

Secondo appuntamento con i Mercoledì del Gusto del CREA: riso e tartufo eccellenze italiane da riscoprire

Il riso e il tartufo sono stati i protagonisti dell'evento CREA "Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo", secondo appuntamento della serie "I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy", che intende raccontare la cultura millenaria del cibo, coniugando antichi saperi legati al territorio con le conoscenze più attuali delle ricerche.

RASSEGNA

A cura di Giulio Viggiani
– Ufficio Stampa CREA

ANSA

Riso e tartufo, Crea racconta 2 eccellenze italiane

Secondo appuntamento con "I Mercoledì del Gusto e dei Territori"

(ANSA) - ROMA, 21 DIC - Sono riso e tartufo, due eccellenze italiane, i protagonisti dell'evento "Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo", secondo appuntamento al Crea della serie " I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy". L'appuntamento- informa il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria- intende raccontare la cultura millenaria del cibo, coniugando antichi saperi legati al territorio con le conoscenze più attuali delle ricerche. L'ente di ricerca sottolinea che Il risotto al tartufo è piatto che unisce un ingrediente semplice come il riso ad uno pregiato ed esclusivo come il tartufo e più che mai adatto alle tavole delle feste, ormai imminenti. "Il riso italiano, eccellenza a livello mondiale, dalla storia millenaria, iniziata- commenta Luigi Tamborini, dirigente tecnologo Crea Difesa e Certificazione, con Plinio, ha una caratteristica che lo differenzia da tutte le altre varietà non solo europee, ma anche mondiali, cioè sono le cosiddette varietà da interno, cioè quelle da risotto come il Carnaroli, l'Arborio, il Baldo, uniche al mondo". Gilberto Bragato, primo ricercatore Crea Viticoltura ed Enologia spiega invece che l'inconfondibile aroma del tartufo è dovuto a composti solforati e composti aromatici volatili, prodotti anche in sinergia con i batteri presenti nel tartufo stesso". "I nostri simposi del mercoledì - spiega il presidente Crea Carlo Gaudio - vogliono unire, sicuramente in una forma meno sfarzosa e più parca rispetto a quella dell'antica tradizione greco-romana, un momento di riflessione, mediante un intrattenimento scientifico sulla provenienza, sulla natura, sulle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei nostri migliori alimenti, con una degustazione di eccellenze dell'immenso patrimonio enogastronomico italiano, frutto dei nostri territori, delle nostre migliori tradizioni di qualità e di gusto del Made in Italy e delle nostre imprese, che lo hanno reso e continuano a renderlo un brand rinomato e vincente sul mercato internazionale". (ANSA).

Riso e tartufo: pilastri dell'italianità da riscoprire. Secondo appuntamento con i Mercoledì del Gusto del CREA



ROMA – Il risotto al tartufo: piatto che unisce un ingrediente semplice come il riso ad uno pregiato ed esclusivo come il tartufo e più che mai adatto alle tavole delle feste, ormai imminenti. E proprio riso e tartufo, 2 eccellenze italiane, sono i protagonisti dell'evento "Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo", secondo appuntamento promosso dal CREA della serie "I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy", che intende

raccontare la cultura millenaria del cibo, coniugando antichi saperi legati al territorio con le conoscenze più attuali delle ricerche.

“I nostri simposi del mercoledì – spiega il presidente CREA Carlo Gaudio – vogliono unire, sicuramente in una forma meno sfarzosa e più parca rispetto a quella dell’antica tradizione greco-romana, un momento di riflessione, mediante un intrattenimento scientifico sulla provenienza, sulla natura, sulle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei nostri migliori alimenti, con una degustazione di eccellenze dell’immenso patrimonio enogastronomico italiano, frutto dei nostri territori, delle nostre migliori tradizioni di qualità e di gusto del Made in Italy e delle nostre imprese, che lo hanno reso e continuano a renderlo un brand rinomato e vincente sul mercato internazionale”.

Riso: una lunga storia italiana – Luigi Tamborini, Dirigente Tecnologo CREA Difesa e Certificazione, sottolinea come il riso italiano, eccellenza a livello mondiale, dalla storia millenaria – iniziata con Plinio -, abbia una caratteristica che lo differenzia da tutte le altre varietà non solo europee, ma anche mondiali, cioè sono le cosiddette “varietà da interno”, cioè quelle da risotto come il Carnaroli, l’Arborio, il Baldo, uniche al mondo. Il CREA, con il suo Centro Difesa e Certificazione, gestisce le prove nazionali di iscrizione delle varietà al registro italiano ed è l’ufficio d’esame della UE per il rilascio delle privative comunitarie a livello europeo.

Tartufi: viaggio alle origini del gusto – Gilberto Bragato, Primo Ricercatore CREA Viticoltura ed Enologia spiega che il suo inconfondibile aroma è dovuto a composti solforati e composti aromatici volatili, prodotti anche in sinergia con i batteri presenti nel tartufo stesso.

D’altronde il legame suolo/tartufo è fondamentale: solo pochissimi suoli possono ospitarlo, anche se alcune specie riescono a costruire il proprio habitat, modificando indirettamente le caratteristiche fisiche del suolo. La ricerca CREA ha delineato gli habitat delle specie più conosciute, dimostrando che le loro superfici sono limitate e legate strettamente alle caratteristiche dei territori che le circondano. E proprio le sue specifiche necessità riguardo al suolo rendono la sua presenza un indicatore di qualità dell’ambiente. Infine, questo frutto della terra è una fonte di calcio e magnesio, ricco in antiossidanti.

Riso e tartufo: un matrimonio d’amore, che esalta le caratteristiche nutrizionali – Stefania Ruggeri, Ricercatrice e Nutrizionista CREA Alimenti e Nutrizione, analizza esclusivamente sotto il profilo nutrizionale 3 prelibate ricette di risotto al tartufo, una del “Cucchiaio d’argento”, ricettario classico della cucina italiana e le altre due, rispettivamente di Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo, i noti chef, giudici di una popolare gara culinaria televisiva.

Su fronte della leggerezza vince senz’altro la ricetta più semplice, quella classica del Cucchiaio d’argento, che esalta la qualità dei due ingredienti principali: riso e tartufo.

Riso suggerito, il Carnaroli come da tradizione, ma semi-integrale per ridurre un po' l'Indice Glicemico e apportare qualche micronutriente in più, senza perdere la qualità in cottura. Per scegliere il tartufo, invece, meglio seguire le raccomandazioni sempre attuali del grande Pellegrino Artusi.

Con cosa potremmo abbinare il risotto al tartufo? Sarebbero perfette uova con verdure di stagione, su cui, magari, aggiungere ancora un po' di tartufo. E per Natale? Per un pranzo classico la nutrizionista consiglia arrosto di vitello con insalata di cavolo broccolo, mentre, per chi è vegetariano o vegano, l'abbinamento giusto è polpettone di verdure di stagione con purea di patate.

RASSEGNA STAMPA

Riso e tartufo, binomio vincente anche a Natale. Crea: eccellenze italiane fra ricerca e tradizione



ROMA – Il risotto al tartufo: piatto che unisce un ingrediente semplice come il riso ad uno pregiato ed esclusivo come il tartufo e più che mai adatto alle tavole delle feste, ormai imminenti.

E proprio riso e tartufo, due eccellenze italiane, sono i protagonisti dell'evento “**Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo**”, secondo appuntamento della serie “**I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy**”, che intende raccontare la

cultura millenaria del cibo, coniugando antichi saperi legati al territorio con le conoscenze più attuali delle ricerche.

“I nostri simposi del mercoledì – spiega il presidente **CREA Carlo Gaudio** – vogliono unire, sicuramente in una forma meno sfarzosa e più parca rispetto a quella dell’antica tradizione greco-romana, un momento di riflessione, mediante un intrattenimento scientifico sulla provenienza, sulla natura, sulle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei nostri migliori alimenti, con una degustazione di eccellenze dell’immenso patrimonio enogastronomico italiano, frutto dei nostri territori, delle nostre migliori tradizioni di qualità e di gusto del Made in Italy e delle nostre imprese, che lo hanno reso e continuano a renderlo un brand rinomato e vincente sul mercato internazionale”.

Riso: una lunga storia italiana

Luigi Tamborini, Dirigente Tecnologo CREA Difesa e Certificazione, sottolinea come il riso italiano, eccellenza a livello mondiale, dalla storia millenaria – iniziata con Plinio -, abbia una caratteristica che lo differenzia da tutte le altre varietà non solo europee, ma anche mondiali, cioè sono le cosiddette “varietà da interno”, cioè quelle da risotto come il Carnaroli, l’Arborio, il Baldo, uniche al mondo. Il CREA, con il suo Centro Difesa e Certificazione, gestisce le prove nazionali di iscrizione delle varietà al registro italiano ed è l’ufficio d’esame della UE per il rilascio delle privative comunitarie a livello europeo.

Tartufi: viaggio alle origini del gusto

Gilberto Bragato, Primo Ricercatore CREA Viticoltura ed Enologia spiega che il suo inconfondibile aroma è dovuto a composti solforati e composti aromatici volatili, prodotti anche in sinergia con i batteri presenti nel tartufo stesso. D’altronde il legame suolo/tartufo è fondamentale: solo pochissimi suoli possono ospitarlo, anche se alcune specie riescono a costruire il proprio habitat, modificando indirettamente le caratteristiche fisiche del suolo. La ricerca CREA ha delineato gli habitat delle specie più conosciute, dimostrando che le loro superfici sono limitate e legate strettamente alle caratteristiche dei territori che le circondano. E proprio le sue specifiche necessità riguardo al suolo rendono la sua presenza un indicatore di qualità dell’ambiente. Infine, questo frutto della terra è una fonte di calcio e magnesio, ricco in antiossidanti.

Riso e tartufo: un matrimonio d’amore, che esalta le caratteristiche nutrizionali

Stefania Ruggeri, Ricercatrice e Nutrizionista CREA Alimenti e Nutrizione, analizza esclusivamente sotto il profilo nutrizionale 3 prelibate ricette di risotto al tartufo, una del “Cucchiaio d’argento”, ricettario classico della cucina italiana e le altre due, rispettivamente

di Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo, i noti chef, giudici di una popolare gara culinaria televisiva.

Su fronte della leggerezza vince senz'altro la ricetta più semplice, quella classica del Cucchiaio d'argento, che esalta la qualità dei due ingredienti principali: riso e tartufo.

Riso suggerito, il Carnaroli come da tradizione, ma semi-integrale per ridurre un po' l'Indice Glicemico e apportare qualche micronutriente in più, senza perdere la qualità in cottura. Per scegliere il tartufo, invece, meglio seguire le raccomandazioni sempre attuali del grande Pellegrino Artusi.

Con cosa potremmo abbinare il risotto al tartufo? Sarebbero perfette uova con verdure di stagione, su cui, magari, aggiungere ancora un po' di tartufo. E per Natale? Per un pranzo classico la nutrizionista consiglia arrosto di vitello con insalata di cavolo broccolo, mentre, per chi è vegetariano o vegano, l'abbinamento giusto è polpettone di verdure di stagione con purea di patate.

RASSEGNA S/

CIBO. CREA: RISO E TARTUFO PROTAGONISTI EVENTO 'TRA CIELO, ACQUA E TERRA'

(DIRE) Roma, 21 dic. - Il risotto al tartufo: piatto che unisce un ingrediente semplice come il **riso** ad uno pregiato ed esclusivo come il tartufo e più che mai adatto alle tavole delle feste, ormai imminenti. E proprio **riso** e tartufo, due eccellenze italiane, sono i protagonisti dell'evento "Tra cielo, acqua e terra: **riso** e tartufo", secondo appuntamento della serie " I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy", che intende raccontare la cultura millenaria del cibo, coniugando antichi saperi legati al territorio con le conoscenze più attuali delle ricerche.

"I nostri simposi del mercoledì- spiega il presidente **CREA** Carlo Gaudio- vogliono unire, sicuramente in una forma meno sfarzosa e più parca rispetto a quella dell'antica tradizione greco-romana, un momento di riflessione, mediante un intrattenimento scientifico sulla provenienza, sulla natura, sulle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei nostri migliori alimenti, con una degustazione di eccellenze dell'immenso patrimonio enogastronomico italiano, frutto dei nostri territori, delle nostre migliori tradizioni di qualità e di gusto del Made in Italy e delle nostre imprese, che lo hanno reso e continuano a renderlo un brand rinomato e vincente sul mercato internazionale".

riso: una lunga storia italiana Luigi Tamborini, Dirigente Tecnologo **CREA** Difesa e Certificazione, sottolinea come il **riso** italiano, eccellenza a livello mondiale, dalla storia millenaria iniziata con Plinio, abbia una caratteristica che lo differenzia da tutte le altre varietà non solo europee, ma anche mondiali, cioè sono le cosiddette "varietà da interno", cioè quelle da risotto come il Carnaroli, l'Arborio, il Baldo, uniche al mondo.

Il **CREA**, con il suo Centro Difesa e Certificazione, gestisce le prove nazionali di iscrizione delle varietà al registro italiano ed è l'ufficio d'esame della UE per il rilascio delle prative comunitarie a livello europeo.(SEGUE)

CIBO. CREA: RISO E TARTUFO PROTAGONISTI EVENTO 'TRA CIELO, ACQUA E TERRA' -2-

ANPA

(DIRE) Roma, 21 dic. - Tartufi: viaggio alle origini del gusto Gilberto Bragato, Primo Ricercatore CREA Viticoltura ed Enologia spiega che il suo inconfondibile aroma è dovuto a composti solforati e composti aromatici volatili, prodotti anche in sinergia con i batteri presenti nel tartufo stesso. D'altronde il legame suolo/tartufo è fondamentale: solo pochissimi suoli possono ospitarlo, anche se alcune specie riescono a costruire il proprio habitat, modificando indirettamente le caratteristiche fisiche del suolo. La ricerca CREA ha delineato gli habitat delle specie più conosciute, dimostrando che le loro superfici sono limitate e legate strettamente alle caratteristiche dei territori che le circondano. E proprio le sue specifiche necessità riguardo al suolo rendono la sua presenza un indicatore di qualità dell'ambiente. Infine, questo frutto della terra è una fonte di calcio e magnesio, ricco in antiossidanti. Riso e tartufo: un matrimonio d'amore, che esalta le caratteristiche nutrizionali - Stefania Ruggeri, Ricercatrice e Nutrizionista CREA Alimenti e Nutrizione, analizza esclusivamente sotto il profilo nutrizionale 3 prelibate ricette di risotto al tartufo, una del "Cucchiaio d'argento", ricettario classico della cucina italiana e le altre due, rispettivamente di Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo, i noti chef, giudici di una popolare gara culinaria televisiva.

Su fronte della leggerezza vince senz'altro la ricetta più semplice, quella classica del Cucchiaio d'argento, che esalta la qualità dei due ingredienti principali: riso e tartufo. Riso suggerito, il Carnaroli come da tradizione, ma semi-integrale per ridurre un po' l'Indice Glicemico e apportare qualche micronutriente in più, senza perdere la qualità in cottura. Per scegliere il tartufo, invece, meglio seguire le raccomandazioni sempre attuali del grande Pellegrino Artusi. Con cosa potremmo abbinare il risotto al tartufo? Sarebbero perfette uova con verdure di stagione, su cui, magari, aggiungere ancora un po' di tartufo. E per Natale? Per un pranzo classico la nutrizionista consiglia arrosto di vitello con insalata di cavolo broccolo, mentre, per chi è vegetariano o vegano, l'abbinamento giusto è polpettone di verdure di stagione con purea di patate.



Crea, Riso e tartufo: pilastri dell'italianità da riscoprire tra ricerca, nutrizione e tradizione...aspettando il Natale

Il risotto al tartufo: piatto che unisce un ingrediente semplice come il riso ad uno pregiato ed esclusivo come il tartufo e più che mai adatto alle tavole delle feste, ormai imminenti. E proprio riso e tartufo, 2 eccellenze italiane, sono i protagonisti dell'evento ***Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo***, secondo appuntamento della serie ***I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy***, che intende raccontare la cultura millenaria del cibo, coniugando antichi saperi legati al territorio con le conoscenze più attuali delle ricerche.

"I nostri simposi del mercoledì - spiega il presidente CREA Carlo Gaudio - vogliono unire, sicuramente in una forma meno sfarzosa e più parca rispetto a quella dell'antica tradizione greco-romana, un momento di riflessione, mediante un intrattenimento scientifico sulla provenienza, sulla natura, sulle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei nostri migliori alimenti, con una degustazione di eccellenze dell'immenso patrimonio enogastronomico italiano, frutto dei nostri territori, delle nostre migliori tradizioni di qualità e di gusto del Made in Italy e delle nostre imprese, che lo hanno reso e continuano a renderlo un brand rinomato e vincente sul mercato internazionale".

Riso: una lunga storia italiana - Luigi Tamborini, Dirigente Tecnologo CREA Difesa e Certificazione, sottolinea come il riso italiano, eccellenza a livello mondiale, dalla storia millenaria – iniziata con Plinio -, abbia una caratteristica che lo differenzia da tutte le altre varietà non solo europee, ma anche mondiali, cioè sono le cosiddette “varietà da interno”, cioè quelle da risotto come il Carnaroli, l’Arborio, il Baldo, uniche al mondo. Il CREA, con il suo Centro Difesa e Certificazione, gestisce le prove nazionali di iscrizione delle varietà al registro italiano ed è l’ufficio d’esame della UE per il rilascio delle privative comunitarie a livello europeo.

Tartufi: viaggio alle origini del gusto - Gilberto Bragato, Primo Ricercatore CREA Viticoltura ed Enologia spiega che il suo inconfondibile aroma è dovuto a composti solforati e composti aromatici volatili, prodotti anche in sinergia con i batteri presenti nel tartufo stesso. D'altronde il legame suolo/tartufo è fondamentale: solo pochissimi suoli possono ospitarlo, anche se alcune specie riescono a costruire il proprio habitat, modificando indirettamente le caratteristiche fisiche del suolo. La ricerca CREA ha delineato gli habitat delle specie più conosciute, dimostrando che le loro superfici sono limitate e legate strettamente alle caratteristiche dei territori che le circondano. E proprio le sue specifiche necessità riguardo al suolo rendono la sua presenza un indicatore di qualità dell'ambiente. Infine, questo frutto della terra è una fonte di calcio e magnesio, ricco in antiossidanti.

Riso e tartufo: un matrimonio d'amore, che esalta le caratteristiche nutrizionali - Stefania Ruggeri, Ricercatrice e Nutrizionista CREA Alimenti e Nutrizione, analizza esclusivamente sotto il profilo nutrizionale 3 prelibate ricette di risotto al tartufo, una del "Cucchiaio d'argento", ricettario classico della cucina italiana e le altre due, rispettivamente di Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo, i noti chef, giudici di una popolare gara culinaria televisiva.

Su fronte della leggerezza vince senz'altro la ricetta più semplice, quella classica del Cucchiaio d'argento, che esalta la qualità dei due ingredienti principali: riso e tartufo.

Riso suggerito, il Carnaroli come da tradizione, ma semi-integrale per ridurre un po' l'Indice Glicemico e apportare qualche micronutriente in più , senza perdere la qualità in cottura.

Con cosa potremmo abbinare il risotto al tartufo? Sarebbero perfette uova con verdure di stagione, su cui, magari, aggiungere ancora un po' di tartufo. E per Natale? Per un pranzo classico la nutrizionista consiglia arrosto di vitello con insalata di cavolo broccolo, mentre per chi è vegetariano o vegano l'abbinamento giusto è polpettone di verdure di stagione con purea di patate.



CREA: SECONDO APPUNTAMENTO CON ECCELLENZE AGROALIMENTARI MADE IN ITALY

ROMA (ITALPRESS) - Il risotto al tartufo: piatto che unisce un ingrediente semplice come il riso a uno pregiato ed esclusivo come il tartufo e più che mai adatto alle tavole delle feste. Proprio riso e tartufo, due **ecCELLENZE** italiane, sono i protagonisti dell'evento "Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo", secondo appuntamento della serie "I mercoledì del gusto e dei territori:

le **ecCELLENZE** agroalimentari del Made in Italy", che intende raccontare la cultura millenaria del cibo, coniugando antichi saperi legati al territorio con le conoscenze più attuali delle ricerche. "I nostri simposi del mercoledì - spiega il presidente del **Crea**, Carlo Gaudio - vogliono unire, sicuramente in una forma meno sfarzosa e più parca rispetto a quella dell'antica tradizione greco-romana, un momento di riflessione, mediante un intrattenimento scientifico sulla provenienza, sulla natura, sulle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei nostri migliori alimenti, con una degustazione di **ecCELLENZE** dell'immenso patrimonio enogastronomico italiano, frutto dei nostri territori, delle nostre migliori tradizioni di qualità e di gusto del Made in Italy e delle nostre imprese, che lo hanno reso e continuano a renderlo un brand rinomato e vincente sul mercato internazionale".

(ITALPRESS) - (SEGUE).

RASSEGNA

CREA: SECONDO APPUNTAMENTO CON ECCELLENZE AGROALIMENTARI MADE IN ITALY

-2-

Luigi Tamborini, dirigente tecnologo CREA Difesa e Certificazione, sottolinea come il riso italiano, eccellenza a livello mondiale, dalla storia millenaria, abbia una caratteristica che lo differenzia da tutte le altre varietà non solo europee, ma anche mondiali, cioè sono le cosiddette "varietà da interno", cioè quelle da risotto come il Carnaroli, l'Arborio, il Baldo, uniche al mondo. Il **Crea**, con il suo Centro Difesa e Certificazione, gestisce le prove nazionali di iscrizione delle varietà al registro italiano ed è l'ufficio d'esame della UE per il rilascio delle privative comunitarie a livello europeo.

Gilberto Bragato, primo ricercatore **Crea** Viticoltura ed Enologia, spiega che il suo inconfondibile aroma è dovuto a composti solforati e composti aromatici volatili, prodotti anche in sinergia con i batteri presenti nel tartufo stesso. D'altronde il legame suolo/tartufo è fondamentale: solo pochissimi suoli possono ospitarlo, anche se alcune specie riescono a costruire il proprio habitat, modificando indirettamente le caratteristiche fisiche del suolo. La ricerca **Crea** ha delineato gli habitat delle specie più conosciute, dimostrando che le loro superfici sono limitate e legate strettamente alle caratteristiche dei territori che le circondano. E proprio le sue specifiche necessità riguardo al suolo rendono la sua presenza un indicatore di qualità dell'ambiente. (ITALPRESS).

RASSEGNA STAMPA

Riso e tartufo: pilastri dell'italianità da riscoprire

Risotto al tartufo: piatto che unisce un ingrediente semplice come il riso ad uno pregiato ed esclusivo come il tartufo e più che mai adatto alle tavole delle feste, ormai imminenti.

E proprio riso e tartufo, 2 eccellenze italiane, sono i protagonisti dell'evento *“Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo”*, secondo appuntamento della serie *“I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy”*, che intende raccontare la cultura millenaria del cibo, coniugando antichi saperi legati al territorio con le conoscenze più attuali delle ricerche.

“I nostri simposi del mercoledì- spiega il presidente CREA Carlo Gaudio - vogliono unire, sicuramente in una forma meno sfarzosa e più parca rispetto a quella dell’antica tradizione greco-romana, un momento di riflessione, mediante un intrattenimento scientifico sulla provenienza, sulla natura, sulle caratteristiche nutritive e salutistiche dei nostri migliori alimenti, con una degustazione di eccellenze dell’immenso patrimonio enogastronomico italiano, frutto dei nostri territori, delle nostre migliori tradizioni di qualità e di gusto del Made in Italy e delle nostre imprese, che lo hanno reso e continuano a renderlo un brand rinomato e vincente sul mercato internazionale”.

Riso: una lunga storia italiana - Luigi Tamborini, Dirigente Tecnologo CREA Difesa e Certificazione, sottolinea come il riso italiano, eccellenza a livello mondiale, dalla storia millenaria – iniziata con Plinio -, abbia una caratteristica che lo differenzia da tutte le altre varietà non solo europee, ma anche mondiali, cioè sono le cosiddette “varietà da interno”, cioè quelle da risotto come il Carnaroli, l’Arborio, il Baldo, uniche al mondo. Il CREA, con il suo Centro Difesa e Certificazione, gestisce le prove nazionali di iscrizione delle varietà al registro italiano ed è l’ufficio d’esame della UE per il rilascio delle privative comunitarie a livello europeo.

Tartufi: viaggio alle origini del gusto - Gilberto Bragato, Primo Ricercatore CREA Viticoltura ed Enologia spiega che il suo inconfondibile aroma è dovuto a composti solforati e composti aromatici volatili, prodotti anche in sinergia con i batteri presenti nel tartufo stesso. D’altronde il legame suolo/tartufo è fondamentale: solo pochissimi suoli possono ospitarlo, anche se alcune specie riescono a costruire il proprio habitat, modificando indirettamente le caratteristiche fisiche del

suolo. La ricerca CREA ha delineato gli habitat delle specie più conosciute, dimostrando che le loro superfici sono limitate e legate strettamente alle caratteristiche dei territori che le circondano. E proprio le sue specifiche necessità riguardo al suolo rendono la sua presenza un indicatore di qualità dell'ambiente. Infine, questo frutto della terra è una fonte di calcio e magnesio, ricco in antiossidanti.

Riso e tartufo: un matrimonio d'amore, che esalta le caratteristiche nutrizionali - Stefania Ruggeri, Ricercatrice e Nutrizionista CREA Alimenti e Nutrizione, analizza esclusivamente sotto il profilo nutrizionale 3 prelibate ricette di risotto al tartufo, una del "Cucchiaio d'argento", ricettario classico della cucina italiana e le altre due, rispettivamente di Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo, i noti chef, giudici di una popolare gara culinaria televisiva.

Su fronte della leggerezza vince senz'altro la ricetta più semplice, quella classica del Cucchiaio d'argento, che esalta la qualità dei due ingredienti principali: riso e tartufo.

Riso suggerito, il Carnaroli come da tradizione, ma semi-integrale per ridurre un po' l'Indice Glicemico e apportare qualche micronutriente in più, senza perdere la qualità in cottura. Per scegliere il tartufo, invece, meglio seguire le raccomandazioni sempre attuali del grande Pellegrino Artusi.

Con cosa potremmo abbinare il risotto al tartufo? Sarebbero perfette uova con verdure di stagione, su cui, magari, aggiungere ancora un po' di tartufo. E per Natale? Per un pranzo classico la nutrizionista consiglia arrosto di vitello con insalata di cavolo broccolo, mentre, per chi è vegetariano o vegano, l'abbinamento giusto è polpettone di verdure di stagione con purea di patate.

Riso e tartufo: pilastri dell'italianità da riscoprire tra ricerca, nutrizione e tradizione...aspettando il Natale

***Al CREA secondo appuntamento con "I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy".
Oggi "Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo"***

Il risotto al tartufo: piatto che unisce un ingrediente semplice come il riso ad uno pregiato ed esclusivo come il tartufo e più che mai adatto alle tavole delle feste, ormai imminenti. E proprio riso e tartufo, 2 eccellenze italiane, sono i protagonisti dell'evento **"Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo"**, secondo appuntamento della serie **"I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy"**, che intende raccontare la cultura millenaria del cibo, coniugando antichi saperi legati al territorio con le conoscenze più attuali delle ricerche.

*"I nostri simposi del mercoledì – spiega il presidente CREA **Carlo Gaudio** – vogliono unire, sicuramente in una forma meno sfarzosa e più parca rispetto a quella dell'antica tradizione greco-romana, un momento di riflessione, mediante un intrattenimento scientifico sulla provenienza, sulla natura, sulle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei nostri migliori alimenti, con una degustazione di eccellenze dell'immenso patrimonio enogastronomico italiano, frutto dei nostri territori, delle nostre migliori tradizioni di qualità e di gusto del Made in Italy e delle nostre imprese, che lo hanno reso e continuano a renderlo un brand rinomato e vincente sul mercato internazionale".*

Riso: una lunga storia italiana – Luigi Tamborini, Dirigente Tecnologo CREA Difesa e Certificazione, sottolinea come il riso italiano, eccellenza a livello mondiale, dalla storia millenaria – iniziata con Plinio –, abbia una caratteristica che lo differenzia da tutte le altre varietà non solo europee, ma anche mondiali, cioè sono le cosiddette “varietà da interno”, cioè quelle da risotto come il Carnaroli, l'Arborio, il Baldo, uniche al mondo. Il CREA, con il suo Centro Difesa e

Certificazione, gestisce le prove nazionali di iscrizione delle varietà al registro italiano ed è l'ufficio d'esame della UE per il rilascio delle privative comunitarie a livello europeo.

Tartufi: viaggio alle origini del gusto – Gilberto Bragato, Primo Ricercatore CREA Viticoltura ed Enologia spiega che il suo inconfondibile aroma è dovuto a composti solforati e composti aromatici volatili, prodotti anche in sinergia con i batteri presenti nel tartufo stesso. D'altronde il legame suolo/tartufo è fondamentale: solo pochissimi suoli possono ospitarlo, anche se alcune specie riescono a costruire il proprio habitat, modificando indirettamente le caratteristiche fisiche del suolo. La ricerca CREA ha delineato gli habitat delle specie più conosciute, dimostrando che le loro superfici sono limitate e legate strettamente alle caratteristiche dei territori che le circondano. E proprio le sue specifiche necessità riguardo al suolo rendono la sua presenza un indicatore di qualità dell'ambiente. Infine, questo frutto della terra è una fonte di calcio e magnesio, ricco in antiossidanti.

Riso e tartufo: un matrimonio d'amore, che esalta le caratteristiche nutrizionali – Stefania Ruggeri, Ricercatrice e Nutrizionista CREA Alimenti e Nutrizione, analizza esclusivamente sotto il profilo nutrizionale 3 prelibate ricette di risotto al tartufo, una del "Cucchiaio d'argento", ricettario classico della cucina italiana e le altre due, rispettivamente di Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo, i noti chef, giudici di una popolare gara culinaria televisiva. Su fronte della leggerezza vince senz'altro la ricetta più semplice, quella classica del Cucchiaio d'argento, che esalta la qualità dei due ingredienti principali: riso e tartufo.

Riso suggerito, il Carnaroli come da tradizione, ma semi-integrale per ridurre un po' l'Indice Glicemico e apportare qualche micronutriente in più, senza perdere la qualità in cottura. Per scegliere il tartufo, invece, meglio seguire le raccomandazioni sempre attuali del grande Pellegrino Artusi.

Con cosa potremmo abbinare il risotto al tartufo? Sarebbero perfette uova con verdure di stagione, su cui, magari, aggiungere ancora un po' di tartufo. E per Natale? Per un pranzo classico la nutrizionista consiglia arrosto di vitello con insalata di cavolo broccolo, mentre, per chi è vegetariano o vegano, l'abbinamento giusto è polpettone di verdure di stagione con purea di patate.



Riso e tartufo: pilastri dell'italianità da riscoprire tra ricerca, nutrizione e tradizione...aspettando il Natale

Un piatto che combina un semplice ingrediente come il riso con uno prezioso ed esclusivo come il tartufo e più che mai adatto alle tavole delle prossime feste. Secondo della serie "Mercoledì del gusto e del territorio: l'obiettivo del programma è quello di presentare la storia della cultura alimentare, combinando le conoscenze antiche della regione con le ultime ricerche. I simposi CREA combineranno intrattenimento scientifico sull'origine, la natura, le caratteristiche nutrizionali e sanitarie dei nostri migliori alimenti. "I nostri simposi si combineranno, certamente in modo meno sontuoso e più rilassato rispetto all'antica tradizione greco-romana", afferma il presidente del CREA Carlo Gaudio. Luigi Tamborini sottolinea come il riso italiano, eccellenza a livello mondiale, abbia una caratteristica che lo differenzia da tutte le altre varietà. Gilberto Bragato, primo

ricercatore del CREA Viticoltura ed Enologia, spiega che il suo aroma distintivo è dovuto ai composti solforosi e ai composti aromatici volatili. La ricerca del CREA ha delineato gli habitat delle specie più conosciute. Sono proprio le sue esigenze specifiche per il suolo che ne fanno un indicatore di qualità ambientale. Stefania Ruggeri, ricercatrice e nutrizionista, analizza esclusivamente sotto il profilo nutrizionale 3 deliziose ricette da risotto a tartufo. La ricetta più semplice, il classico Silver Spoon, è la più leggera. Suggerito riso, il Carnaroli come da tradizione, ma semicolore per abbassare un po' l'indice glicemico. Per i vegetariani o i vegani, la combinazione giusta sono polpette di verdure di stagione con purea di patate. La Commissione ha inoltre adottato una proposta di direttiva relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative all'etichettatura dei prodotti alimentari.

RASSEGNA STAMPA



PA

Al CREA secondo appuntamento con "I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy. Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufo"

Domani, mercoledì 21 dicembre, l'evento "Tra cielo, acqua e terra: riso e tartufi". Questo incontro, il secondo della serie "Mercoledì del gusto e del territorio: l'evento sarà una celebrazione dell'eccellenza del cibo e delle bevande Made in Italy, e sarà anche l'occasione per scambiare auguri di Natale con tutta la comunità CREA. Gli oratori parleranno: Altro: Una lunga storia italiana - Luigi Tamborini, Direttore Ricerche del CREA Difesa e Certificazione Tartufi: viaggio alle origini del gusto - Gilberto Bragato, primo ricercatore del CREA Viticoltura ed Enologia Riso e tartufi: un matrimonio d'amore, che mette in luce le caratteristiche nutrizionali - Stefania Ruggeri, Ricerche e nutrizionista CREA Food and Nutrition Puoi seguire l'evento in diretta sul canale YouTube del CREA.