MARTA SEMPIO

Prodotto in Lomellina Senza l'uso di Prodotti Fitosanitari e Concimi

Un riso biologico, prodotto di un'agricoltura completamente naturale e sostenibile.
L'azienda lavora nel pieno rispetto della biodiversità, del suolo, dell'acqua e dell'ambiente. Il Riso Marta Sempio, prodotto con certificazione biologica, è coltivato senza alcun uso di diserbanti, pesticidi o fertilizzanti. La sua qualità viene percepita immediatamente al primo assaggio. Il profumo, il sapore, la particolare consistenza del chicco, sono frutto di un vero e proprio capolavoro della natura. Un riso unico per una cucina d'eccellenza, un'esperienza sensoriale tramite la quale gustare… l'autentico sapore delle terre di Lomellina.

Le tecniche di coltivazione del riso naturale... adattate al cambiamento



Il cambiamento climatico è ormai sotto gli occhi di tutti. Per questo, è nostro compito adattare i metodi di coltivazione. Così, laddove possibile continuiamo ad applicare la pacciamatura vegetale. In altri casi, invece, utilizziamo sistemi differenti, come il sovescio, un'ottima soluzione per dare nutrimento al riso: in autunno si seminano le leguminose (per esempio la *veccia*), in primavera si interrano e poi si semina il riso.

Se è necessario un lavoro di estirpazione meccanica delle malerbe impieghiamo, per esempio, l'erpice strigliatore, la sarchiatrice e altri attrezzi.



La tecnica della pacciamatura vegetale prevede la semina autunnale di un erbaio costituito dall'unione di leguminosa e graminacea. La semina avviene su sodo (ovvero su terreni non lavorati) tramite un macchinario idoneo alla penetrazione a fondo nel terreno. Si crea così uno strato naturale pacciamante che permette di evitare la nascita delle infestanti e fornisce, nello stesso tempo, nutrimento alla pianta del riso.



La pratica del sovescio di leguminose consente, attraverso la semina e l'interramento di una coltura erbacea non da raccolta, di migliorare il suolo, arricchendone la struttura e aumentandone la materia organica. Le leguminose apportano inoltre i nutrienti (specialmente l'azoto) di cui la pianta di riso ha bisogno per crescere. L'erbaio da sovescio viene seminato in autunno ed interrato in primavera inoltrata, prima della semina. Le essenze maggiormente utilizzate sono veccia sativa, veccia villosa e trifoglio.



La regolazione dell'acqua è di fondamentale importanza ancora più che negli altri metodi di coltivazione: è necessario far nascere il riso e, allo stesso tempo, fare in modo che la fermentazione non sia eccessiva al fine di evitare la morte del germoglio. Una volta che il germoglio è emerso dall'acqua, è importante ponderare in modo equilibrato i periodi di sommersione e di asciutta per ossigenare correttamente il terreno.



Non utilizzando diserbanti, la gestione delle malerbe deve essere costante e integrata di stagione in stagione: le infestanti vengono contenute con lavorazioni meccaniche in seguito a falsa semina, con strigliature e sarchiature. Durante le stagioni irrigatorie difficili, queste pratiche sono ancora più importanti.



Il raccolto avviene durante le prime settimane di ottobre. Infine, il riso viene essiccato tramite gli essiccatoi dell'azienda e quindi insaccato per essere trasportato allo stabilimento di lavorazione e confezionamento.



I nostri campi vengono coltivati applicando la rotazione delle colture in regime di agricoltura biologica.. Variando la specie agraria coltivata nel singolo appezzamento, si aiuta a mantenere il suolo in un buono stato di salute e a ottenere raccolti floridi. Cosa coltiviamo oltre al riso? Girasoli, grano, colza. Coltivazioni autunnali o primaverili, poco bisognose di acqua.

Carnaroli Classico Biologico

Ideale per **risotti** - Tempo consigliato di **cottura: 15-17 minuti**
Conservare in luogo freso e asciutto

1 kg

Il Carnaroli Classico è il re dei risi. Varietà storica della risicoltura italiana, è il più utilizzato per i risotti: le sue grandi dimensioni e l'alto contenuto di amilosio assicurano un'ottima tenuta alla cottura e l'attitudine ad assorbire bene brodo, salse, burro garantiscono una mantecatura perfetta. Il nostro Riso Carnaroli Classico Biologico, è un riso esclusivo grazie al suo metodo di coltivazione, salutare, originale e biologico.
L'azienda inoltre aderisce a un sistema di tracciabilità del riso "classico" stabilito dall'Ente Nazionae Risi ed è iscritta all'albo dei produttori di riso Carnaroli Classico, proveniente solo ed esclusivamente da sementi certificate (D.lgs. n. 131/2017).

Valori medi di prodotto	per 100 g
Energia	1389 kJ /332 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0.1 g 0.1 g
Carboidrati di cui zuccheri	80 g 0.2 g
Proteine	7 g
Sale	0.01 g

IT-BIO-007
Agricoltura Italia

PRODOTTO DA AZIENDA AGRICOLA MARTA SEMPIO, LAVORATO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI CASCINA ALBERONA, MORTARA (PV))
www.martasempio.it