

# **RISO RIBE BIOLOGICO**

## **Tenuta Chiappine**

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

## **DESCRIZIONE**

E' particolarmente adatto alla parboilizzazione. In cottura perde amido, risultando leggermente colloso. Come buona parte dei risi del gruppo Ribe, in cucina è molto versatile e ben si adatta a diverse preparazioni come fresche insalate di riso, ripieni, contorni oppure timballi, supplì e arancini; buono anche per risotti a cottura media.

## **SCHEDA TECNICA RISO RIBE BIOLOGICO**

### DEFINIZIONE

La varietà UNICO è un riso Lungo A. Lo potete trovare in commercio con il nome di Ribe come prescrive la legge del mercato interno, nella quale viene predisposta la lista di varietà vendibili con questo nome.

### CARATTERISTICHE

Presenta un chicco lungo, semi affusolato, cristallino, apprezzato dall'industria di trasformazione in particolare per la parboilizzazione. Si avvantaggia di dosi di semina generose ed elevate concimazioni azotate, mantenendo sempre un buon equilibrio nel frazionamento. Si sfrutta la sua taglia bassa per la lotta al crodo e alle resistenze con barra umettante.

- Lungo A
- Costitutore: HPR S.r.l.
- Anno di iscrizione al Registro: 2019
- Mantenimento in purezza: HPR S.r.l.
- Nome commerciale: Ribe

## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

- Ciclo vegetativo: medio, 140 giorni (100 giorni semina-fioritura; 40 giorni fioritura-maturazione)
- Dose semina: 200-220 kg/ha (bassa capacità d'accestimento)
- Epoca di semina: fino al 05/05 (10-15 giorni prima per la semina interrata)
- Adattabilità alla semina interrata: buona
- Vigore del germinello: buono
- Tolleranza all'allettamento: elevata
- Tolleranza ad infezioni fungine: buona
- Attitudine produttiva: elevata
- Problematiche di raccolta anche in funzione della resa alla lavorazione industriale: non presenta particolari problematiche.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

- Altezza media: 65 cm (molto bassa)
- Pannocchia: compatta ed eretta
- Aristatura: assente
- Peso medio 1000 semi: 33 g
- Portamento delle foglie: –
- Dimensioni cariosside: lunghezza 6,2 mm; larghezza 2,8 mm; rapporto 2,2
- Pigmentazione: assente

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE (cariosside decorticata)

- Forma: semi affusolata
- Perla: assente
- Striscia: assente o breve
- Dente: sfuggente
- Testa: oblunga
- Sezione: schiacciata
- Aroma: non aromatico
- Amilosio: basso

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (PER 100 GR DI PRODOTTO CRUDO)

- Proteine: 8,6 gr -
- Grassi: 0,9 gr -
- Carboidrati: 75 gr
- Fibre alimentari: 2 gr -
- Contenuto calorico: 351 Kcal/ 1487 Kj
- Tempo di cottura: 13-15 minuti circa
- Uso culinario: insalate e contorni