, minerali, antiossidanti e altri nutrienti grazie ai quali può essere considerato a tutti gli effetti una sorta di **integratore naturale**. Essendo inoltre un **cereale integrale**, il Riso Venere® è caratterizzato da un'elevata quantità di amidi e fibre e da una scarsa percentuale di acidi grassi e proteine.

Ultimo, ma non per importanza, **Venere è davvero versatile in cucina**, suscettibile di divenire protagonista di innumerevoli preparazioni, perfetto dagli antipasti ai risotti, straordinario in insalate e secondi piatti. L'inconfondibile forma e colore ne fanno un ingrediente **curioso e originale** con cui creare piatti nuovi o rivisitare in chiave moderna quelli della tradizione.

Abbiamo pensato di affidare ad una delle regine della cucina, **Sonia Peronaci**, il compito di interpretare al meglio questo mondo, e lei **ha scelto... la Pasta Venere®!**

Vediamo subito quali sono i giusti abbinamenti per realizzare un piatto sfizioso ed accattivante. Provarne per credere e, soprattutto, per gustare.

↳ Sonia Peronaci

CON 100 **BLOGGER COLLEGATE**
IN DIRETTA **INSTAGRAM**
CON **LEI**, HA REALIZZATO
UNA FANTASTICA RICETTA,
UTILIZZANDO I FUSILLI DI
PASTA **VENERE®: INSALATA DI**
PASTA TIEPIDA CON ORTAGGI
SALMONE E BURRATA ↳



- SONIA PERONACI -

FUSILLI DI PASTA VENERE®

con ortaggi, salmone e burrata

Lista della spesa (x4)

- 320gr di **Fusilli Venere®** 🛒
- 200 gr di filetto di salmone senza pelle
- 500 gr di patate
- 120 gr di fagiolini
- 40gr di capperi sott'aceto
- 6 filetti di acciughe sott'olio
- 500 gr di pomodorini gialli e rossi
- 200 gr di cipollotti
- 5-6 rametti di timo
- 2 spicchi di aglio
- ½ cucchiaino di origano
- ½ cucchiaino di zucchero di canna
- q.b. olio evo
- q.b. sale

PER LA CREMA DI BURRATA

- 350 gr di burrata
- 50gr di latte o panna
- q.b. sale
- q.b. pepe

PER L'OLIO AL PREZZEMOLO

- 20 gr di foglie di prezzemolo
- 50 gr di olio evo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di succo di limone
- scorza grattugiata di 1 limone
- q.b. sale

Procedimento

PER L'OLIO AL PREZZEMOLO

Versa in un recipiente le foglie di prezzemolo, l'olio, il succo e la scorza del limone, l'aglio e il sale ed utilizza un frullatore ad immersione per ottenere un condimento cremoso. Tienilo da parte, per il momento.

PER LA CREMA DI BURRATA

Frulla la burrata, precedentemente spezzettata, insieme alla panna (o il latte), l'olio, il sale e il pepe fino ad ottenere una crema liscia. Tienila da parte.

PER L'INSALATA DI PASTA

In una padella capiente fai soffriggere i cipollotti tritati in abbondante olio, abbassa poi il fuoco al minimo e aggiungi le acciughe a pezzettini e i capperi tritati. Fai appassire il tutto aggiungendo, se necessario, un mestolino di acqua calda. Quando avrai ottenuto un condimento cremoso spegni il fuoco e trasferiscilo in un'insalatiera.

Nella stessa padella, precedentemente utilizzata, metti un goccio di olio evo e due spicchi di aglio in camicia schiacciati. Quando l'olio sarà caldo unisci l'origano, i pomodorini e il sale. Alza la fiamma al massimo, caramella i pomodorini con lo zucchero di canna per 10-15 minuti, finché non saranno di un bel colore bruno. Unisci il salmone a cubetti e fallo cuocere per qualche minuto.

Sbuccia le patate e tagliale a cubettini. Lava i fagiolini e falli a pezzetti e lessali in acqua salata; dopo 2-3 minuti dalla ripresa del bollore unisci la pasta e poi le patate. Cuoci tutto per 7 minuti, poi scola gli ingredienti e mettili nell'insalatiera con il condimento di cipollotti e acciughe. Aggiungi anche pomodorini e salmone e amalgama tutto.

Adagia sul fondo di un piatto la crema di burrata, mettilci sopra l'insalata di pasta tiepida, qualche goccia di olio al prezzemolo e servila!

CURIOSITÀ. UN TRIPUDIO DI SAPORI PER UN PIATTO UNICO COLORATISSIMO E MOLTO GUSTOSO. CHIAMARLA INSALATA DI PASTA È RIDUTTIVO, SORPRENDI I TUOI OSPITI E RENDILA IL TUO CAVALLO DI BATTAGLIA PER LE GITE FUORI PORTA.

"È L'AMORE
CHE METTIAMO IN
OGNI COSA A RENDERLA
SPECIALE, ANCHE
IN CUCINA"

- FRANCESCA SCOTTI -

COMMUNICATION & DIGITAL
MARKETING MANAGER RISO SCOTTI S.P.A.





TRADIZIONE, GUSTO E SOSTENIBILITÀ

24 ricette

**SEMPLICI E VELOCI:
LASCIATI ISPIRARE!**

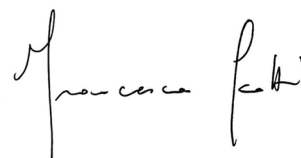
Seguire il **corso delle stagioni** e della vita per noi significa **sostenibilità**. Fare scelte quotidiane consapevoli che salvino non solo la nostra terra, ma anche il nostro tempo. Ecco lo spirito da cui nasce questo ricettario, che ti offre **spunti semplici e veloci** per portare in tavola **piatti sfiziosi, sani** e con **ingredienti di facile reperibilità**.

Prendi allora un momento per te, sfoglia queste pagine e lasciati ispirare anche in relazione a ciò che vedi aprendo la tua dispensa o il tuo frigorifero. Perché spesso è **la cura** che mettiamo in una preparazione a renderla speciale, più ancora degli ingredienti!

E in questi 24 piatti - che spaziano da ricette **più tradizionali**, come il riso allo zafferano, perfetto per riunire tutta la famiglia a tavola la domenica, a idee salvatempo ottime per **pause pranzo** al volo, senza rinunciare al gusto - di cura e passione ne troverai davvero tanta!

I prodotti Riso Scotti ti accompagneranno attraverso questo **viaggio culinario**, dando gusto, sapore, bontà e leggerezza a tutte le ricette, che abbiamo riunito in un ricco menù composto da *Risi e Risotti*, *Pasta e Riso Venere®* e *Dolci*, realizzati con le nostre fantastiche bevande vegetali.

BUONA LETTURA E BUONA CUCINA.



#LINEAVENERE

SPAGHETTI VENERE®

CON CREMA DI CIME DI RAPA E SALMONE

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. DAL BASSISSIMO APPORTO CALORICO E RICCHISSE DI FIBRE, VITAMINE E MINERALI, LE CIME DI RAPA SONO DAVVERO UN SUPER ORTAGGIO, NONCHÉ LE INDISCUSSE PROTAGONISTE DI QUESTA RICETTA.



Procedimento

Fai lessare le cime di rapa in abbondante acqua salata per 10 minuti, poi scolale, ma **conserva** l'acqua di cottura.

In una padella **scalda** 4 cucchiaini di olio evo, uno spicchio di aglio in camicia e un pizzico di peperoncino in polvere. Aggiungi le cime di rapa e **lascia insaporire** a fiamma bassa per 5 minuti.

Metti le cime di rapa nel bicchiere di un frullatore con 4 cucchiaini della loro acqua di cottura e **frulla** fino ad ottenere una crema morbida, filtrala per ottenere un **composto liscio**. Intanto in una padella **tosta** il mix di semi.

Spolvera il filetto di salmone con la paprika e fallo scottare in una padella antiaderente con un filo di olio. A fine cottura regola di sale e taglia a pezzi.

Nell'acqua di cottura delle cime di rapa **cuoci** gli spaghetti Riso Venerè®.

Mentre gli spaghetti sono in cottura, fai scaldare nella stessa padella in cui sono state insaporite le cime di rapa, 6 cucchiaini di olio evo, uno spicchio di aglio in camicia e un pizzico di peperoncino in polvere.

Scola la pasta e **insaporiscila** nell'olio caldo per 1 minuto e impiatta mettendo sul fondo del piatto la crema di cime di rapa, e a guarnire qualche pezzo di salmone e i semi tostati.

 **Clicca qui per la video ricetta**

#LINEAVENERE

SPAGHETTI VENERE®

CACIO E PEPE

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. TRE SOLI INGREDIENTI PER UNO DEI PIATTI PIÙ CELEBRI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA LAZIALE. SE AMI SPERIMENTARE DEVI PROVARELO INSIEME AGLI SPAGHETTI VENERE. UNA COMBO DA LECCARSI I BAFFI!



Procedimento

In una pentola fai **cuocere**, in acqua leggermente salata, gli spaghetti Venere®

Mentre la pasta è in cottura, **macina** il pepe nero, uniscilo al Pecorino Romano dop ed aggiungi, poco per volta, l'acqua di cottura della pasta. (Inizia con 5 cucchiari e mescola, successivamente, se necessario, aggiungine altri, continuando a mescolare il pecorino.) Dovrai ottenere una **crema** abbastanza **densa**.

Scola gli spaghetti Venere® (conserva l'acqua di cottura) e versali in un recipiente capiente. **Unisci** la crema di pecorino e inizia a mescolare la pasta in modo che la crema **si amalgami** e il pecorino **si sciolga**. Se necessario puoi aggiungere uno o due cucchiari di acqua di cottura.

Impiatta e servi calda.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#LINEAVENERE

PENNE VENERE®**CON CREMA DI CAVOLFOIORE ALLO ZAFFERANO
E BRICIOLE CROCCANTI AL TIMO****Roberta Castrichella**

CURIOSITÀ. POCHI INGREDIENTI, CHE PROBABILMENTE TROVERAI NEL TUO FRIGORIFERO, PER METTERE D'ACCORDO TUTTI A TAVOLA. UNA RICETTA PERFETTA ANCHE PER I PICCOLI DI CASA.

**Procedimento**

Scalda un filo di olio evo in un tegame. Aggiungi il cavolfiore, mezzo bicchiere di acqua bollente e un pizzico di sale.

Copri e lascia **cuocere** 7/8 minuti.

Mentre il cavolfiore è in cottura, metti i pistilli in ammollo in una ciotolina con un filo di acqua (comportati allo stesso modo se utilizzi lo zafferano in polvere).

Una volta cotto il cavolfiore aggiungi lo zafferano, con la sua acqua, e fai cuocere ancora 5 minuti a fiamma dolce.

Frulla poi il cavolfiore fino ad ottenere una crema morbida e liscia, se necessario puoi aggiungere acqua bollente.

Sminuzza i taralli e il timo fresco.

Metti le penne Venere® a cuocere e intanto, in una piccola padella antiaderente, fai scaldare un filo d'olio. Unisci le briciole di tarallo e falle **rosolare** leggermente.

Sminuzza un pezzetto di peperoncino e scaldalo in una padella con 5 cucchiaini di olio evo.

Scola la pasta e **falla saltare** insieme all'olio e peperoncino.

Impiatta mettendo sul fondo la crema di cavolfiore, la pasta e guarnisci con le briciole croccanti di tarallo.

 **Clicca qui per la video ricetta**

#LINEAVENERE

RIGATONI VENERE®

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PUNTARELLE

Teresa Balzano

CURIOSITÀ. SE LA DISPENSA PIANGE UN BUON PIATTO DI "AGLIO, OLIO E PEPERONCINO" È SEMPRE LA SOLUZIONE. DA PROVARE CON LA PASTA VENERE®, I SAPORI SI SPOSERANNO COSÌ BENE CHE TI CHIEDERAI SE L'HAI MAI ASSAGGIATA DIVERSA DA COSÌ!



Procedimento

Pulisci per tempo la catalogna, **taglia** a fettine sottili le puntarelle interne e mettile in acqua e ghiaccio per almeno un'ora, in questo modo si arricceranno.

Fai cuocere la pasta e intanto prepara il condimento.

Taglia uno spicchio di aglio a pezzetti e il peperoncino a fettine. Falli **rosolare** in padella con un pochino di olio e 2 filetti di acciuga.

Intanto **scola** le puntarelle e condiscile con sale e olio.

Quando la pasta è cotta **saltala** in padella insieme al condimento e a una parte di puntarelle.

Servi poi decorando ogni piatto con le puntarelle rimanenti e 2 filetti di acciuga.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#LINEAVENERE

SPAGHETTI VENERE®

CON RAGÙ AI FINFERLI

Teresa Balzano

CURIOSITÀ. I FINFERLI, O GALLINACCI, SONO FORSE I PRINCIPI DELL'AUTUNNO. RICORDA CHE, AVENDO MOLTE PIEGHE, RICHIEDONO UNA DETTAGLIATA PULIZIA, MA È INUTILE DIRE CHE NE VALE LA PENA.



Procedimento

Monda i funghi e tagliali a cubetti. **Trita** finemente la cipolla e falla **rosolare** in una pentola con l'olio.

Quando sarà diventata trasparente alza la fiamma, aggiungi la **carne** e falla colorire.

Aggiungi poi i **funghi** e lasciali rosolare.

Sfuma con il vino rosso, aggiungi gli aromi e regola di sale.

Copri poi con un coperchio e lascia cuocere a fuoco dolce per almeno 30 minuti, se necessario aggiungi un poco di acqua calda durante la cottura.

Cuoci la pasta e aggiungila al **condimento** facendola **mantecare** a fiamma viva insieme ad un mestolo di acqua di cottura.

Servi subito e **buon appetito**.



Clicca qui per la video ricetta

#LINEAVENERE

RISO VENERE®

E POLLO AL CURRY

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. SAPEVI CHE IL “POLLO AL CURRY”, UNO DEI PIATTI PIÙ FAMOSI AL MONDO, VEDE LA SUA ORIGINE CONTESA TRA INDIA E REGNO UNITO? A NOI NON INTERESSA ACCERTARNE LA PROVENIENZA, CI BASTA GUSTARLO.. ECCO UNA RICETTA SEMPLICE E GUSTOSISSIMA.



Procedimento

Lessa il riso Venere® in abbondante acqua salata e scolalo non appena sarà cotto.

Trita finemente l'erba cipollina, l'aneto e la cipolla e **infarina** leggermente il pollo.

Nel frattempo fai imbiondire la cipolla con un filo di olio evo in un tegame, aggiungi poi il pollo e **lascialo rosolare** leggermente.

A questo punto aggiungi il pepe nero, il sale e il curry. Lascia cuocere dolcemente.

Aggiungi il brodo vegetale e lascia cuocere 15 minuti circa con il coperchio (il brodo deve essersi ritirato completamente creando una crema morbida).

Condisci il riso con un filo di olio, e ponilo sul fondo del piatto aggiungendo poi il pollo e le erbe aromatiche.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#LINEAVENERE

ORO INSALATE VENERE®

GAMBERI E POMODORINI

Rossella Maraio

CURIOSITÀ. SE STAI CERCANDO UN PIATTO SEMPLICE, QUASI "SVUOTA FRIGO" MA DAL TOCCO RICERCATO GRAZIE ALL'UOVO IN CAMICIA, LA RICETTA CHE SEGUE È PERFETTA PER TE.



Procedimento

Cuoci il riso per 10 minuti, **scolalo** e fallo **raffreddare** bene. Pulisci i **gamberi**, sbollentali per pochi minuti e mettili da parte.

Ora prepara **l'uovo in camicia**.

Porta a bollore una pentola con 1,5 l di acqua, unisci un cucchiaino di aceto bianco, un pizzico di sale e con una frusta mescola creando un **vortice**, versa l'uovo in mezzo al vortice ed abbassa il fornello.

L'albume, grazie al vortice, avvolgerà il tuorlo. Lascialo cuocere **2 minuti** a fiamma bassa, trasferiscilo poi in una ciotola con **acqua e ghiaccio** fermandone la cottura. Asciugalo delicatamente e lascialo da parte.

Componi la tua insalata mettendo in una ciotola il riso freddo, pomodorini, gamberi, erbe fresche tritate, sale, pepe, limone ed olio. mescola e servi accompagnando con l'uovo in camicia.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#LINEAVENERE

POKÈ VENERE®

CON GAMBERI, CIPOLLOTTO, PEPERONCINI
JALAPENO, QUALCHE POMODORINO E AIOLI PICCANTE

Teresa Balzano

CURIOSITÀ. CHI HA DETTO CHE LA PAUSA PRANZO DEBBA ESSERE TRISTE E BANALE?
UN'ALTERNATIVA DAVVERO SFIZIOSA TI ATTENDE, DICIAMO FINALMENTE ADDIO
AL SOLITO NOIOSO TRAMEZZINO. SARAI L'INVIDIA DI TUTTI I COLLEGHI.



Procedimento

Per prima cosa occupati **dell'olio al peperoncino**. Puoi seguire due procedimenti, il primo consiste nel mettere i peperoncini secchi in fiocchi nell'olio e lasciare riposare in un luogo fresco e asciutto per **tre giorni**. Se, invece, preferisci gustare **subito** la tua pokè puoi mettere i peperoncini nell'olio per un minuto in forno a microonde alla massima potenza.

Ora **rosola** uno spicchio d'aglio in padella con l'olio al peperoncino, unisci i gamberi e **fai saltare** per un paio di minuti. Taglia la parte verde del cipollotto a rondelle, i peperoncini jalapeño a fettine e i pomodorini a metà e tieni tutto da parte. Per la **salsa aioli** piccante versa i tuorli nel bicchiere di un frullatore, unisci 2 spicchi d'aglio tritati molto finemente, l'olio a filo ed inizia a frullare. Aggiungi l'aceto, un pizzico di sale e infine 2 cucchiari di olio piccante.

Scalda il Pokè Venere® al microonde per 2 minuti e componi la tua bowl. Completa con la salsa aioli piccante e... buon appetito!

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#LINEAVENERE

RAPID VENERE®

IN INSALATA DI RISO VEGETARIANA

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. UNA PAUSA PRANZO GUSTOSA E SANA DA PREPARARE AL VOLO LA SERA PRIMA. ARRICCHISCI LA CON CIÒ CHE PIÙ TI PIACE.



Procedimento

Taglia a fette la cipolla e poi **tritarla** insieme all'aneto e al basilico.

Taglia a cubetti molto piccoli le zucchine.

Saltare le zucchine in padella antiaderente per 5 minuti con olio evo, sale e pepe nero.

Taglia la mozzarella a cubetti

Cuoci il Rapid Venere® seguendo le istruzioni sulla confezione, poi **condirlo** con un filo di olio evo e un pizzico di sale.

Aggiungere al riso le zucchine, la cipolla e la mozzarella. **Gira** bene e servi freddo.



 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#LINEAVENERE

RAPID VENERE®

POKE CON SALMONE

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. POSSIAMO DEFINIRE LA POKE “MODA DEL MOMENTO”. SE TI DICESSIMO CHE PUOI CREARNE UNA SUPER SFIZIOSA A CASA UTILIZZANDO INGREDIENTI CHE HAI NEL FRIGO?



Procedimento

Prepara il Rapid Venere® come riportato sulla confezione.

Pela le carote e **tagliale** a rondelle sottili.

Condisci sia le carote arancioni che le carote viola con olio evo, sale e pepe.

Taglia a rondelle i pomodorini e **condiscili** con olio evo, sale e pepe nero.

Taglia a cubetti piccoli il salmone e **scottarlo** in una padella antiaderente con olio evo, sale e pepe nero.

Condire il Rapid Venere® con un filo di olio evo

Componi il poke mettendo in una ciotola il Rapid Venere®, le carote, la rucola, i pomodori e il salmone.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#LINEAVENERE

SNACK VENERE® PAPRIKA

CON CREMA DI CAROTE ARROSTITE

Myriam Sabolla

CURIOSITÀ. PERCHÈ TI CONSIGLIAMO DI AVERE SEMPRE IN CASA LA TUA PERSONALE SCORTA DI "SNACK VENERE®"? PERCHÈ TI BASTERANNO POCHISSIME E SEMPLICI MOSSE PER CREARE UNO SFIZIOSO APERITIVO... PROVARE PER CREDERE!



Procedimento

Pela le carote e **tagliale** a bastoncini. **Condiscile**, in una ciotola, con olio, sale e paprika affumicata.

Trasferiscile su una leccarda da forno foderata con tappetino di silicone o carta forno e cuoci in forno ventilato a **190° per circa 20 minuti**.

Lasciale intiepidire e **frullale** con un pizzico di sale. Aggiungi poi la tahina e frulla fino ad ottenere una crema morbida. Versa la crema su un piattino da portata e guarnisci con una spolverata di za'atar, una miscela di spezie originaria del Medio Oriente.

Servi con **Snack Venerè® Paprika**.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#OROINSALATE

BOWL CON ORO INSALATE

E CEREALI SALMONE E VERDURE

Anna Fracassi

CURIOSITÀ. UNA GIORNATA FRENETICA, UNA PAUSA PRANZO AL VOLO? SIAMO SICURI CHE QUESTA PIATTO UNICO LA RENDERÀ PIACEVOLE. D'ALTRONDE SALMONE E AVOCADO SONO UNA GARANZIA, NO?



Procedimento

Porta ad ebollizione abbondante acqua salata e **cuoci** Oro Insalate Riso e Cereali per **10 minuti**, poi scola, raffredda, condisci con poco olio e tieni da parte.

Intanto cuoci gli edamame 5 minuti (a piacere con o senza baccelli) e tieni da parte anche questi.

Affetta la zuccina per il lungo e condiscila con olio, sale e pepe. Mescola la salsa di soia con il cipollotto, lo zenzero e l'aglio tritati.

Taglia l'avocado a metà, rimuovi il nocciolo e **affetta** finemente, irrorando con il succo di mezzo lime. Riduci l'altra metà a spicchi. Taglia anche il salmone a dadini regolari.

Ora largo alla creatività, **componi** la tua bowl, decora con sesamo nero e lime e **gusta** questo tripudio di colori e sapori.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#RISOCARNAROLI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

Teresa Balzano

CURIOSITÀ. AFRODISIACO, ANTIBATTERICO ED ANTIVIRALE.

PREPARARE UN RISOTTO ALLO ZAFFERANO È UN GESTO D'AMORE VERSO CHI CONDIVIDE CON NOI LA TAVOLA, GUSTARLO LO È VERSO NOI STESSI.



Procedimento

Versa l'aceto balsamico in un pentolino, mettilo sul fuoco e attendi che **riduca** di $\frac{1}{3}$ il suo volume.

Scalda il brodo.

Trita finemente la cipolla e falla rosolare dolcemente.

Intanto **tosta** il riso, aggiungi il soffritto, **sfuma** con il vino bianco e lascialo evaporare.

Unisci poi un paio di mestoli di brodo caldo, mescola e aggiungine un altro.

Continua fino a quando il riso sarà quasi completamente cotto. Regola di sale.

A 3-4 minuti dalla perfetta cottura del riso aggiungi il brodo con lo **zafferano** e mescola bene.

Spegni il fuoco, aggiungi il parmigiano, il burro e fai mantecare fino a quando il risotto sarà cremoso.

Lascia riposare per qualche minuto e **servi** completando il risotto con la riduzione di aceto balsamico.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#RISOCARNAROLI

RISOTTO CARNAROLI

SAPORI DEL SOTTOBOSCO

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. IMMAGINA UN PRANZO DOMENICALE IN AUTUNNO, CHIUDI GLI OCCHI. ESATTO, LO SENTIAMO ANCHE NOI QUESTO BUONISSIMO PROFUMO DI FUNGHI. È IL MOMENTO DI UN BUON RISOTTO.



 [Clicca qui per la video ricetta](#)



Procedimento

Taglia a fette i funghi champignon, i funghi galletti e i chiodini, trita finemente lo scalogno. **Fallo imbiondire** in una padella antiaderente con un filo di olio.

Quando sarà leggermente **rosolato** aggiungi i funghi e mezzo bicchiere di acqua bollente, lascia poi cuocere per 15 minuti a fiamma bassa regolando di sale e pepe.

In una casseruola antiaderente **tosta** il riso Carnaroli per un paio di minuti, appena sarà diventato traslucido, **bagna** con il brodo vegetale e lascia cuocere.

Quando saranno trascorsi 7 minuti di cottura del riso, aggiungi i funghi e ultima la cottura del risotto, aggiungendo brodo ogni volta che viene assorbito. Regola di sale.

Quando il risotto sarà pronto, toglilo dal fuoco e **manteca** con il burro freddo e il parmigiano.

Servi caldo.

#RISOCARNAROLI

RISOTTO CARNAROLI

CON SPINACI

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. UN PIATTO UNICO CAPACE DI METTERE TUTTI D'ACCORDO. SPINACI, RICOTTA E GRANELLA DI PISTACCHI PER UN MIX AVVOLGENTE E GUSTOSO.



 [Clicca qui per la video ricetta](#)



Procedimento

Tosta il riso in un tegame **antiaderente** e sfumalo con il brodo vegetale. Quando il primo mestolo di brodo sarà sfumato aggiungine un altro e lasciar cuocere a fiamma bassa. Continua così finchè il riso non sarà **quasi cotto**.

Scalda uno spicchio di aglio in camicia con un filo di olio evo, unisci gli **spinaci** e lascia cuocere per 5 minuti.

Togli lo spicchio di aglio dagli spinaci, mettili in un frullatore con un filo di olio evo e un pizzico di sale e **frulla** fino ad ottenere una **crema**.

A 5 minuti dal termine della cottura del risotto unisci la crema di spinaci e mescola.

Togli dal fuoco, aggiungi il burro freddo e il parmigiano e **manteca** fino ad ottenere una buona cremosità.

Decora con la granella di pistacchio e una quenelle di ricotta. Termina con una grattugiata di **scorza di limone**.

#RISOCARNAROLI

RISOTTO CARNAROLI

AI FRUTTI DI MARE

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. C'È QUALCOSA DI PIÙ ROMANTICO DI UN RISOTTO AI FRUTTI DI MARE PREPARATO CON CURA? NON LO SAPPIAMO, MA SICURAMENTE È UN FANTASTICO COMFORT FOOD PER UNA CENA IN SOLITARIA, DAVANTI AD UN BICCHIERE DI VINO BIANCO E LA NOSTRA SERIE TV PREFERITA.



Procedimento

Tosta il riso in un tegame antiaderente.

Sfuma con il brodo di pesce, un mestolo per volta e lascia cuocere completamente a **fiamma bassa**.

Nel frattempo taglia i calamari, **scottali** in padella con un filo di olio evo e sale e cuocili per 5 minuti.

In una padella antiaderente scalda uno spicchio di **aglio** sbucciato, un rametto di **prezzemolo** fresco e un filo **d'olio**. Aggiungi le **cozze** e lasciale aprire. Raccogli quindi il sughero, filtralo e aggiungilo al risotto.

Segui lo stesso procedimento con le **vongole** e tienile da parte. Sbuccia poi i **gamberi** e puliscili.

Quando il risotto avrà quasi raggiunto la cottura completa aggiungi i **calamari** e i **gamberi**. Mescola, aggiungi le **cozze** sgusciate.

Spegni il fuoco e **manteca** con il burro freddo.

Impiatta, aggiungi le **vongole**, una macinata di pepe nero e decora con un rametto di prezzemolo.

Servi caldo.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#RISOCARNAROLI

RISOTTO CARNAROLI DI HALLOWEEN

Anna Fabbri

CURIOSITÀ. IL RISOTTO ALLA ZUCCA È SEMPRE IL RISOTTO ALLA ZUCCA, MA NON TUTTE LE ZUCCHE SONO UGUALI. PER QUESTA PREPARAZIONE PREDILIGI LA ZUCCA DELICA O MANTOVANA, LA LORO POLPA COMPATTA, AMIDOSA E PRIVA DI FILAMENTI RENDERÀ IL PIATTO SBALORDITIVO.



Procedimento

Inizia dalla preparazione della **zucca**. Privala di buccia, semi e tagliala a dadini.

Trita finemente la cipolla, mettila in un pentolino insieme all'olio extra vergine di oliva e lasciala soffriggere fino a quando non risulterà **quasi cremosa**. Unisci quindi la zucca, un rametto di rosmarino e lascia **rosolare** per qualche minuto, aggiungi poi il brodo fino a completa cottura.

Schiaccia leggermente la zucca con un cucchiaio e mettila da parte. Ora occupati del **riso**. Fallo **tostare** in una padella per qualche minuto, in questo modo i chicchi terranno perfettamente la cottura e sfumalo poi con il vino. Una volta evaporato il vino aggiungi la zucca cotta e un mestolo di brodo. Mescola per **amalgamare** bene il tutto.

Appena il risotto comincia ad asciugarsi, aggiungi un mestolo di brodo ben caldo e prosegui aggiungendo brodo fino al raggiungimento del giusto grado di cottura. Ci vorranno circa 15-20 minuti. Verso fine cottura regola di pepe e di sale.

Manteca fuori dal fuoco con burro e formaggio grattugiato. Servi il risotto alla zucca ancora caldo e decora il piatto con un piccolo rametto di rosmarino.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)



#RISOCARNAROLI

RISOTTO CARNAROLI

ALLA ZUCCA CON PEPE NERO

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. SE L'AUTUNNO FOSSE UN PRIMO PIATTO SAREBBE SENZ'ALTRO UN RISOTTO ALLA ZUCCA. SE VUOI RENDERLO ANCORA PIÙ GOLOSO AGGIUNGI UN POCHINO DI PANCETTA ABBRUSTOLITA A CUBETTI.



Procedimento

Trita finemente la cipolla bianca e taglia a cubetti la zucca. Fai imbiondire la cipolla in una padella con un filo d'olio evo e, non appena sarà dorata, **aggiungi** la zucca, il sale, un mestolo di acqua bollente e lascia cuocere a fiamma dolce per 10 minuti.

In un tegame fai **tostare** il riso Carnaroli, fin quando sarà traslucido. Aggiungi poi un mestolo di brodo vegetale bollente e lascialo sfumare. Aggiungi un altro mestolo di brodo ed un pizzico di sale e lascia cuocere. Continua ad aggiungere il brodo durante tutta la cottura.

Metti poi la zucca nel bicchiere di un mixer ad immersione o di un tritatutto e **frulla** fino ad ottenere una crema morbida e liscia. Quando il riso sarà a $\frac{3}{4}$ della sua cottura aggiungi la crema di zucca e regola di sale se necessario.

Quando il riso sarà cotto, togliilo dal fuoco, aggiungi il burro, il parmigiano e manteca. **Aggiungi** quindi il pepe nero ed impiatta, decorando con foglioline di salvia.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#RISOARBORIO

RISOTTO DI PRIMAVERA

CON PORRI E FAVE

Myriam Sabolla

CURIOSITÀ. LASCIATI CONQUISTARE DALLA CREMOSITÀ DI QUESTO INSOLITO RISOTTO PRIMAVERILE. SE TI PIACE PUOI AGGIUNGERE, IN MANTECATURA, UNA SPOLVERATA DI PECORINO, LE FAVE SARANNO FELICI.



Procedimento

Pulisci le fave estraendole dai loro baccelli e **falle sbollentare** in acqua bollente salata per 8 minuti. Scolale e immergile in **acqua ghiacciata**. Rimuovi tutte le pellicine e tieni le fave sgusciate da parte.

Affetta sottilmente il **porro** e **fallo stufare** in una padella antiaderente con un filo d'olio e poco sale, fino a che non si sarà ammorbidito. Aggiungi poi le fave (tenendone da parte qualcuna per la decorazione del piatto) e falle cuocere per altri 3 minuti. Spegni il fuoco e **lascia intiepidire**.

In una pentola dal fondo spesso, **tosta a secco** il Riso Scotti Arborio: quando sarà diventato troppo caldo per essere toccato con le mani, **sfumalo** con il vino bianco. Fai evaporare il vino e inizia la cottura, bagnando con un mestolo di brodo caldo alla volta. Cerca di non mescolare continuamente il riso, ma tieni una fiamma moderata in modo che non si attacchi al fondo.

Mentre il riso cuoce, prepara la **crema di verdura**: con un minipimer frulla i porri con le fave, aggiungendo un cucchiaino di olio extravergine d'oliva per **emulsionare** il tutto. Tieni da parte.

Dopo 15 minuti dall'inizio della cottura del riso aggiungi a quest'ultimo la crema e mescola bene. Attendi altri 2 minuti, quindi spegni la fiamma e **manteca**.

Impiatta il risotto, guarnisci con la menta fresca tritata, le fave tenute da parte e una spolverata di pepe.



 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#BEVANDEVEGETALI

CROSTATA FREDDA

ALLA BEVANDA RISO MANDORLA E LIMONE

Rossella Maraio

CURIOSITÀ. SE SEI ALLA RICERCA DI UNA TORTA GOLOSA E FRESCA, PERFETTA PER FESTEggiARE ANCHE I NATI IN PIENA ESTATE, ECCO LA RICETTA GIUSTA PER TE. FARAI FELICE FESTEggiATO ED INVITATI! PAROLA NOSTRA.



Procedimento

Trita finemente i biscotti, aggiungi il **burro** sciolto e **mescola** il composto. Versalo all'interno di uno stampo a cerniera, foderato con carta forno, e **livella** bene con un cucchiaio creando un fondo e dei bordi uniformi. Riponi poi in **frigo** per 30 minuti.

Versa in una ciotola il **formaggio cremoso**, unisci il riso di mandorla e lo zucchero a velo, mescola con una frusta aggiungi il succo di un **limone**. Mescola fino ad ottenere una crema **omogenea**. Monta la panna ed uniscila lentamente alla crema mescolando con una spatola dall'alto verso il basso.

Versa la crema sopra la base livellandola bene e lasciala riposare per 2 ore in frigo.

Togliela poi delicatamente dallo stampo, sciogli il cioccolato bianco insieme al riso di mandorle e una volta intiepidito, versalo sulla crostata.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#BEVANDEVEGETALI

CHEESECAKE VEGAN

AI FRUTTI ROSSI E CHICCOLAT RISO

Anna Fracassi

CURIOSITÀ. LA RICETTA PERFETTA PER UNA MERENDA TRA AMICHE O, IN PICCOLE MONOPORZIONI, PER CONCLUDERE UNA CENA A LUME DI CANDELA. IL SUCCESSO È GARANTITO.



Procedimento

Frulla le noci pecan e i datteri in un mixer fino ad ottenere un composto compatto e leggermente **appiccicoso**. Puoi aiutarti con qualche cucchiaino di Chiccolat Riso.

Ungi uno stampo a cerniera e stendi il composto ottenuto sulla base, **livellandolo** con il dorso di un cucchiaio. Riponi in freezer per almeno 10 minuti.

Nel frattempo prepara la **crema di anacardi**.

Mettili a bagno per almeno 2 ore, meglio se per tutta la notte. Frullali con l'olio e l'estratto di vaniglia, unisci i frutti rossi e Chiccolat Riso, continua fino ad ottenere un composto **cremoso e denso**.

Versa la crema ottenuta sulla base della cheesecake. Poni in **freezer** un paio d'ore e conserva in frigorifero.

Servi decorandola con frutti rossi freschi e foglioline di menta.

 **Clicca qui per la video ricetta**

#BEVANDEVEGETALI

PORRIDGE

CON FRUTTI DI BOSCO

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. BASTANO UN PAIO DI MINUTI PER AVERE UNA COLAZIONE, O PERCHÈ NO UNA MERENDA, GUSTOSA E SANA. LA GIORNATA NON PUÒ CHE INIZIARE NEL MODO GIUSTO, PROVARE PER CREDERE.



Procedimento

Mescola i fiocchi di avena e il Chiccolato Riso in un pentolino e ponilo sul **fuoco** a fiamma bassa.

Dopo qualche minuto **aggiungi il miele** e mescola finché non raggiungerà la consistenza desiderata.

Toglilo dal fuoco, versa il porridge in 2 ciotole e **guarnisci** con li frutti di bosco e i semi oleosi.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#BEVANDEVEGETALI

GOLDEN SMOOTHIE

CON RISO MANDORLA PESCA E BANANA

Anna Fracassi

CURIOSITÀ. HAI UNA BANANA ED UNA PESCA MATURA CHE TI GUARDANO LANGUIDE, IMPLORANDOTI DI NON GETTARLE? ASCOLTALE! E ASCOLTA ANCHE NOI, ABBIAMO LA SOLUZIONE PERFETTA PER TE.



Procedimento

Scalda in un pentolino l'olio di cocco. Unisci la curcuma, lo zenzero in polvere, un pizzico di pepe e **mescola** un minuto circa per far scaldare le spezie. Unisci la bevanda vegetale di mandorla, spegni e trasferisci nel **bicchiere del frullatore** aiutandoti con una spatola.

Riponi in **frigo** per 30 minuti la frutta, senza buccia e nocciolo.

Unisci alla pasta alla **curcuma** la polpa di pesca e la banana. Dopo una prima frullata, aggiungi il Riso Mandorla, poco per volta, fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Servi con una spolverata di curcuma e se ti piace, anche qualche lamella di mandorla.

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

#BEVANDEVEGETALI

SMOOTHIE

AL MANGO

Roberta Castrichella

CURIOSITÀ. POCHI SEMPLICI PASSAGGI PER UN BREAK DAVVERO GUSTOSO. SE AMI IL MANGO NON PUOI NON PROVARE QUESTA RICETTINA SFIZIOSA E FRESCHISSIMA. UNA MANNA NELLE GIORNATE ESTIVE, PER GRANDI E PICCINI.



Procedimento

Sbuccia il mango, **taglialo** a cubetti e mettilo nel **frullatore** insieme a latte, ghiaccio e miele (facoltativo).

Frulla fino ad ottenere un **composto omogeneo**.

Scegli il tuo bicchiere preferito e gustalo!

 [Clicca qui per la video ricetta](#)

RISOTTO *tradizione*



CREATIVITÀ
senza confini





PASSIONE *sport & motori*

“Il passaggio della **Mille Miglia** è stata una vera e propria festa! - rivela Dario Angelo Scotti, che di fronte allo stabilimento Riso Scotti ha salutato l'arrivo delle vetture - Per me, è emozione pura perché le auto d'epoca mi riportano immediatamente a mio papà Nando, al suo grande entusiasmo e alla sua immensa carica vitale. Lui aveva una profonda passione per i motori, per quelli che considerava i suoi gioielli... In particolare, la sua Lancia Aurelia B24 con la quale partecipò a ben 4 edizioni della Mille Miglia, per poi passare il timone a mia figlia Valentina che la disputò l'ultima volta nel 2004. Papà sarebbe stato felice e onorato di veder passare la Mille Miglia proprio davanti alla Riso Scotti, con tutta la bellezza e l'allegria che porta con sé, e per me è stato davvero un regalo del quale ringrazio il Sindaco di Pavia Fabrizio Fracassi e il Presidente dell'ACI Marino Scabini”.





Il tributo ai motori si è aggiunto quest'anno all'impegno sportivo che Riso Scotti da sempre rivolge alla sua città. Infatti, il rapporto con lo sport pavese è sempre stato molto stretto: oltre a sponsorizzare le edizioni del CorriPavia, ad aver sostenuto una squadra di ciclismo di primo piano, Riso Scotti è stata main sponsor della squadra femminile di volley Riso Scotti Pavia, che ha disputato sette stagioni in serie A, e ha presidiato per lungo tempo lo Stadio Fortunati, vicino al Pavia Calcio, per poi ritornare proprio quest'anno. Attualmente, portano il nome Riso Scotti il **Basket** e il **Calcio cittadino**.



È sempre Dario Angelo Scotti a parlare: "Essere vicino allo sport, e di conseguenza alla Città, è importante per noi che siamo così radicati in questo territorio. L'impegno a favore dello sport, di quello bello e sano, è nel nostro DNA: penso alla passione di mio nonno Angelo per il ciclismo, ai tempi di Girardengo; della vibrante passione di mio papà Ferdinando per i motori ho già detto... Oggi siamo vicini al Cal-

cio e al Basket di Pavia: vivere la passione sportiva e la tensione agonistica è un modo per guardare in modo aperto e propositivo al futuro, con ottimismo. Ho imparato a conoscere il basket, che non avevo mai avvicinato né praticato, e mi ha conquistato come sport positivo e coinvolgente, che sa unire. Portare tifosi e simpatizzanti sul campo di gioco rinnova l'emozione di partita in partita".



@UNAPAROLABUONAPERTUTTI

OROSCOPO

Ginny Chiara Viola

Sapete qual è la cosa che mi chiedono più spesso quando dichiaro di fare l'astrologa? L'amore, ovviamente. Perché chiunque noi siamo, qualsiasi sia il numero di zeri nel nostro conto corrente oppure l'elenco dei nostri titoli, l'amore mette tutti sullo stesso piano. E sapete - ma questa volta la risposta è facile - qual è il pianeta che in astrologia ci parla d'amore? **Venere**, la bellissima dea nata da Urano: la divinità del colpo di fulmine che sconfigge ogni pacata realtà. Ed è così che Venere arriva nei nostri oroscopi, portando con sé una ventata d'amore, dolcezza, armonia e femminilità. Nel mito, Venere ha avuto tanti amanti e altrettanti figli e a tutti, ciascuno secondo i suoi bisogni, ha dato il suo amore. Che ruolo avrà quindi l'amore nell'oroscopo 2024 di ciascuno dei 12 segni zodiacali? Ve lo racconto subito...

"L'amore mette tutti sullo stesso piano"



ARIETE

L'amore non sarà certo un problema per te in questo oroscopo 2024, caro Ariete. Preparati quindi con le gambe sotto al tavolo e con il tovagliolo appuntato al colletto a farne una scorpacciata. Certo, sarà un crescendo fino al mese di giugno quando anche Giove, il pianeta dell'abbondanza, sarà a tuo favore. E da lì in avanti praticamente avrai la sensazione di aver ricevuto non solo una dose di coccole, baci e attenzioni davvero ricca ma di essere anche spinto a fare il bis, e persino il tris, come a pranzo a casa della zia! Il bello è che Saturno dalla sua posizione ti renderà saggio e anche nel mezzo di un'abbondanza d'affetto troverai il tempo per dedicarti ai tuoi sentimenti in solitudine. Questo è il modo migliore per non perdere mai di vista quelle che sono le tue emozioni più vere e sincere, tenendo gli ingredienti separati come nel poke di riso Venere con gamberi dal sapore piccante.



TORO

Se pensavi che il tuo 2024 sarebbe stato semplice come un riso colato ti sbagli di grosso caro mio. Che poi, a te che sei il segno zodiacale dei cinque sensi, il riso colato non si addice proprio. Di pianeti a renderti la vita piccante ce ne saranno parecchi, a partire subito dal mese di gennaio con Giove, Urano, Saturno e anche Nettuno tutti a tuo favore. Un frigorifero carico di ingredienti, insomma! Ci sono un sacco di sentimenti da esprimere, dichiarare, mettere come base per la nostra ricetta, come si fa col soffritto nella pentola. E tu non te lo farai ripetere due volte perché sei anche prontissimo per grandi promesse e progetti. Applausi! Tu che sei un segno pratico ma ogni tanto pigro, amante delle cose semplici e naturali, in questo 2024 avrai voglia di allacciarti il grembiule e metterti all'opera: nessuno ti fermerà.



GEMELLI

Il tuo oroscopo dell'amore 2024 stupirà te e anche tutti noi. Se infatti l'anno inizia con Saturno a sfavore che ti farà contare le calorie e le dichiarazioni sentimentali come se fossi a dieta rigidissima, poi da giugno arriva Giove a favore. Mi spiego meglio: come sai ogni tanto dobbiamo fare delle scelte, assaggiare il piatto che stiamo cucinando per assicurarci che gli ingredienti siano tutti nella giusta misura. E se qualcosa non è come ce la saremmo aspettata è bene aggiustare il tiro. Aggiungere sale, un po' di brodo vegetale, qualche spezia. Ecco, proprio questo vorrà da te Saturno per tutto l'anno. Il bello però è che a darti una mano arriva il pianeta dell'abbondanza e della felicità, Giove appunto, da giugno. A quel punto aumenterà la fiducia in te stesso e tu non avrai alcuna paura ad osare con qualche fuori programma e il tuo piatto (così come l'amore) riuscirà alla perfezione.



CANCRO

Avrai voglia per tutto il 2024 di restare abbracciato, avvinghiato stretto stretto a chi ami come uno spaghetti (di riso Venere) alla sua forchetta. Saturno e anche Giove sono dalla tua parte e tu sprigioni amore come il profumo di cacio e pepe per tutta la casa! Ovviamente allo stesso modo attiri golosi di emozioni attorno a te che sembrerai avere voglia di abbracciare, coccolare, sbacucchiare, riempire di complimenti e attenzioni chiunque ti stia vicino. Nessuno escluso. Grazie a Saturno l'amore che hai da dare in questo nuovo anno sarà davvero completo, profondo e fatto di grandi promesse che non vedi l'ora di mantenere. Anche quando Giove passerà in Gemelli (da giugno) tu continuerai a darti da fare per spargere dolcezza e attenzioni su chiunque, come il cacio grattugiato alla fine.



LEONE

Dovrai tenere duro ancora per qualche mese prima di poter tirare un bel sospiro di sollievo e abbandonarti felice tra le braccia dell'amore come una noce di burro che si scioglie a mantecare il risotto. Fino a maggio infatti ci saranno ancora Giove e Urano a dare ai tuoi sentimenti un sapore aspro come se ti fosse scappata la mano con il limone nella cheesecake. La dolcezza immediata non sarà il tuo forte e spesso dovrai farti perdonare qualche scusa poco credibile con la quale hai evitato una cenetta tete-à-tete a lume di candela. Niente paura però perché da giugno Giove a favore ti risolverà la situazione e a te tornerà la voglia di condividere tutto... Anche la tua porzione di dolce! L'amore ricomincerà ad essere apprezzato in ogni momento più della colazione a letto.



SAGITTARIO

Hai presente, caro Sagittario, quando sai di non essere fortissimo in cucina e decidi di distrarre i tuoi ospiti a cena con un elenco infinito di antipasti? In questo modo risolvi furbescamente la situazione. Ecco, ti consiglio di fare così anche con le questioni amorose nel 2024. Da giugno infatti la tua voglia di coccole e baci sarà ridotta ai minimi storici per colpa di Giove e Saturno quindi sarebbe meglio da gennaio a maggio accumulare più dolcezze possibili. E non sto parlando di calorie! Certo, diciamo che tutti e 12 i mesi saranno perfetti per capire che cosa desideri davvero, come quando colì l'acqua dal riso bollito e ne tieni solamente i chicchi ben cotti per un ottimo sushi casalingo. Non essere malinconico per l'acqua che lascerai andare Sagittario: c'est la vie (e Saturno!).



VERGINE

L'amore ti stupirà in questo 2024 cara Vergine. Sarai pronta a cambiare ricette tradizionali anche in occasioni ufficiali come il pranzo di Natale. Perché due saranno i pianeti che ti coinvolgeranno maggiormente e con i quali ti destreggerai meglio di uno chef tra fruste e colini: Saturno e Urano. Facciamo ordine: Saturno ti farà mettere in discussione ogni cosa, anche l'amore. Urano però ti farà vedere il cambiamento come qualcosa di bello, curioso, col sapore di libertà. Mettiamola così: ti accorgerai che in frigorifero e nella dispensa sono finiti gli ingredienti sui quali facevi affidamento, ma grazie a Urano ti verrà spontaneo provarne di nuovi, aprirti ai cambiamenti. Il tutto sarà ancora più semplice fino a maggio, con il pianeta del benessere e della semplicità a tuo favore (parlo di Giove). Poi, da giugno, Giove passa a sfavore così dovrai vedertela con qualche insicurezza in più... Ma saprai cavartela!



CAPRICORNO

Le cose scontate non ti sono mai piaciute, Capricorno, e anche l'amore in questo 2024 non farà eccezione. Ami i sapori forti, le situazioni decise e le emozioni che lasciano il loro sapore per un bel po', anche a costo di coprire il gusto di altri piatti ed altri eventi. Lo so che mi hai capita! Sei come un risotto zucca e noci insomma: pronto a sorprenderti e di certo non un sapore che piaccia immediatamente a tutti. Ma chi ti ama ti adorerà leccandosi i baffi! Soprattutto nei primi mesi dell'anno e fino a maggio sarai di quelli che prendono l'iniziativa anche nelle questioni amorose e che non hanno certo paura ad imporre il loro gusto. Da te ci lasceremo guidare e di sicuro tutto il menù ruoterà attorno alle tue scelte. Non importa però perché sarai così coinvolgente e morbido, proprio come la zucca d'autunno, che saremo felici di averti a tavola!



BILANCIA

Tutto, ma proprio tutto nel tuo 2024 parlerà d'amore e tu sarai come il boccone perfetto, come un cubetto di pollo al curry adagiato dolcemente sul suo cucchiaino di riso Venere. Priceless! Anzi, a dire la verità cara Bilancia le cose iniziano già col piede giusto come quando capisci che sei assolutamente nei tempi di marcia previsti per preparare la cenetta che avevi in mente. Tutto fila liscio come l'olio! Ma le cose migliorano addirittura (se possibile) quando Giove passa a tuo spudoratissimo favore, da giugno. E allora sì che tu sarai dichiarata all'unanimità la cuoca migliore del mondo. E anche l'amante, l'amica, la coinquilina perfetta. Nessuno vorrà mai fare a meno di te come del sale in dispensa. Conoscendoti, infine, nonostante questa abbondanza di bontà e bellezza, resterai umile, dolce, empatica. E' la tua ricetta segreta!



ACQUARIO

Non devi avere fretta in questo 2024 caro Acquario. Hai presente il risotto ai funghi della nonna? Quello la cui preparazione partiva dal giorno precedente con il brodo di carne fatto a regola d'arte? E i funghi raccolti nei boschi dietro casa? Ecco, pensati proprio così. Vieni da un 2023 che ti ha messo molto in discussione e ancora fino a giugno sembrerai al partner come un chicco di riso assaggiato troppo presto. Duretto, insomma! Basterà lasciarti lì a cuocere (e pensare) per un po', mescolandoti solo ogni tanto... Perché, sarà il tuo carattere indipendente o sarà colpa di Giove, ma fino a maggio non vuoi averci troppo tra i piedi. Alla fine però, da giugno, incanterai tutti con una morbidezza e un sapore unici. Approfitta di questo primo periodo per comprendere il ruolo che vuoi dare all'amore.



SCORPIONE

Di amore ne avrai decisamente bisogno in questo 2024 caro Scorpione. La bella notizia è che arriverà da sé soprattutto a partire dalla tarda primavera mentre la brutta notizia è che dovrai imparare a chiederlo. Allenati il più possibile davanti allo specchio per fare sorrisini pazienti e rassicuranti, ma soprattutto edulcora, smussa, riformula le tue dichiarazioni sentimentali appunto perché perdano tutti gli angoli spigolosi. Urano in opposizione ti rende ancora qualche volta piuttosto freddino come uno smoothie con latte vegetale e Giove a sfavore fino a maggio ti renderà più difficile abbandonarti alle emozioni, come un cucchiaino nel gelato di riso. In compenso qualsiasi sia la tua decisione sarà assolutamente impossibile farti cambiare idea e non contempla alcun tipo di fallimento. Questo sì che si chiama avere Saturno dalla tua parte!



PESCI

Saturno continuerà per tutto il 2024 a stare in ammollo nel tuo segno zodiacale come una carota nel brodo e insaporirà di sé tutte le tue giornate (o quasi tutte). Hai bisogno, e voglia, di fare pulizia come nel frigorifero prima di partire per un lungo viaggio o nella dispensa quando si torna. Il bello è che Giove fino a maggio ti donerà la sicurezza di lasciar andare quello che è oramai scaduto. In tutti i casi c'è un truccetto che vorrei suggerirti, come fosse il segreto della torta della nonna. Nel cambiare, lasciati più di una strada aperta, soprattutto perché tu sei un segno che ama avere sempre a disposizione delle vie di fuga. Sì, anche in amore. Immagina di preparare un aperitivo con degli snack di riso Venere ma con 3 diverse salse di accompagnamento. Quando c'è qualcosa da rivedere anche nelle emozioni non c'è mai una sola soluzione o proposta, non credi?



**DARE VOCE E VOLTO
A COLORO CHE PARTECIPANO
AD UN'IMPRESA ALIMENTA
L'AMORE PER UN PROGETTO,
LA VISIONE COMUNE E L'UNITÀ.**

**IL MAGAZINE CUCINA CREATIVA
PERSEGUE QUESTO SCOPO
E PERMETTE A RISO SCOTTI
DI RACCONTARSI ATTRAVERSO
LE PERSONE E I PIATTI
CHE HANNO CARATTERIZZATO
IL SUO ANNO.**

[#cucinacreativamag](#)

www.risoscotti.it

