

  
RISO  
**Ferraris**

Se vedi un affamato  
non dargli del riso  
insegnagli a coltivarlo

Confucio

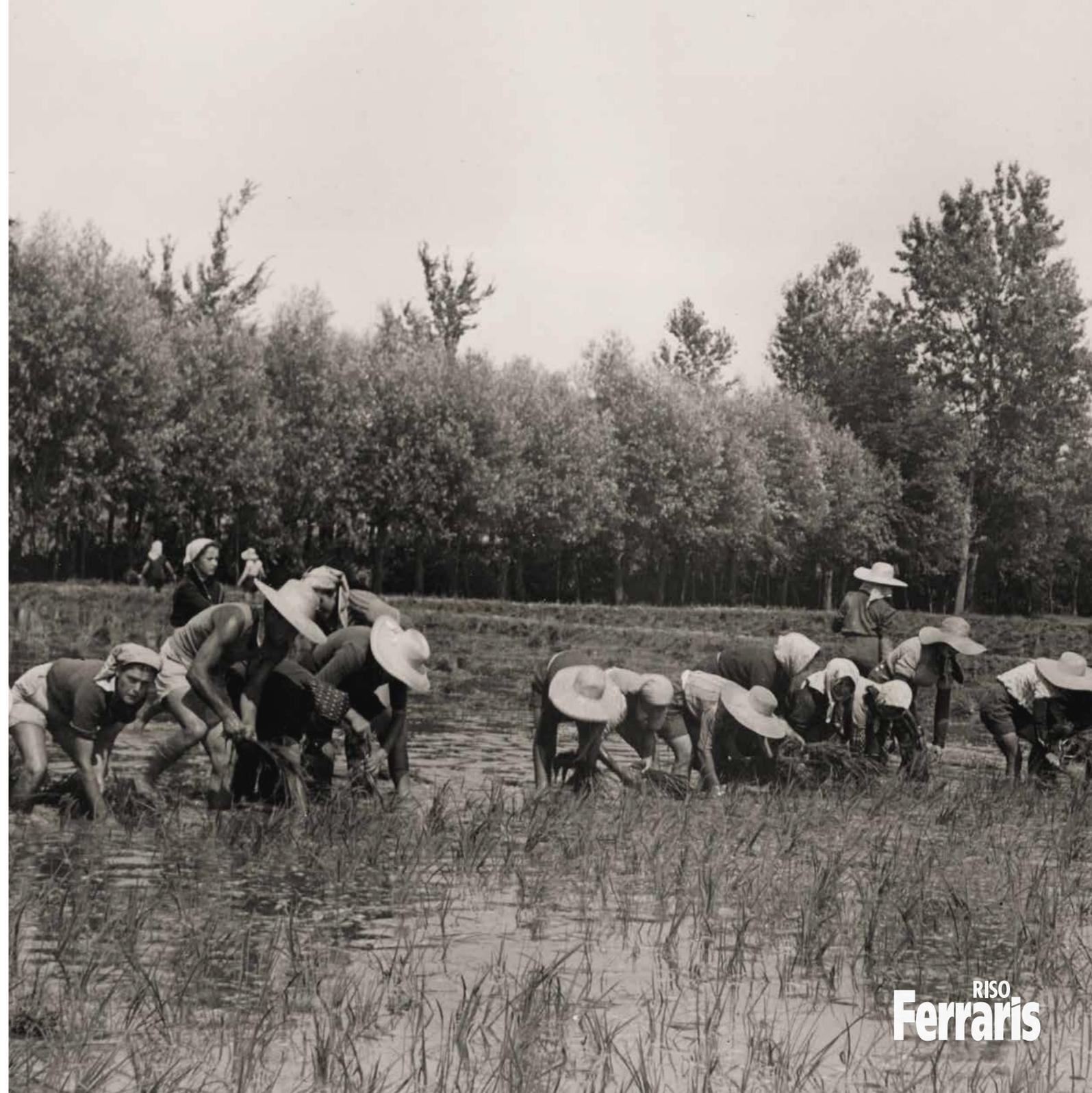


*Giacomo e Luigi Ferraris*

Ed è quello che la mia famiglia fa, da oltre 120 anni, coltivare e raffinare con grande passione il riso; un incessante avvicinarsi di generazioni e di stagioni, che pur ripetendosi sempre uguali sono state testimoni di operazioni colturali in continua evoluzione.

Da una realtà che assimilata ad una vera e propria comunità autonoma composta da centinaia di persone, siamo arrivati ad oggi dove la perizia dell'uomo è strategica e dove le centinaia di braccia sono state sostituite dalle macchine.

*A destra: Mondine durante la raccolta del riso  
Immagine tratta dall'archivio storico Riso Ferraris*



RISO  
**Ferraris**



RISO  
**Ferraris**

Interpretiamo la storia di questi luoghi

Situati nel cuore della Pianura Padana, fulcro della risicoltura in Italia, vogliamo essere interpreti tipici della storia di questi luoghi, grazie ad una consolidata esperienza e alla ricerca di un'incessante innovazione per garantire una qualità senza compromessi, un prodotto che rispetti l'ambiente e le persone che lo producono.

La sfida di oggi è pertanto quella di diffondere la cultura del riso e del risotto in Italia e nel mondo, fedeli alle tradizioni ma al passo con le esigenze del consumatore moderno.

Il nostro impegno e la nostra volontà sono quelli di produrre e selezionare un riso di altissima qualità espressione di una cultura e di un territorio.

Le nostre principali varietà di prodotti sono:

## CARNAROLI

ORIGINALE IN PUREZZA

Considerato il migliore dei risi italiani... pochi sanno che oggi però il Carnaroli originale viene miscelato con le sue varietà modificate, meno delicate da coltivare e più produttive. Noi invece perseveriamo nel coltivare esclusivamente il **Carnaroli originale in purezza**, sacrificando una maggior resa, per garantire al consumatore qualità e gusto senza eguali. Questa varietà possiede un'eccellente tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, il che lo rende ideale per i risotti sofisticati e i piatti speciali regionali. E' inoltre in grado di amalgamare ed esaltare i sapori ed i cibi più diversi.



## BALDO

Varietà di riso "emergente" tra i migliori d'Italia. Molto versatile, tiene bene qualsiasi tipo di cottura. E' ideale per i risotti e, come gli altri risi cristallini, rende bene anche nelle insalate. Il chicco ha una buona compattezza e, come tutti i risi bianchi, va servito al dente.



## ARBORIO

È un riso storico, tra i risi italiani è quello che ha i chicchi più grandi. Durante la cottura il calore penetra prima la parte esterna, mentre il nucleo ricco di amido rimane al dente. È usato soprattutto per risotti: l'alto contenuto di amido permette di realizzarli ben mantecati. Un uso molto interessante è quello del timballo

## VIALONE NANO

È un ottimo riso che assorbe bene i condimenti ed ha una valida resa in cottura. E' adatto più per risotti che per minestre. Si sposa perfettamente con i sapori più tradizionali italiani in quanto permette di avere una varietà di impieghi e, con un po' d'amore, si possono realizzare piatti gustosi anche con ingredienti semplici.



Completano la nostra offerta il riso VENERE, il riso ROSSO, INTEGRALE e BASMATI



AZIENDA AGRICOLA FERRARIS

Tenuta Torrone e Cagna  
13041 Bianzè - Vercelli (VC)  
tel +39 0161 49297  
mob +39 335 6760582  
e-mail [info@risoferraris.it](mailto:info@risoferraris.it)

---

Cristina Ferraris  
Marketing & Sales  
mob +39 348 5105917  
e-mail [cri.ferraris@gmail.com](mailto:cri.ferraris@gmail.com)

[www.risoferraris.it](http://www.risoferraris.it)