
RISO ARBORIO

Tenuta Chiappine

Azienda Agricola Piazza Claudio e Marco
13040 – Cariso (Vc)

La dimensione elevata del chicco (che consentono una buona tenuta di cottura) lo annoverano tra i migliori risi da risotto, garantendo anche un'ottima mantecatura. Non è l'unico utilizzo in cucina per questa varietà, che si presta molto bene anche ad antipasti, insalate, timballi, contorni e piatti unici. Le sue dimensioni ne sconsigliano invece l'utilizzo per i dolci. È inserito nell'elenco delle varietà coltivabili con Denominazione di Origine Protetta nella Baraggia Biellese e Vercellese e con Indicazione Geografica Protetta nel Delta del Po.

SCHEDA TECNICA RISO CL 388 (TIPO ARBORIO)

DEFINIZIONE

Granello Lungo A da risotto che prende il nome dal paese del Vercellese dove la varietà fu selezionata nel 1946.

Il nome riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

CARATTERISTICHE

Presenta un chicco lungo, semi tondo, dalla forma leggermente squadrata, perlato. Varietà storica della risicoltura italiana, tipica del mercato interno, caratterizzata dal basso contenuto di amiloso, perla centrale ed estesa e dimensione elevata del chicco.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

- Ciclo vegetativo: Medio (140-145 gg)
- Dose semina: 180-200 kg/ha (bassa capacità d'accestimento)
- Epoca di semina: fino al 10 Maggio
- Adattabilità alla semina interrata: discreta
- Vigore del germinello: buono
- Allettamento: Resistenza molto buona
- Tolleranza ad infezioni fungine: mediocre
- Attitudine produttiva: discreta
- Risposta ad abbondanti fertilizzazioni: mediocre
- Problematiche di raccolta anche in funzione della resa alla lavorazione industriale: un relativo anticipo della raccolta consente una maggiore resa alla lavorazione.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

- Altezza media: 128 cm (molto alta)

- Pannocchia: compatta, molto eserta e pendula; lunghezza 20,5 cm
- Aristatura: mutica
- Peso medio 1000 semi: 44,8 g
- Portamento delle foglie: intermedio, foglia bandiera parallela al terreno
- Dimensioni cariosside: lunghezza 6,7 mm; larghezza 3,3 mm; rapporto 2,27
- Pigmentazione: assente

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE (CARIOSSIDE DECORTICATA)

- Forma: semi tonda
- Perla: centrale, estesa
- Striscia: assente
- Dente: pronunciato
- Testa: oblunga
- Sezione: schiacciata
- Aroma: non aromatico
- Amilosio: basso

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (PER 100 GR DI PRODOTTO CRUDO)

- Proteine: 6,90 gr -
- Grassi: 0,7 gr -
- Carboidrati: 77 gr
- Fibre alimentari: 1,1 gr
- Contenuto calorico: 351 Kcal/ 1490 Kj
- Tempo di cottura: 18 minuti circa
- Uso culinario: risotti

SHELF – LIFE

24 mesi in atmosfera protettiva