

Cucina creativa.

2022 · ISSUE #01

IL GUSTO
DELLE
STAGIONI

12 RICETTE
PER 12 MESI,
UN RICETTARIO
TUTTO DA
SCOPRIRE.

GREEN
CHRISTMAS

DI CHE COLORE È IL TUO NATALE?
IL NOSTRO È VERDE!

INSIEME PER
LA SOSTENIBILITÀ

UN PROGETTO CONCRETO
PER AMARE IL NOSTRO PIANETA



RISO
Scotti
Venere®

UN RISO UNICO, ORIGINALE, ITALIANO

SOLO FILIERA
ITALIANA

GUSTO
AUTENTICO

BENESSERE
VERO

ESPERIENZA
UNICA



WWW.RISOSCOTTI.IT



VENERERISOSCOTTI.IT

PROVALO ED EMOZIONATI



INQUADRAMI

Sommario

2022 - ISSUE #01

Contributors 03
Editoriale 05



Ricettario STAGIONALE

INTRO	06
Gennaio	08
Febbraio	09
Marzo	10
Aprile	11
Maggio	12
Giugno	13

Ricettario STAGIONALE

Luglio	14
Agosto	15
Settembre	16
Ottobre	17
Novembre	18
Dicembre	19



Natale IL MENÙ

Intro	20
Antipasto	22
Primo	24
Secondo	25
Dessert	26
Riassunto Menu	27
Progetto TGTC	31
Progetto Sostenibilità	33

Cucina creativa.

Cucina Creativa® nasce dalla volontà di condividere tutto il buono del riso attraverso ricette e progetti dedicati.

EDITORE

Riso Scotti SpA

CAPOREDATTORE

Elena Mariani Liliun Studios
Francesca Bello Liliun Studios

COORDINAMENTO REDAZIONALE

Francesca Bello Liliun Studios

ART DIRECTOR

Elena Mariani Liliun Studios

GRAFICA

Arianna Rovida Liliun Studios
Federica Fucina Liliun Studios

COLLABORATORI:

Paola Toia, Giulia Bracca, Marta Tova-
glieri, Giada Bellegotti, Viola Fregosi,
Monia Papagna, Myriam Sabolla,
Teresa Del Prete.

SI RINGRAZIA

Too Good To Go per la partecipazione.



© Cucina Creativa è un progetto
pensato e realizzato da Riso Scotti
SpA. È vietata la riproduzione e la
distribuzione non autorizzata.

CONTATTI

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

LE NOSTRE contributors



PAOLA TOIA
EDITOR

 **PAOLATOIA**

Content specialist, scrivo da sempre di cucina, saltando di piatto in piatto e, spesso, leccandomi i baffi. Collaboro per diversi **magazine** firmati **Mondadori e Condé Nast** come editor freelance e supporto realtà grandi e piccole nel raccontarsi sul web. Amo la condivisione, online e offline: le tavolate della domenica, i dettagli più creativi delle ricette, le storie nascoste dietro ad un prodotto o a chi lo crea. Quando poi **la cucina** si mescola con il viaggio nasce per me la ricetta più interessante. Non è un caso infatti che io abbia un blog che si chiami **ViaggiareconiBambini.com**. L'aspetto più divertente del mio lavoro? Poter soddisfare ogni curiosità.

**AMO LA CONDIVISIONE,
ONLINE E OFFLINE.**



TERESA DEL PRETE
INTERIOR DESIGN

 **TERESADELPRETE
INTERIOR**

Interior design specializzata nello **stile americano**, sono appassionata da sempre di **home decor** fin da piccola, quando guardavo mia madre sfogliare riviste di design. Ha fondato un mio brand e lanciato la mia collezione per la casa su **teresadelpreteinterior.com**. Faccio di semplicità, eleganza e alta qualità le mie bandiere, valori che mi accompagnano ogni giorno nella scelta dei prodotti e nella realizzazione di collezioni che si adattino alle case per renderle calde e accoglienti. **Instagram** è il mio salotto, dove regalo **consigli di stile**, un luogo da cui prendere ispirazione e che ho trasformato in un vero e proprio brand.

**FACCIO DI SEMPLICITÀ, ELEGANZA
E ALTA QUALITÀ LE MIE BANDIERE.**



MYRIAM SABOLLA
FOOD BLOGGER

 **THE_FOOD_SISTER**

Conosciuta come **The Food Sister** (www.thefoodsister.it), sono un'esperta di comunicazione, una cuoca e una professional organizer. Ho studiato alla **Joia Academy**, la più importante scuola di **cucina vegetariana** in Italia e socia senior di **APOI - Associazione Professional Organizer Italia**. Nel mio lavoro aiuto le persone a **cucinare meglio**, ogni giorno, riscoprendo la gioia in cucina attraverso l'organizzazione. Scrivo di cibo su riviste cartacee e magazine online e ho pubblicato di recente il mio terzo libro, "**La Stagione Vegetale**", per **Slow Food Editore**. Nata a Genova, ho vissuto in diverse città italiane e all'estero prima di stabilirmi felicemente a Milano dove vivo con mio marito, le mie due bambine e il mio gatto.

**NEL MIO LAVORO AIUTO LE PERSONE
A CUCINARE MEGLIO**



GIADA BELLEGOTTI
FOOD BLOGGER

 **GIADABELLEGOTTI**

Giornalista e **content creator** col pallino dei fornelli e del web. Scrivo tanto, cucino da mattina a sera e poi pubblico sul mio blog e sui miei canali social. Se non sto spadellando mi trovate al tavolo di qualche ristorante. Appassionata di **lievitazione**, coccolo il mio lievito madre come un figlio. La mia casa è sommersa di farine e nel mio frigorifero non manca mai il **burro**. Il **sale** nei dolci è il mio marchio di fabbrica. Per me è indispensabile in cucina come nella vita: in quantità moderata dà il giusto sapore a tutte le cose.

**LA MIA CASA È SOMMERSA
DI FARINE.**

LE NOSTRE contributors



VIOLA FREGOSI
FOOD BLOGGER

 **UNPIZZICODIVIOLA**

Nata a Lecco nel 1989. La passione per grafica, social media, fotografia, arte e cucina mi ha portato a creare il blog **Un Pizzico di Viola** ed il relativo account Instagram e la pagina Facebook. Ho unito lavoro e **passione** in questo progetto che ad oggi mi ha dato molte soddisfazioni e rappresenta un motivo continuo per informarmi, cercare, studiare e sperimentare aspetti nuovi nell'ambito creativo, culinario e nell'universo dei social media. Nella vita di tutti i giorni, lavoro al computer 8 ore al giorno, quando spengo il pc **accendo i fornelli** e lì inizia finalmente il mio relax, nel quale mi lascio ispirare da tutto ciò che la mia cucina propone.

QUANDO SPENGO IL PC ACCENDO I FORNELLI... FINALMENTE IL MIO RELAX.



MONICA PAPAGNA
FOOD BLOGGER

 **MONICAPAPAGNA**

Giornalista e fotografa. Sono **coordinatrice editoriale** di **"Ci piace cucinare"**, ho collaborato con The Lifestyle Journal come direttore e precedentemente per la rivista dello chef inglese Jamie Oliver. Oggi lavoro con diverse realtà aziendali del mondo del food come creatrice di contenuti per social e cataloghi, con ristoranti per la produzione di contenuti, faccio da consulente per aziende che si affacciano al mondo dei social. Ho un blog da più di 10 anni **"Un biscotto al giorno"** e ho scritto un manuale di cucina omonimo, **edito da Trenta Editore**. Il mio ingrediente segreto in cucina è **l'allegria**. Quando si cucina da arrabbiati non viene fuori niente di buono.

IL MIO INGREDIENTE SEGRETO IN CUCINA È L'ALLEGRIA.



GIULIA BRACCA
FOOD BLOGGER

 **GI.BI.KITCHEN**

Sono Giulia ho 33 anni e sono una persona molto solare ed estroversa, a cui piace stare a contatto con le persone e che cerca sempre di farle sorridere. Lo stesso mi capita in cucina: amo i **profumi** e prendermi cura di ogni **ingrediente** e dettaglio. La cucina per me è casa e **famiglia**, amo quella tradizionale, i piatti della nostra cultura e mi piace dar loro una nuova visione. Il mio **ingrediente segreto in cucina?** Il non volersi mai arrendere agli insuccessi - e non sapete quanti! - e vedere il viso delle persone illuminarsi dopo che ha assaggiato una mia torta o un mio primo. Insomma cosa c'è di meglio?!

LA CUCINA PER ME È CASA E FAMIGLIA, AMO QUELLA TRADIZIONALE.



MARTA TOVAGLIERI
FOOD BLOGGER

 **STREGHETTAINCUCINA**

Marta Tovaglieri, alias **Una Streghetta in Cucina**, blogger dal 2008 su www.streghettaincucina.it e food lover da sempre. La cucina è il mio posto preferito e il blog è diventato il mio diario di ricette. Ho due libri di cucina all'attivo e innumerevoli post su Instagram e TikTok. Le **video ricette** sono sempre state la mia passione. Il mio ingrediente segreto in cucina è la sperimentazione, ma anche l'improvvisazione. Qualsiasi frigorifero o dispensa, anche i più vuoti, possono dar vita a ricette buonissime!
Mai perdersi d'animo!

IL MIO INGREDIENTE SEGRETO IN CUCINA È LA SPERIMENTAZIONE.

il risotto incontra L'ECCELLENZA

Dalla nostra esperienza centenaria nel mondo del riso è nato Carnaroli Invecchiato 18 mesi Selezione Speciale. Coltivato esclusivamente nelle risaie Lombarde, è sottoposto ad un'accurata selezione seguita da una stagionatura di almeno 18 mesi ed infine una delicata lavorazione. Questo speciale processo d'invecchiamento, conosciuto fin dall'antichità, perfeziona tutte le caratteristiche del chicco donandogli una consistenza unica e croccante, più struttura e una maggiore capacità di assorbire profumi e condimenti. Un ingrediente straordinario per risotti unici a 5 stelle!



BENESSERE *a tavola*



DARIO ANGELO SCOTTI

PRESIDENTE ED AD RISO SCOTTI SPA

Quante volte abbiamo sentito questa parola: benessere. Cosa vi fa venire in mente? Sì, è spesso associata al **concetto di dieta**.

Ma **ben-essere** non significa mangiare poco o perdere chili, piuttosto vuol dire stare bene con se stessi, nella mente e nel corpo. Soprattutto a tavola.

È il benessere, anche mentale, che proviamo alla prima vista di un piatto, dei suoi **colori**, dell'equilibrio tra **profumo** e **sapore**, della scelta e dell'utilizzo degli ingredienti.

È il benessere, anche fisico, che proviamo sapendo di aver cucinato una ricetta equilibrata, ma anche sostenibile, stagionale e poco costosa. Sono azioni che vanno a braccetto con il benessere: scegliere **prodotti di stagione** significa risparmiare ed evitare di sprecare, scegliere ingredienti che abbiano alle spalle una filiera corta e sostenibile significa avere **sapori autentici** e **supportare il pianeta**.

Sono scelte di benessere per noi e per l'ambiente, che ognuno può e deve fare ogni giorno. Non solo a tavola.

Angelo Scotti

*"stare bene
con se stessi
nella mente
e nel corpo"*

“UNO NON PUÒ
PENSARE BENE,
AMARE BENE,
DORMIRE BENE
SE NON HA
MANGIATO BENE”

- VIRGINIA WOOLF -





IL GUSTO *delle stagioni*

- 12 RICETTE PER 12 MESI -

Rimboccati le maniche e mettiamoci al lavoro: ecco il nostro ricettario per realizzare ogni mese un **piatto stagionale, fresco e coloratissimo**. Il grande protagonista? Naturalmente il riso, declinato come base per primi, secondi, piatti unici, dolci e persino come bevanda.

Sfoglia le nostre 12 ricette per 12 mesi, ti accorgerai che abbiamo scelto gli ingredienti del momento e, con l'aiuto di alcune **food blogger**, li abbiamo abbinati per ottenere preparazioni uniche e originali.

Sono ricette semplici, **#salvaTempo** e **#salvaAmbiente**. Cosa significa? Che puoi prepararle al volo, quando torni a casa dopo una lunga giornata di lavoro. Come il Pokè Vegano, perfetto anche da portare in ufficio, o la Smoothie Bowl con Banana e Lamponi, per una merenda sana e fresca, anche per i bambini.

Non solo, pensiamo sia fondamentale in ottica di sostenibilità e di risparmio proporre ricette **contro gli sprechi**, partendo, anche, da preparazioni che hai creato nei giorni precedenti. Un avanzo di *risotto giallo* diventa la base per un gratin da leccarsi i baffi o per degli arancini rivisitati.

E poi tante, **tante verdure**, perché scegliere sostenibile e stagionale significa avere prodotti più sani, freschi, profumati e ricchi di nutrienti e vitamine.

Sei pronta a cucinare con noi?
Sfoglia le ricette e arriva a dicembre, troverai un nostro vero classico, a cui teniamo moltissimo.

#SALVAMBIENTE

RISO GRATINATO

Giada Bellegotti

CURIOSITÀ. UNA RICETTA GOLOSA CHE SCALDA LE SERATE INVERNALI, DA PREPARARE ANCHE IN ANTICIPO QUANDO ARRIVANO GLI AMICI. SEMPLICE MA IRRESISTIBILE!

Lista della spesa (x4)

- 350 gr di riso arborio
- 1l di brodo
- 1 bustina zafferano
- 150 gr di prosciutto cotto a fette
- 150 gr di Emmental
- burro qb
- Parmigiano grattugiato

Procedimento

Prepara il risotto allo zafferano come di consueto, mantecandolo alla fine con il burro e due manciate di Parmigiano. **Lascia** raffreddare.

Dividi il risotto in due parti: in una teglia **metti** la prima metà di risotto e livella.

Distribuisce sopra il formaggio e poi il prosciutto cotto a fette, infine la seconda parte di risotto. **Cospargi** la superficie di Parmigiano grattugiato.

Inforna a 200 gradi per 20 minuti, poi 10 minuti sotto il grill del forno.

TIP. PER EVITARE CHE IL RISO GRATINATO RISULTI TROPPO COTTO, SPEGNI IL FUOCO UN PAIO DI MINUTI PRIMA CHE SIA PRONTO. UNA VOLTA INFORNATO SARÀ PERFETTO.



#SALVAMBIENTE

TORTA DI RISOLATTE

Monica Papagna

CURIOSITÀ. INGREDIENTI SEMPLICI PER UN DOLCE DELICATO E VERSATILE, IDEALE PER LA COLAZIONE O LA MERENDA ANCHE DEI BAMBINI.



Lista della spesa (x6/8)

- 1 l di latte
- 200 gr di riso Carnaroli
- la scorza di 2 arance
- 100 gr di zucchero + 3 cucchiaini
- 3 uova
- 100 gr di farina di mandorle
- 1 pizzico di sale

TIP. I PIÙ GOLOSI POSSONO SOSTITUIRE ALLA SCORZA D'ARANCIA DELLE GOCCE DI CIOCCOLATO.

Procedimento

Prepara il risolatte riempiendo una casseruola con il latte e il riso. **Aggiungi** 1 pizzico di sale e porta a bollore a fuoco medio-basso, ci vorranno circa 45 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Quando la crema sarà densa, **spegni** il fuoco e aggiungi lo zucchero e la scorza delle arance. Lasciala completamente raffreddare per almeno 30 minuti.

Monta le uova insieme a 3 cucchiaini di zucchero fino a ottenere un composto spumoso e chiaro. **Versa** il risolatte nel composto di uova e mescola dal basso verso l'alto, cercando di non smontare le uova. **Unisci** anche la farina di mandorle e prosegui mescolando delicatamente.

Imburra e infarina una teglia da forno, **versa** l'impasto e inforna a 160° per circa 50-60 minuti.



RISO BASMATI PROFUMATO BIRYANI E ANACARDI

Myriam Sabolla

CURIOSITÀ. NELLA CUCINA PERSIANA IL BIRYANI È UNA PIETANZA A BASE DI RISO, PREPARATO CON LE SPEZIE: PROVALO IN QUESTA VERSIONE ESOTICA E VEGETARIANA.



Lista della spesa (x4)

- 250 gr di Riso Basmati profumato
- 50 ml di olio di semi
- 1 foglia di alloro essiccata
- 4 chiodi di garofano
- 4 baccelli di cardamomo
- 1 peperoncino verde
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di aglio fresco grattugiato
- ½ cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 mazzetto di coriandolo fresco
- 1 mazzetto di menta fresca
- 1 carota
- 1 patata
- 100 gr di fagiolini
- 100 gr di piselli

- 100 gr di yogurt bianco
- 1 melograno
- 1 cucchiaino di anacardi
- q.b di brodo vegetale
- 1 cucchiaino di garam masala
- sale qb

Procedimento

Scalda l'olio in una pentola capiente, aggiungi la foglia di alloro, i chiodi di garofano, il cardamomo pestato e i peperoncini verdi tritati. **Cuoci** per 30 secondi. **Aggiungi** la cipolla tritata e fai soffriggere, mescolando spesso, finché non inizia a diventare dorata.

Aggiungi lo zenzero e l'aglio e fai insaporire per 1 minuto. Aggiungi la curcuma e mescola velocemente. **Unisci**

metà delle foglie di coriandolo e di menta.

Unisci la carota pelata e tagliata a rondelle, la patata, i piselli, i fagiolini, lo yogurt e aggiusta di sale. **Cuoci**, mescolando di tanto in tanto, per 5 minuti.

Aggiungi il riso nella pentola, insieme al succo di limone e al garam masala. **Mescola**, aggiungi il brodo vegetale e copri con il coperchio. **Cuoci** a fuoco medio per 5 minuti.

Togli il coperchio e aggiungi il resto del coriandolo e della menta e le fette di limone. **Copri** e cuoci a fuoco basso per 8 minuti. **Spegni** il fuoco e lascia riposare per 5 minuti con il coperchio. **Sgrana** il riso e guarnisci con semi di melograno freschi e anacardi.



SMOOTHIE BOWL CON BANANA E LAMPONI

Marta Tovaglieri

CURIOSITÀ. UNO SPEZZAFAME O UNA MERENDA SANA E LEGGERA, LA SMOOTHIE BOWL DISSETA ED È SUPER... INSTAGRAMMABILE!



Lista della spesa (x1)

- 1 banana piccola
- 70 gr di lamponi surgelati
- 160 ml di bevanda di riso
- 1 cucchiaino di miele

Procedimento

Per decorare: qualche fettina di banana e 3 lamponi surgelati sbriciolati

Metti nel frullatore la banana a pezzi e i lamponi surgelati.

Unisci il miele e frullate, aggiungendo a filo la bevanda di riso.

Versa il frullato in una bowl e **decora** con qualche fettina di banana e dei lamponi surgelati sbriciolati.

TIP. PUOI SOSTITUIRE I LAMPONI SURGELATI CON LA FRUTTA FRESCA DEL PERIODO, COME LE FRAGOLE PER ESEMPIO, OPPURE LE PESCHE SE SEI IN ESTATE. SARÀ UN VERO PIENO DI VITAMINE!



#SALVATEMPO

POKÈ VEGANO

Myriam Sabolla

CURIOSITÀ. UNA RICETTA SANA,
SEMPLICE E COLORATISSIMA PER UN PRANZO
DA PORTARE ANCHE IN UFFICIO.

Lista della spesa (x2)

- 1 confezione di Riso Venere per Pokè
- mezzo avocado a fette
- cimette di broccolo al vapore
- carote marinate
- ceci speziati cotti in forno per 1 ora a 150°
- cipolle in agrodolce
- cipollotto
- coriandolo
- lime
- salsa Sriracha

Procedimento

Fai cuocere il Riso Venere per Pokè in microonde per 2 minuti, **aggiungendo** nella busta 2 cucchiai d'acqua.

Una volta pronta la base del pokè **aggiungiamo** tutti gli ingredienti e il piatto è pronto!

TIP. LA SALSA SRIRACHA È UN CONDIMENTO DI ORIGINE THAIANDESE SIMILE ALLA SALSA CHILI. SE NON LA TROVI, PUOI PREPARARE UNA SEMPLICE CREMA DI YOGURT GRECO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E LIMONE. E SE NON HAI TEMPO PER PREPARARE I CECI PUOI ACQUISTARLI IN SCATOLA.



RISO VENERE CREMA DI BURRATA E POMODORINI CONFIT

Viola Fregosi

CURIOSITÀ. IN UN CONTRASTO DI COLORI E PROFUMI
TIPICAMENTE ESTIVI, UNA RICETTA VELOCE CHE UNISCE
LA DOLCEZZA DEL POMODORINO ALLA FRESCHEZZA DELLA BURRATA.



Lista della spesa (x2)

- 150 gr di riso Venere per Pokè
- 1 burrata
- 20 ml circa di latte
- 4 filetti di acciughe sott'olio e olive nere qb
- qualche fogliolina di origano fresco
- Sale q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

Per i pomodori confit:

- 10 pomodorini
- origano secco q.b.
- 1 spicchio di aglio
- sale e olio extravergine di oliva q.b.
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

Procedimento

Per prima cosa **prepara** i pomodori confit: lavalì bene e taglialì a metà. **Disponili** su una teglia rivestita di carta forno con la parte tagliata verso l'alto. **Condisci** con sale, origano secco, aglio tritato, zucchero di canna e un filo di olio. Inforna a 140°C in modalità statica per circa un'ora e mezza.

Sfilaccia la burrata, aggiungi il latte e frulla il tutto.

Apri la confezione di Riso Venere Pokè e condiscilo con un olio, le acciughe spezzettate, le olive e qualche pomodorino confit. **Distribuisci** la crema di burrata sul fondo dei piatti e al centro, con un coppa-pasta, crea delle torrette di riso.

Decora con altri pomodori confit, origano fresco e gocce di olio extravergine.



INSALATA ESTIVA CON COUS COUS VENERE CECI FETA E CETRIOLI

Myriam Sabolla

CURIOSITÀ. IL COUS COUS DI RISO, MAIS, CECI E BARBABIETOLA È UNA VERSIONE ALTERNATIVA A QUELLO TRADIZIONALE, NON SOLO IN TERMINI DI COLORAZIONE MA ANCHE DI NUTRIENTI.



Lista della spesa (x4)

- 200 gr di Cous Cous Venere
- 150 gr di ceci cotti e scolati
- mezza cipolla rossa
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 180 gr di feta
- 1 cetriolo grande
- 80 gr di frutta secca mista (mandorle, anacardi, arachidi, nocciole)
- 1 cucchiaino di paprika affumicata
- la scorza e il succo di un limone
- 1 mazzetto di menta
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

Cuoci il cous cous: versalo in una ciotola capiente, aggiungi un pizzico di sale e 1 cucchiaino di olio. **Porta** a ebollizione 200 ml di acqua e versala sul cous cous fino a coprirlo. **Copri** la ciotola con un coperchio e lascia riposare per 5 minuti. Trascorso questo tempo, sgrana con una forchetta e tieni da parte.

Affetta il cetriolo sottile. **Affetta** anche la cipolla e mettila in una ciotolina con poco sale e l'aceto, mescola e lascia a marinare. **Sbriciola** la feta con le mani. **Lava**, asciuga accuratamente e trita le erbe. **Mescola** tutto con il cous cous e aggiungi poi i ceci.

Nel frattempo, in una ciotola **condisci** la frutta secca con 1 cucchiaino di acqua, un pizzico di sale, la paprika e la scorza di limone. **Copri** bene tutto e **metti** in forno su una teglia, a 150°, per circa 15 minuti, scuotendo la teglia di tanto in tanto.

Servi il cous cous con la frutta secca speziata, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo d'olio extravergine d'oliva. Poco prima di mangiare **spruzza** con qualche goccia di succo di limone.

#SALVATEMPO

SEPIE E ZUCCHINE ALLA CURCUMA

Viola Fregosi

CURIOSITÀ. UN PIATTO UNICO PRONTO IN POCHI
MINUTI CHE PROFUMA DI MARE E DI ESOTICO.



Lista della spesa (x2)

- 1 confezione di Riso Basmati pronto in 2 minuti
- 700-800 gr di seppie (peso da puliti)
- 250 gr di zucchine
- olio extra vergine d'oliva qb
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- 2 spicchi di aglio e erbe aromatiche a piacere
- sale e pepe nero qb
- 1 mestolo di brodo vegetale
- 1/2 bicchiere di vino

Procedimento

Lava benissimo le seppie e fai scolare l'acqua mettendole in un colino. **Asciuga** con carta assorbente.

Lava le zucchine e tagliale a tocchetti. In un ampio tegame scalda 2-3 cucchiaini di olio, **aggiungi** aglio e erbe aromatiche. **Unisci** le seppie tagliate e poi, una volta rosolate, sfumale con il vino bianco. **Aggiungi** anche le zucchine e falle insaporire a fiamma vivace.

Sala e versa il mestolo di brodo caldo. **Copri**, abbassa la fiamma e lascia cuocere una decina di minuti.

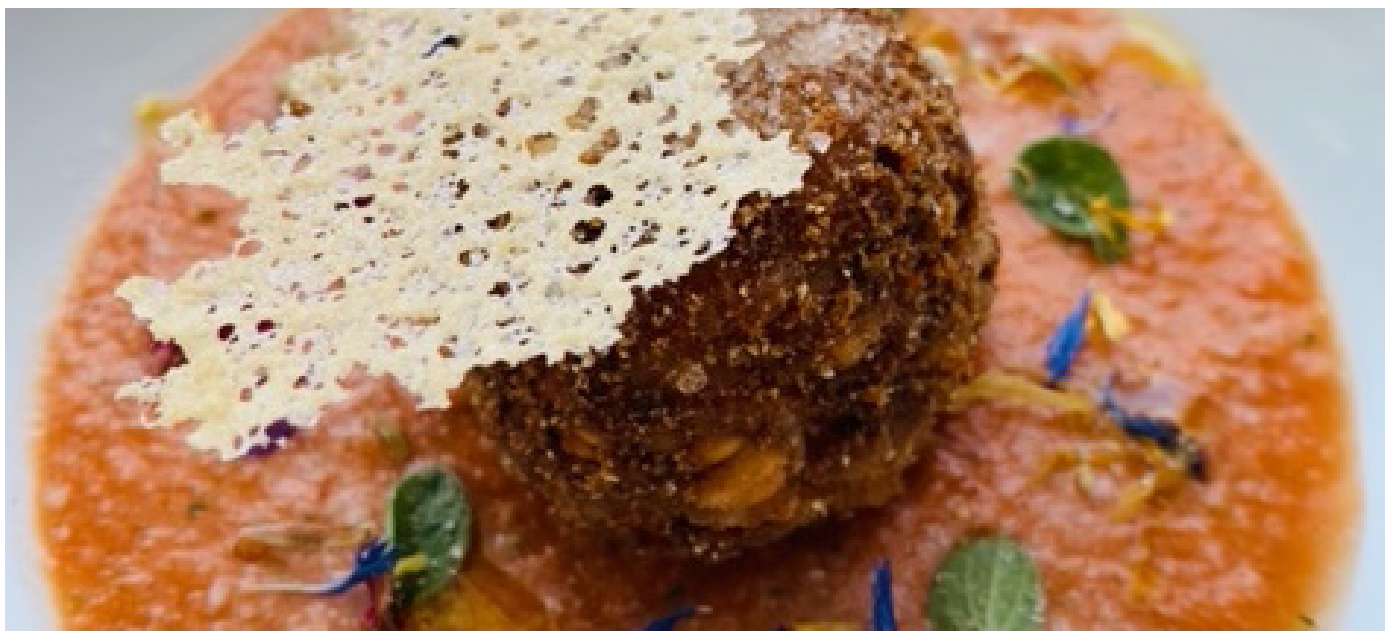
Togli il coperchio, alza la fiamma, aggiungi la curcuma e il pepe nero e fai ritirare il sughetto finché non sarà più cremoso.

Intanto che cuociono i calamari, **sgrana** il riso con una forchetta, condisci con olio sale e pepe e servi con il sugo di seppie e zucchine.

ARANCINO CON RISO E CEREALI

Giulia Bracca

CURIOSITÀ. UNA RICETTA ELEGANTE E RAFFINATA,
CHE CELEBRA LA FINE DELL'ESTATE CON I SUOI
INGREDIENTI E I SUOI COLORI VIVACI.



Lista della spesa (x1)

- Risotto allo zafferano avanzato
- 1 peperone rosso
- 1 zucchina
- ½ cipolla di Tropea
- 1 pomodoro ramato
- olio evo qb
- 2 cucchiai di aceto
- 150 gr pane raffermo
- grana qb
- Riso Basmati qb
- pangrattato e polenta per impanare
- olio semi di girasole per friggere
- sale e pepe qb

Procedimento

Per il gazpacho **mettere** il pane raffermo a mollo in un bicchiere d'acqua con due cucchiai di aceto.

Lava le verdure e mettile in un mixer. **Trita** aggiungendo olio a sentimento. Una volta creata una crema, **strizza** il pane e aggiungilo al composto. Mixa ancora. **Passa** al colino a maglia fine il tutto, ricavandone una salsa e metti in frigorifero almeno per un'ora e mezza, deve essere molto freddo.

Mentre il gazpacho è in frigo, crea gli arancini. Al riso avanzato **aggiungi** un po' del composto del gazpacho, pangrattato e Grana. **Passa** poi gli arancini nel pangrattato e polenta e friggi in olio di girasole per 2 minuti.

Una volta raffreddato il gazpacho, **impiatta** mettendo alla base la salsa, l'arancino, gocce di olio evo aromatizzato con erbe fresche ed aglio, fiori essiccati, una spolverata di riso basmati frullato per ricreare l'effetto "sale" e **finisci** tutto con una cialdina corallo creata con acqua, farina e olio di semi.

CROCCHETTE DI RISO ALLO ZAFFERANO

Viola Fregosi

CONSIGLIO. IN CUCINA NON SI SPRECA NULLA:
IL RISO DEL GIORNO PRIMA SI TRASFORMA
IN GOLOSISSIME E FILANTI CROCCHETTE.



Lista della spesa (x10pz.)

- 400 gr di risotto allo zafferano
- 50 gr di formaggio a cubetti
- 50 gr di mortadella a cubetti
- 2 uova
- pangrattato qb
- sale e pepe qb

Procedimento

Prendi una manciata di riso, circa un cucchiaino, e lavoralo con le mani per dargli la forma di un uovo, **premi** al centro per creare un incavo e farcisci con qualche cubetto di mortadella e di formaggio.

Richiudi con altro riso in modo che non fuoriesca la farcitura.

Pressa la crocchetta con le mani per compattarla. **Passala** nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. **Poni** le crocchette sulla teglia del forno e inforna a 200°C per circa 20 minuti, finché risultano dorate.

TIP. LA MORTADELLA PUÒ ESSERE SOSTITUITA CON QUALSIASI CUBETTO DI AFFETTATO, COSÌ COME ANCHE IL FORMAGGIO (PUOI OPTARE PER LA PROVOLA OPPURE PER L'EMMENTAL O PEZZETTINI DI SOTTILETTA.PER I BAMBINI.



FRITTATA DI RISO CON PROVOLA ERBA CIPOLLINA

Viola Fregosi

CURIOSITÀ. LA FRITTATA DI RISO È UN PIATTO UNICO SFIZIOSO
OTTIMO DA GUSTARE ANCHE IL GIORNO DOPO.

Lista della spesa (x2)

- 2 confezioni di riso basmati integrale cotto al vapore
- 4/5 uova
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 100 gr di scamorza
- erba cipollina fresca qb
- sale, olio evo, pepe nero qb

Procedimento

In una ciotola **unisci** le due confezioni di riso basmati integrale cotto al vapore. **Sgrana** i chicchi velocemente con una forchetta e tienilo da parte.

Taglia a cubetti la scamorza e uniscila in una ciotola capiente al parmigiano, sale, pepe, le uova e l'erba cipollina tritata.

Mixa per bene con l'aiuto di una forchetta. **Unisci** il riso e continua a mescolare fino ad ottenere una consistenza ben amalgamata. Fai scaldare un po' d'olio in una padella antiaderente, **aggiungi** il composto e inizia a cuocere a fuoco basso per 20 minuti con un coperchio finché non si sarà formata una crosticina dorata alla base.

Gira la frittata capovolgendola con l'aiuto di un coperchio e **cuocila** altri 10 minuti finché non sarà dorato anche l'altro lato. Puoi servire la frittata sia calda sia fredda.



RISOTTO DELLE FESTE

Il risotto delle feste dalla tradizione della famiglia Scotti

CURIOSITÀ. UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA ITALIANA, IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO, SPOSA IL GUSTO DI FUNGHI E FORMAGGIO RASPADURA, IN UNA PREPARAZIONE DAL PROFUMO TIPICAMENTE NATALIZIO.



Lista della spesa (x6)

- 320 gr di Riso Carnaroli
- 1 bustina di zafferano
- 120 gr di Rispadura
- 400 gr di funghi porcini
- 100 gr di Grana Padano
- burro qb
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- 1,3 l di brodo
- vino bianco qb
- olio extravergine di oliva qb
- sale e prezzemolo qb

Procedimento

In una pentola **versa** un filo d'olio, **aggiungi** uno spicchio d'aglio e lascia imbiondire a fuoco dolce. **Unisci** i funghi porcini puliti in precedenza e tagliati a fette sottili.

Cuoci qualche minuto, mescolando spesso e delicatamente. Verso fine cottura **aggiusta** di sale, spolvera con il prezzemolo tritato finemente e continua la cottura per altri 5 minuti a fuoco basso.

Taglia finemente la cipolla e soffriggila insieme ad un paio di cucchiaini d'olio extravergine di oliva in una pentola capiente. **Aggiungi** un mestolo di brodo e lascia imbiondire la cipolla per pochi minuti.

Aggiungi il riso e tostarlo per 5 minuti a fuoco vivo, sfumandolo con vino bianco.

Aggiungi di volta in volta un mestolo di brodo, mescolando costantemente e, poco prima del termine e lo zafferano sciolto in poco brodo.

Una volta terminata la cottura del riso, **aggiusta** di sale, toglie la pentola dal fuoco e manteca con una noce di burro e Grana. **Aggiungi** i funghi porcini. **Versa** il risotto nei piatti e **guarnisci** ogni piatto con un'abbondante dose di Rispadura.



“PER ME IL NATALE
HA IL PROFUMO
DI CANNELLA
E CARDAMOMO,
DELL'ALBERO
E DELLE
DECORAZIONI
DA CREARE
IN FAMIGLIA
MA SOPRATTUTTO
È LA GIOIA
DI CONDIVIDERE
UN PRANZO...”



GREEN CHRISTMAS

il menu di Natale

Lo dichiaro subito: **adoro il Natale**. Sì, sono una di quelle che comincia a fare il **conto alla rovescia 100 giorni prima del 25 dicembre** e che passa i restanti 11 mesi a pensare a cosa regalare alle persone più care (e mi è capitato più volte di trovare il regalo perfetto, per esempio, ad aprile e di tenerlo da parte fino a dicembre!).

Non sono religiosa e così il Natale per me prende la forma della **cucina che profuma di cannella e cardamomo** (ma più che occasionalmente anche di soffritto), dell'albero e delle decorazioni da creare e appendere con mio marito e le mie figlie – cercando, inutilmente, di tenere alla larga il gatto – e soprattutto della gioia di condividere un pranzo, un aperitivo e una cena con gli amici che frequentano la nostra casa. Natale è la festa spirituale e laica dello stare insieme, degli **abbracci** che finalmente abbiamo ricominciato a scambiarci con chi amiamo e del mettersi genuinamente a servizio degli altri.

Questa generosità la sperimento soprattutto in **cucina**. Per tanto tempo è stata mia madre la commander in chief ai fornelli durante le festività: il menù prevedeva sempre insalata russa, cappon magro o cima (due tipiche pietanze di Genova, la mia città d'origine), e come dolce le cartellate (queste, invece, eredità delle origini pugliesi della mia famiglia materna). Sono questi per me i **sapori del Natale**: li associo all'infanzia e ancora oggi le dita appiccicose di miele e zuccherini delle cartellate sono parte imprescindibile della mia idea di festa.

Sempre alla mamma, poco democraticamente, spettava la definizione del menù, la lista degli ospiti, la spesa, la preparazione dei pasti che cominciava molti giorni prima, con una limitata delega a noi figlie dei compiti più dispendiosi in termini di tempo. Un piccolo potere di cui, per molto tempo, non ho percepito l'onere e il carico fisico e mentale, ma dei cui frutti ho sempre beneficiato. Senza troppo accorgermi, finché non è stato compito mio,

che cucinare per tante persone questi piatti elaborati e tradizionali comporta un'enorme mole di lavoro e la disposizione a **sacrificarsi per la buona riuscita del pranzo** e la felicità degli ospiti.

Da qualche anno tocca a me e ho deciso che per me è fondamentale bilanciare la convivialità con le mie esigenze pratiche di lavoratrice autonoma – dicembre è sempre molto impegnativo, lavorativamente parlando – di madre e di millennial. Insomma, c'è **vita oltre ai fornelli**: non rinuncerei mai all'aperitivo con i miei invitati per seguire la preparazione di un piatto, ma allo stesso tempo voglio portare avanti la convivialità che ho appreso fin da piccola, proponendo un **menù colorato, allegro, stagionale e irresistibile**.

Ecco perché, per questo numero della rivista Cucina Creativa, ho pensato a **cinque piatti plant based** e a base di **prodotti di stagione** che, in continuità con le 12 proposte del ricettario, sono orientati verso un **approccio sostenibile** sotto ogni punto di vista: ambientale, in primis, **senza scarti e sprechi**. E anche dal punto di vista della facilità di realizzazione per chi, come noi, ama tanto cucinare quanto condividere la tavola con gli altri.

E allora: un brindisi alla nostra, Buon Natale!



- MYRIAM SABOLLA -



Mini tartare

DI RISO VENERE ALLE VERDURE
CON CREMA DI ANACARDI SPEZIATA



Lista della spesa (x4)

Per il riso:

- 100 gr di riso venere
- 2 cucchiari di succo di lime o limone
- 1 cucchiaino di maionese, classica o vegetale
- 1 avocado siciliano
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 4 foglie di nasturzio

Per la crema di anacardi:

- 150 gr di anacardi ammollati per qualche ora
- 2 cucchiari di succo di limone
- 1 cucchiaino di curry
- sale

Procedimento

Cuocere per assorbimento il riso, versandolo a secco in un pentolino dal fondo spesso e aggiungendo 120 ml di acqua. **Porta** a ebollizione, **metti** il coperchio e lascia cuocere per 12 minuti a fiamma bassa. **Spegni** e sempre senza togliere il coperchio lascia riposare per 10 minuti. Apri, sala e sgrana con una forchetta.

Prepara la salsa all'avocado: ricavane la polpa, pestala in un mortaio e irrorala con il succo di lime. **Aggiungi** la maionese e mescola con cura. Infine, **unisci** sedano e carota tagliati a cubetti, e per ultima la salsa di soia.

Prepara la crema di anacardi: scola e sciacqua questi ultimi, quindi frullali con il succo di limone e il curry. **Lavora** nel blender fino ad ottenere una crema omogenea e liscia, che verserai in una sacca da pasticciere.

Mescola il riso con la salsa, quindi mettilo sul piatto, sopra le foglie di nasturzio lavate, utilizzando un coppapasta di 4 cm di diametro leggermente unto con olio di semi. **Decora** con un ciuffo di crema di anacardi.



Indivia

CON INSALATINA DI RISO VENERE CROCCANTE



Lista della spesa (x4)

- 200 gr di riso venere
- 100 gr di sedano rapa
- 100 gr di zucca
- 100 gr di gambi di broccoli
- 1 mazzetto di maggiorana fresca
- 2 cespi di indivia
- sale e pepe
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- qualche chicco di melagrana

Procedimento

Cuoci per assorbimento il riso, versandolo a secco in un pentolino dal fondo spesso e aggiungendo 240 ml di acqua. **Porta** a ebollizione, metti il coperchio e lascia cuocere per 12 minuti a fiamma bassa sempre coperto. **Spegni** e sempre senza aprire il coperchio lascia riposare per 10 minuti. **Apri**, sala e sgrana con una forchetta.

Condisci il riso con un filo di olio extravergine d'oliva e **versalo** su una leccarda ricoperta di carta forno. Tieni da parte.

Nel frattempo, **prepara** le verdure: pelale, tagliale a cubetti e saltale velocemente in padella con l'olio extravergine d'oliva e la maggiorana. **Condisci** con sale e pepe e tieni da parte.

Inforna il riso a 150° per 15 minuti, disponendolo su una placca da forno. Dovrà formare una crosticina in superficie, rimanendo morbido sotto.

Mescola il riso croccante con le verdure. **Lava** e asciuga l'indivia e utilizza le foglie più ampie come supporto per il riso. **Decora** con chicchi di melagrana e servi subito.



Risotto

AL FORMAGGIO D'ALPEGGIO CON MIRTILLI, ROSMARINO E ACETO BALSAMICO



Lista della spesa (x4)

- 280 gr di riso Carnaroli invecchiato 18 mesi
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 1 litro di brodo vegetale
- 120 gr di mirtilli freschi
+ una manciata per la decorazione
- 3 rametti di rosmarino fresco
- 150 gr di formaggio d'alpeggio semi stagionato
- 80 gr di burro
- 2 cucchiaini di aceto balsamico di Modena
- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 2 scalogni
- sale e pepe

Procedimento

In un pentolino dal fondo spesso **versa** l'olio, scaldalo fino a un leggero tremore (non deve friggere), **spegni** e versa i rametti di rosmarino. **Copri** e lascia in infusione.

In un tegame dal fondo spesso fai tostare il riso con poco sale a fiamma alta, fino a che diventerà molto caldo al tatto. **Sfuma** a quel punto con il vino bianco, **lascia** evaporare e comincia a bagnare con il brodo, abbassando un po' la fiamma e cercando di mescolare il riso il meno possibile. **Imposta** un timer due minuti prima del tempo indicato sulla confezione.

Mentre il riso cuoce, in una padella antiaderente versa 40 gr di burro e **fai cuocere** lo scalogno tritato, con poco sale e pepe, fino a che diventerà trasparente e morbido. **Unisci** i mirtilli e falli

appassire per qualche minuto. Spegni e tieni da parte. Sempre nel frattempo, grattugia il formaggio con una grattugia a buchi grossi e tieni da parte.

Allo scadere del timer, **aggiungi** lo scalogno con i mirtilli al risotto e mescola. Termina la cottura, spegna e **manteca** energicamente con burro e formaggio d'alpeggio, fino a che quest'ultimo non sarà completamente sciolto. **Aggiusta** di sale e pepe se necessario.

Lascia riposare coperto con un telo per un paio di minuti, dopo di che impiatta il risotto: **versalo** in un piatto piano distribuendolo su tutta la superficie, quindi decoralo con i mirtilli tenuti da parte, alcuni aghi di rosmarino fresco e qualche goccia di aceto balsamico. **Completa** con un filo di olio al rosmarino e servi immediatamente.



Wellington

DI FUNGHI E CASTAGNE CON RISO BASMATI PROFUMATO



Lista della spesa (x4)

- 4 grandi funghi porcini
- 3 cipolle
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 100 gr di castagne bollite e pulite
- 4 rametti di timo
- 1 rotolo rettangolare di pasta sfoglia senza strutto
- 1 cucchiaino di senape
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di latte
- 100 gr di riso basmati
- sale e pepe a piacere

Procedimento

Fai scaldare mezzo cucchiaino di olio d'oliva, quindi **unisci** la cipolla tritata e abbassa la fiamma al minimo.

Aggiungi sale e pepe e mescola per 15-20 minuti, fino a quando le cipolle saranno ben caramellate. **Unisci** le castagne e i gambi dei funghi puliti e tritati. Fai cuocere una decina di minuti.

In un'altra padella, **versa** l'olio extravergine d'oliva e disponi i funghi, privati del gambo, a testa in giù. **Cuoci** fino a ottenere una leggera doratura, girali e cuocili per altri 5 minuti. **Togli** dal fuoco e falli scolare su carta assorbente.

Una volta tiepidi, **trasferisci** le cipolle, le castagne e i funghi in frigorifero e fai raffreddare completamente.

Preriscalda il forno a 180° in modalità ventilato. **Disponi** un foglio di carta da forno sulla teglia e adagiavi la pasta sfoglia. **Spalma** il terzo centrale del rettangolo, per il lungo, con un velo di senape e **adagia** metà delle cipolle caramellate con le castagne e i gambi, assicurandoti di lasciare un bordo di almeno 2 cm in alto e in basso.

Adagia i funghi sopra le cipolle con le castagne. **Spolvera** i funghi con le foglie timo, quindi ricoprili con la rimanente metà di cipolle con castagne e gambi.

Nel frattempo **prepara** il riso: versalo a secco in un pentolino dal fondo spesso e aggiungi 120 ml di acqua. Porta a ebollizione, incoperchia e lascia cuocere per 12 minuti a fiamma bassa sempre coperto. **Spegni** e, sempre senza aprire il coperchio, lascia riposare per 10 minuti. **Apri**, sala e sgrana con una forchetta.

Taglia la pasta sfoglia rimasta libera, formando incisioni di 1,5 cm di larghezza. **Ricopri** il ripieno con queste strisce, formando un incrocio. Premi per sigillare i bordi. **Spennella** con l'uovo sbattuto insieme al latte e inforna per 30-35 minuti. **Servi** tiepido con il riso basmati profumato in accompagnamento.



Panna cotta

ALLO ZAFFERANO CON ROSE E PISTACCHI



Lista della spesa (x4)

- 750 ml di Bevanda Si con riso
- 10 gr di Agar Agar in polvere
- 70 gr di zucchero semolato
- mezzo cucchiaino di zafferano in fili
- 4 semi di cardamomo verde
- 4 cucchiaini di panna di cocco
- Acqua di rose
- Petali di rosa
- Pistacchi sgusciati

Procedimento

Prepara 4 stampini per semifreddi o 4 coppette trasparenti.

Versa due cucchiaini di acqua fredda in un pentolino, versaci l'agar agar e stemperalo con una frustina. **Accendi** il fuoco basso e mescola fino a quando la polvere non sarà completamente sciolta. **Tieni** da parte.

In una pentola media **unisci** la bevanda, lo zucchero, lo zafferano leggermente sbriciolato e il cardamomo. **Metti** su fuoco medio-basso e mescola fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Continua la cottura fino quasi a ebollizione.

Togli la pentola dal fuoco, copri e lascia lo zafferano e il cardamomo in infusione per 15 minuti. **Filtra** il liquido e versalo in una ciotola capiente.

Se la gelatina si è solidificata, **riscaldala** leggermente a fuoco basso, mescolando fino a quando non si sarà sciolta, circa 30 secondi. **Versa** la gelatina sciolta nel liquido aromatizzato e mescola fino a quando non sarà ben amalgamata.

Distribuisci la crema in modo uniforme nei contenitori prescelti e lasciala riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. **Coprili** con pellicola e trasferiscili in frigorifero. La panna cotta è pronta per essere gustata una volta che si sarà solidificata, dopo circa 3 ore in frigorifero. **Conservalo** in frigorifero fino al momento di servire.



LO SPIRITO DEL NATALE? *Credere e lasciarsi andare alla magia*

Una volta, un amico mi chiese: “*se potessi rivivere un momento con tuo padre, quale sarebbe?*”. La mia risposta fu spontanea, chiara e quasi venne fuori senza pensarci nemmeno un secondo: “*a tavola*”.

Mio padre amava che la tavola fosse sempre apparecchiata in un certo modo, per lui l'ho fatto poche volte, poi purtroppo è andato via e proprio nel periodo che ho sempre amato di più, il **Natale**. Nonostante le difficoltà iniziali ho scelto di vivere questo momento dell'anno nel pieno della sua **magia**.

Per questo motivo, anche per il mio papà, ho lanciato il mio brand e la mia **collezione home decor**, che per Natale ha come messaggio quello di **credere, sempre e nonostante tutto**, rendendo per le feste la tavola elegante, seppur naturale.

Come? Per il **centrotavola** per esempio ho deciso di utilizzare come base una bowl in legno della mia collezione, su cui ho posizionato delle candele bianche di diverse dimensioni, che non mancano mai nella mia dispensa decorativa, e del **muschio fresco** per riportare a tavola un elemento vivo e profumato. Ho personalizzato ogni mise, compreso il centrotavola, con delle **palle di Natale**, sempre create da me.

E poi, come ogni anno, ho realizzato dei segnaposto col mantra del mio Natale: **Always Believe**. Ho utilizzato del nastro corda naturale per essere coerente con lo **stile natural chic** che volevo donare alla mia tavola, e l'ho posizionato sul tovagliolo in lino bianco.

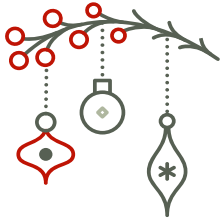
Mi piacerebbe vedere le foto delle vostre tavole addobbate, se vi va potete taggarvi su instagram [@teresadelpreteinterior](https://www.instagram.com/teresadelpreteinterior).

**Buon Natale,
Teresa**



- TERESA DEL PRETE -

HO LANCIATO IL MIO BRAND E LA MIA COLLEZIONE HOME DECOR, CHE PER NATALE HA COME MESSAGGIO QUELLO DI **CREDERE, SEMPRE E NONOSTANTE TUTTO**, RENDENDO PER LE FESTE LA TAVOLA ELEGANTE, SEPPUR NATURALE.



Centrotavola

UN'IDEA SEMPLICE DA MATERIALI DI RECUPERO

Il **centrotavola** per la mise en place di questo Natale, è stato realizzato utilizzando oggetti che già erano presenti nel mio living.

Ho utilizzato come base, una **bowl in legno** naturale, che può essere sostituita con un qualsiasi vassoio o supporto.

Ho riempito la bowl con del **muschio naturale** vero, ed ho posizionato delle **candele** usate di diverse altezze, al centro, così da ottenere uno **stile natural chic**. Ho inserito, poi, delle decorazioni di Natale per donare eleganza e luminosità.

La mia idea, per questo Natale, nasce dall'esigenza di **aver cura di ciò che già abbiamo**.

In un mondo che si muove alla velocità del "tutto e subito" e del consumismo, ho voluto preservare ciò che abbiamo già scelto per sentirlo ancora più nostro e per dargli una **nuova identità**, riscoprendo quella che io chiamo

"LA PAZIENZA DEL COSTRUIRE".
A TAVOLA, COME
NELLA VITA.



Segnaposto

UN REGALO PER TE



CIAO, SPERO
TI PIACCIANO
QUESTI SEGNAPOSTO.
SE LI UTILIZZI NELLA
TUA BELLISSIMA
MISE EN PLACE,
PUOI TAGGARM
SU INSTAGRAM
SAREI FELICE DI
VEDERE LE FOTO!

1



2



3



4



5



6



SE VI PIACCONO,
POTETE SCARICARLI
[QUI](#). SONO IL MIO
REGALO PER VOI,
PER RICORDARVI
SEMPRE CHE
NATALE SIGNIFICA
“**CREDERE,
SINCERAMENTE**”

INSIEME PER *la sostenibilità*

IL NOSTRO MODELLO SI ISPIRA
AL GENIO DI **LEONARDO DA VINCI** E ALLA SUA CAPACITÀ
DI CONIUGARE **NATURA, INNOVAZIONE E PROGRESSO.**



Il suo esempio è il nostro motore di sviluppo in **chiave green**, che si completa proprio con te, con le attenzioni che quotidianamente metti nelle tue scelte e nelle tue azioni. Insieme, possiamo chiudere il ciclo virtuoso della **sostenibilità**.

Dal **campo** alla **tavola**, un percorso che vede tutti coinvolti in un unico grande progetto che ha un solo obiettivo: l'attenzione verso questo meraviglioso cereale che sfama il mondo.

Il nostro **riso** è quello del contadino, lo lavoriamo in purezza con una garanzia di qualità e di eccellenza costanti. Insieme ai nostri agricoltori favoriamo un'agricoltura efficiente, rispettosa dell'uomo e dell'ambiente.

Noi siamo **#siamorisoprimaditutto**.

Siamo orgogliosi di affermare che lo stabilimento di **Pavia è green**. Infatti, grazie ad un modello di economia circolare, riduciamo le emissioni di **CO2** e gli sprechi, ma non solo, utilizziamo i **residui di lavorazione del riso** per generare risorse energetiche che alimentano il nostro stabilimento.

Dal 2021 raccontiamo attraverso i nostri canali social Facebook e Instagram questo progetto, coinvolgendo **5 ambassador** Myriam Sabolla, Giada Bellegotti, Monica Papagna, Olga Zappala e Viola Fregosi in diversi momenti di confronto e approfondimento sui temi legati alla sostenibilità.

Negli scorsi mesi, abbiamo trascorso una giornata con loro in campagna, tra le risaie che circondano la **Cascina Guastina**, alla scoperta dei campi, della raccolta e della lavorazione, osservando nella **Galleria del Riso** le macchine che hanno fatto la storia di Riso Scotti. Con noi, c'era Quirino Barone, titolare della Cascina Malfatta di Vercelli e nostro riferimento per un'agricoltura sostenibile.

Insieme a loro, ancora, abbiamo condiviso un **"porte aperte"** nel nostro stabilimento di Pavia, un viaggio attraverso tutte le fasi di lavorazione del riso e non solo, scoprendo ad esempio quanto l'acqua sia un elemento fondamentale: per produrre il riso parboiled occorrono 450 mila metri cubi di acqua all'anno, che oggi grazie ad un impianto di ultima generazione riusciamo a depurare e restituire all'agricoltura.

TENIAMO COSÌ TANTO
ALLA SOSTENIBILITÀ, CHE ABBIAMO
DECISO DI COLLABORARE
FATTIVAMENTE CON **TOO GOOD TO GO**.
PER UN MONDO MIGLIORE, PIÙ
CONSAPEVOLE, IN CUI GLI SPRECHI
SONO RIDOTTI AL MINIMO.

RISO SCOTTI E Too Good To Go

Nel nostro Paese ogni persona butta via circa 30 chili* di cibo all'anno. Se allarghiamo l'analisi al contesto europeo, gli sprechi alimentari annui salgono complessivamente a circa 88 milioni** di tonnellate di cibo.

Quest'anno, **Riso Scotti** ha deciso di condividere con **Too Good To Go** un lavoro costante di sensibilizzazione, consapevole che il 53% di tutto lo spreco alimentare in Europa si verifica a livello domestico.

Un progetto in cui l'azienda si impegna come **FABBRICA CONTRO LO SPRECO** per diminuire sempre più efficacemente gli sprechi alimentari dei prodotti rimasti a magazzino e altrimenti destinati ad essere smaltiti e promuovendo una puntuale comunicazione anti-spreco rivolta al **CONSUMATORE CONSAPEVOLE**.

*«La lotta allo spreco è per sua stessa natura parte dell'economia circolare che Riso Scotti sta perseguendo da anni come modello di sostenibilità – afferma il **Presidente Dario Scotti** – Pensare in maniera circolare vuol dire ridurre gli sprechi, ma anche essere in grado di dare una seconda vita agli scarti di produzione che vengono a crearsi ad ogni step della filiera agroalimentare».*

È proprio questa sensibilizzazione ad ogni livello della filiera che, sottoscrivendo il Patto con Too Good To Go, Riso Scotti ha deciso di favorire e farsene garante con i propri partner.

Nel corso dell'anno, fino ad oggi, **Riso Scotti** e **Too Good To Go** hanno salvato oltre **70.000** prodotti grazie all'azione di Fabbrica contro lo Spreco e al modello delle **Magic Box**.

Un ottimo traguardo, per una collaborazione che ci vedrà coinvolti anche negli anni a venire.



#FACCIAMOUNPATTO
SEGUI IL NOSTRO REEL
CONTRO LO SPRECO
ALIMENTARE

 [Clicca qui](#)

* Fonte sia l'Osservatorio Waste Watcher

** Fonte è EU Fusions, 2016.

SI con RISO[®]



Scotti

LA COLAZIONE GUSTOSA
E SENZA LATTOSIO!
BUONA PER TUTTI!



www.siconriso.it



SENZA LATTOSIO





DAL CAMPO ALLA TAVOLA,
UN PERCORSO CHE VEDE
TUTTI COINVOLTI IN UN
UNICO **GRANDE PROGETTO**
CHE HA UN SOLO OBIETTIVO:
L'ATTENZIONE VERSO QUESTO
MERAVIGLIOSO CEREALE CHE
SFAMA IL MONDO, IL **RISO**

#cucinacreativamag

www.risoscotti.it

