



Responsabilità e visione del futuro, a Identità Golose Milano 2021

Riso Scotti partecipa quest'anno, dal 25 al 27 settembre, ad uno tra i più importanti congressi al mondo dedicati all'alta cucina: #identitamilano2021. Lo fa in un anno speciale, che celebra la ripresa dopo un periodo buio, e in un contesto di riflessione sul "valore del lavoro", il tema scelto da quest'edizione di Identità Golose per un confronto sull'urgenza di comportamenti autentici, virtuosi.

«Le parole di Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose, ci hanno conquistati e convinti a portare al Congresso la nostra piccola testimonianza di buone pratiche – afferma Umberto Rovati, Marketing Manager di Riso Scotti. Noi, che a tutti gli effetti rappresentiamo una storia di tradizione, legata ad uno dei cibi più antichi e diffusi che ci siano, ma che ci poniamo l'obiettivo di guardare all'innovazione, anche sociale, di gusto, usi e costumi, per interpretare la straordinaria risorsa che è il riso davvero a 360°».

Le buone pratiche Riso Scotti

Riso Scotti guarda al futuro attraverso la lente della sostenibilità, con percorsi di "buone pratiche" che stanno dando risultati positivi. Il tutto con un unico obiettivo: la **valorizzazione del riso italiano**. Due sono i filoni principali attraverso cui si snoda il progetto, legato alla sostenibilità e all'economia circolare. Il primo è relativo alla parte agronomica, al rapporto con gli agricoltori, ad un discorso di filiera a tutela della tradizione risicola italiana e di un'agricoltura efficiente, rispettosa dell'ambiente e dell'uomo. L'altro riguarda l'ottimizzazione dei processi e l'innovazione tecnologica, che consente alla produzione industriale di mitigare l'impatto ambientale.

Tutto parte dalla terra

«Puntiamo a trasmettere al consumatore una conoscenza del mondo risicolo che ora non c'è – precisa Alessandro Irico, Direttore Qualità - Le nuove generazioni sono legate rispetto al passato dal concetto di produzione agricola. Noi cerchiamo di evidenziare il compito degli agricoltori, al di là della semplice produzione di riso. Parliamo del loro ruolo nella **gestione del territorio e dell'acqua**, raccontiamo la storia del prodotto da come viene seminato fino all'arrivo in riseria».

Il dialogo che Riso Scotti ha impostato con gli agricoltori promuove un'analisi profonda dell'intero ciclo di attività, al fine di mettere i dati a sistema in una sorta di "consulenza circolare" a disposizione di tutti gli attori della filiera. Perché se la filiera migliora, migliora tutto il sistema e tutti ne traggono vantaggio, dalla semina al consumo».

SOSTENIBILITÀ. UN NUOVO MODELLO.

Riso Scotti presenta il suo progetto di Sostenibilità di Filiera del Riso Italiano, dal campo alla tavola, seguendo i principi di **NATURA, INNOVAZIONE, PROGRESSO**, come ispirò il genio di Leonardo da Vinci.

Nel suo ruolo di industria di trasformazione, Riso Scotti si propone come ponte tra il mondo agricolo e quello dei consumi, coinvolgendo sementieri, agricoltori, partner industriali, trasportatori, distribuzione e consumatori finali in un progetto virtuoso e circolare di condivisione delle migliori soluzioni sostenibili, volte a valorizzare la biodiversità italiana, nel rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali.

INSIEME PER LA SOSTENIBILITÀ

TUTELIAMO IL RISO ITALIANO
Insieme ai nostri agricoltori favoriamo un'agricoltura efficiente, rispettosa dell'uomo e dell'ambiente. #siamorisoprattutto

LO LAVORIAMO CON AMORE
Il nostro riso è quello del contadino, lo lavoriamo in purezza con una garanzia di qualità e di eccellenza costanti.

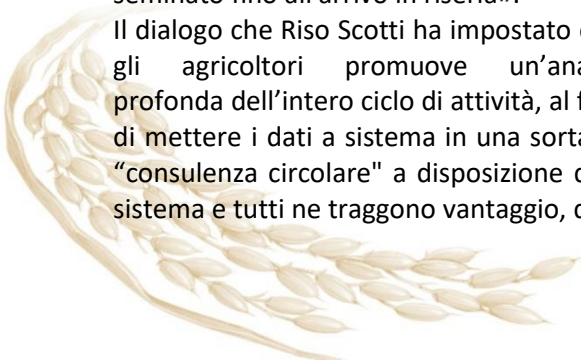
IN UNO STABILIMENTO GREEN
Riduciamo le emissioni di CO₂ e gli sprechi. Utilizziamo i residui di lavorazione del riso per generare energia, alimentando il nostro stabilimento.

LO TRASPORTIAMO CON CURA
Diminuiamo il traffico su gomma rendendo più efficienti i carichi di trasporto. Adottiamo mezzi a gas naturale per le tratte più percorse.

ECCO IL PRIMO PASSO INSIEME
Il cartoncino che utilizziamo per confezionare il nostro riso è prodotto per l'80% da materiale riciclato.

IL TUO PROSSIMO PASSO
Quando la confezione di riso sarà vuota, ricicla la carta, potrai darle una seconda vita.

SCOPRI DI PIÙ insiemeperlasostenibilita.it
#insiemeperlasostenibilita





La tecnologia amica dell'ambiente

Il dato è significativo: tra il 2019 e il 2021 Riso Scotti ha incrementato del 19% il volume di consumo energetico, ma ha diminuito del 39% le emissioni di CO2. «Gli oltre 160 anni di Riso Scotti sono una storia di continuità legata alla tradizione e all'innovazione – racconta il Direttore Industriale Marco Zaninelli – Questa non è più una riseria, ma una vera e propria **industria alimentare**, che offre una visione e una scelta globale sul tema riso declinato a 360° in diversi prodotti: dai risotti alle gallette fino alle bevande vegetali. Tutto però parte sempre dal riso. La sostenibilità secondo Scotti nasce nel campo e arriva fino all'industria di trasformazione, sia per i prodotti che dà sia per le risorse che utilizza». L'Azienda impiega risorse naturali e sottoprodotti della lavorazione del riso per produrre quei vettori energetici, vapore in primis, necessari per la trasformazione del riso in bevande vegetali, in parboiled o in risi a rapida cottura. La lolla, la pula, che nel riso sono scarti, e ancora il residuo fibroso del riso, della soia e dell'avena diventano inoltre ingredienti per alimentare un impianto di bio-digestione utile a produrre biogas e biometano. Il progetto di cogenerazione e la caldaia a lolla hanno prodotto risultati positivi anche nel miglioramento delle condizioni ambientali per chi lavora in stabilimento, dal momento che l'energia termica prodotta consente il riscaldamento invernale e il raffreddamento estivo nell'ambiente di lavoro. «L'eccellenza di un'azienda - conclude Zaninelli - sta nella capacità di innovare i prodotti ma anche di innovare i **processi**, in modo che siano **performanti, efficienti e meno impattanti**. E stiamo parlando di un **efficiente lavoro di team** di donne e uomini uniti da una grande passione che si tramanda dal 1860».

Il Metodo Scotti

Alla Scotti, lavorare il riso è un'arte, che ha saputo unire al grande rispetto per le proprie origini risiere, la spinta innovativa richiesta dal mercato, attrezzandosi per prima con nuove tecnologie e con un "**Sistema-Qualità**" che ha meritato tutti i principali riconoscimenti internazionali di certificazione, a garanzia del rispetto degli impegni presi sui requisiti di qualità del prodotto, della sicurezza alimentare e del servizio.

Alla base del "Metodo Scotti" c'è un protocollo di analisi e controllo che, dalla materia prima al prodotto finito e trasformato, garantisce un **livello qualitativo superiore rispetto a quanto previsto dalla legislazione italiana**, grazie al rispetto di parametri molto restrittivi.

Il "Metodo" è fatto di regole e processi, ma anche di **passione ed esperienza**, quella stessa cura che appartiene a Riso Scotti da sei generazioni di specialisti risieri che si sono succeduti alla guida dell'Azienda. Come l'attenta, lenta e delicata **pulitura a pietra** del chicco, con pietra di smeriglio, che permette di mantenere solo il buono del riso.

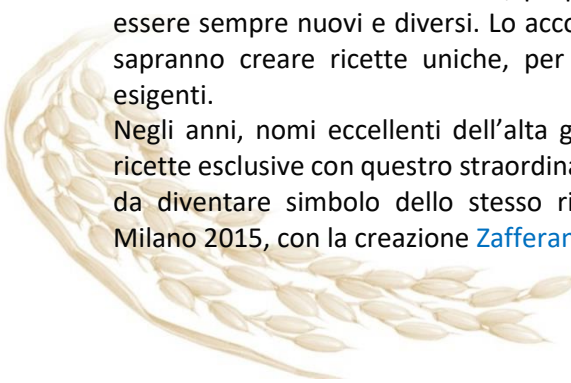
Scotti porta ad Identità Golose l'eccellenza del Risotto

La famiglia Scotti dal 1860 coltiva la passione per il riso. Una tradizione tramandata da sei generazioni, che affonda le sue radici nel pavese, terra di risaie. Qui è nata la cultura italiana del **risotto, un simbolo di eccellenza del made in Italy**. La continua ricerca per l'eccellenza ha portato Riso Scotti a riscoprire il **Carnaroli invecchiato 18 mesi**, denominato anche il "Riso del Re". Di origine Lomellina, era il preferito dai reali, che sceglievano tra i chicchi migliori di ogni raccolto, per poi metterli ad invecchiare per molti mesi in tini. Nasceva così un riso dalle caratteristiche ineguagliabili, capace di offrire una struttura del chicco assolutamente unica e particolarmente adatta alla mantecatura e alla preparazione del risotto perfetto.

Il Riso Carnaroli Invecchiato 18 mesi, riprendendo questa antica tradizione, è diventato ambasciatore di italianità nelle cucine dei migliori ristoranti internazionali. È un riso unico, dal chicco più strutturato grazie all'invecchiamento, che garantisce un minor rilascio di amido ed un maggiore assorbimento di profumi e condimenti, con una grana più consistente e meno collosa che in cottura mantiene tutta la sua densità e compattezza.

La resa ottimale, per offrire un risotto eccezionale attraverso la creatività e la maestria di grandi Chef. Ed è proprio questo "**Re dei Risi**" che Riso Scotti porta ad Identità Golose Milano 2021, proponendo piatti della tradizione capaci di essere sempre nuovi e diversi. Lo accosterà alla fantasia e abilità di cuochi che sapranno creare ricette uniche, per soddisfare anche i gusti e i palati più esigenti.

Negli anni, nomi eccellenti dell'alta gastronomia italiana si sono cimentati in ricette esclusive con questo straordinario Carnaroli; ricette apprezzate al punto da diventare simbolo dello stesso risotto alla milanese, bandiera dell'Expo Milano 2015, con la creazione **Zafferano e Riso di Davide Oldani**; o ancora da





essere scelti e premiati come “Miglior Risotto dell’Anno” dalla Guida Ristoranti de L’Espresso nelle edizioni 2017 con il [Carnaroli alla pizzaiola con acqua di mozzarella di Andrea Berton](#), 2018 con il [Carnaroli, Salvia e Sarde di lago allo spiedo di Riccardo Camanini](#), 2019 con il [Carnaroli Invecchiato all’anice stellato con scorzonera e polvere di cavolo nero di Antonio Guida](#).

Chef importanti, portabandiera di una cucina sempre più apprezzata anche oltreconfine, tutti concordi nel valutare il Carnaroli Invecchiato un riso capace di interpretare uno stile al contempo tradizionale ed innovativo, e di rispondere alle esigenze della cucina di domani, volta a reinventare partendo dalle radici.

Una Venere® nera ad Identità Golose:

Bontà, Qualità e Benessere per un riso unico e versatile

A seguito dell’accordo di filiera e di esclusiva mondiale siglato con Sapise, che detiene la proprietà del marchio Venere, Riso Scotti presenta [in anteprima a Identità Golose](#) la linea dedicata alla ristorazione, in Italia e per i mercati internazionali. Venere è un riso unico per sapore, colore, versatilità in cucina, per le proprietà benefiche che può vantare, tipiche degli integrali, ma anche esclusive grazie alla presenza di antociani, che gli conferiscono un elevato potere antiossidante.

[Riso originale italiano](#), coltivato unicamente nelle risaie di Vercelli, Novara e della Valle del Tirso in Sardegna, Venere segue inoltre un disciplinare di filiera che consente di garantire la tracciabilità del prodotto e viene lavorato con tecniche che permettono di certificare il prodotto con Sai Platform, riducendo fortemente l’impatto ambientale della risicoltura.

Un [riso unico, per caratteristiche e performance](#), che Riso Scotti si propone di valorizzare nel mondo, conciliando i suoi valori di italianità con la perfetta multifunzionalità, che rende Venere adatto a primi piatti, contorni, piatti unici, e quindi in linea con i consumi del riso più diffusi nei cinque continenti.

Un [esempio concreto di filiera sostenibile](#), per dare voce al lavoro di tutti coloro che, dal campo alla tavola, rendono possibile una tale eccellenza ed unicità italiana.



La Carta dei Risotti a Identità Golose 2021, firmata dallo Chef Antonio Danise

Riso Scotti affida alla maestria e alla creatività dello [Chef Antonio Danise](#) la preparazione di alcune ricette gourmet, che sarà possibile degustare dal 25 al 27 settembre a Identità Golose. Tre interpretazioni del Carnaroli Invecchiato 18 mesi, per sottolineare tutte le esclusive caratteristiche del “Re dei Risi”:

- ✚ [Carnaroli invecchiato con pomodoro del Vesuvio, yogurt di bufala e basilico](#)
- ✚ [Carnaroli invecchiato al ragù di porcini, castagne e mirtilli](#)
- ✚ [Carnaroli invecchiato con zucca ed emulsione di Cremificato di Novara](#)

Chef Danise, inoltre, presenterà ogni giorno uno speciale show cooking dedicato alla nuova esclusiva di Riso Scotti:

- ✚ [Riso Venere con legumi, brunoise di ortaggi, gamberi e ragù di crostacei](#)

Antonio Danise, partenopeo di nascita e lomellino d’adozione, tributa profondo rispetto alla materia prima, ed è fedele al rigore delle principali tecniche di cottura. Formatosi in ristoranti stellati, con una solida esperienza in Italia e all’estero, dal 2015 segue e perfeziona il progetto ristorativo di [Villa Necchi alla Portalupa](#), a [Gambolo in provincia di Pavia](#). Riso Scotti non poteva che essere conquistata dalla valorizzazione del territorio, dalla cucina contemporanea e allo stesso tempo legata alla tradizione che traspare da tutte le ricette di questo giovane e talentuoso Chef, che definisce la propria [cucina “vera” ed in costante evoluzione](#), frutto del legame tra la terra d’origine campana e quella adottiva, la Lomellina.

Per informazioni: Riso Scotti SpA - Via Angelo Scotti 2, 27100 Pavia

Tel: +39 0382 508301- e-mail: info@risoscotti.it

Sito web: www.risoscotti.it – www.Venere®risoscotti.it – www.risoscotti.com



Ufficio stampa: [Laura Quattrocchi](mailto:laura.quattrocchi@risoscotti.it) +39 348 8715526 - e-mail: quattrocchi@risoscotti.it