SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rosa Marchetti Semilavorato Biologico

Cascina Bosco Fornasara · Nicorvo (PV) · Lomellina

[foto prodotto]

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione	Riso Rosa Marchetti Semilavorato Biologico
Categoria merceologica	Riso semilavorato · Cereali e derivati
Varietà botanica	Oryza sativa L. var. Rosa Marchetti
Tipo di lavorazione	Semilavorato (parzialmente raffinato)
Certificazione	Biologico certificato
Senza glutine	Sì (naturalmente privo di glutine)

2. ORIGINE E FILIERA

Paese di origine	ITALIA
Zona di coltivazione	Lomellina, Nicorvo (PV)
Azienda produttrice	Az. Agr. Marinone Roberto – Cascina Bosco Fornasara 4, 27020 Nicorvo (PV)
Trasformazione	Cascina Alberona 230, 27036 Mortara (PV)
Sito web	www.cascinaboscofornasara.it

3. METODO DI COLTIVAZIONE — AGRICOLTURA BIOLOGICA RIGENERATIVA

Secondo la definizione del Rodale Institute (1983) e la Carta dei Principi di Deafal AOR (2018), l'agricoltura rigenerativa non è un semplice elenco di tecniche né si limita a ridurre l'impatto ambientale: è un metodo sistemico e olistico che trasforma l'azienda agricola in un ecosistema vivo. L'obiettivo è rigenerare attivamente la fertilità del suolo, la biodiversità e i cicli ecologici, migliorando le risorse utilizzate anno dopo anno. Cascina Bosco Fornasara applica integralmente questi principi:

- Ogni scelta agronomica viene valutata considerando insieme produttività, salute del suolo, biodiversità, impatto ambientale e benessere della comunità: questo approccio porta a zero chimica — nessun fitofarmaco né concime chimico.
- Semina su sodo (no-till) e minima lavorazione del suolo: la struttura del terreno viene preservata, favorendo la vita microbica, la formazione di sostanza organica e la capacità di sequestro del carbonio.
- Suolo sempre coperto: cover crop con specie azoto-fissatrici (veccia, trifoglio, loietto, avena) per proteggere il suolo dall'erosione, arricchirlo e alimentare la microbiologia.

- Rotazioni colturali articolate: riso, legumi (piselli, fagioli), miglio e cereali in cicli studiati per spezzare la pressione patogena e rigenerare la fertilità senza input esterni.
- Carbon farming: pratiche orientate all'incremento del carbonio organico nel suolo come contributo attivo alla mitigazione dei cambiamenti climatici.
- Agroforestazione: migliaia di alberi piantati lungo le risaie per ricostruire habitat, incrementare la biodiversità e creare connettività ecologica nel paesaggio agrario lomellino.
- Essiccazione a bassa temperatura con bruciatori a gas, a basso impatto ambientale, per preservare le qualità del chicco.
- Lavorazione a pietra tradizionale, che mantiene intatte le proprietà organolettiche e riduce la rottura dei chicchi.
- Confezionamento sottovuoto con stoccaggio in magazzino a temperatura controllata.

4. CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ

Origine varietale	Autoctona italiana, scoperta negli anni '60 da Domenico Marchetti
Tipo di chicco	Medio tondo, simile al Vialone Nano
Caratteristiche pianta	Stelo lungo, radici profonde — ottimo assorbimento di nutrienti
Consistenza in cottura	Morbida all'esterno, leggermente croccante al centro
Profilo aromatico	Sapore pieno, ricco, autentico — carattere deciso
Impiego consigliato	Risotti, minestre rustiche, piatti di riso al forno

5. IL SEMILAVORATO: EQUILIBRIO TRA GUSTO E BENESSERE

A differenza del riso bianco completamente raffinato, il Rosa Marchetti semilavorato conserva parte del pericarpo (rivestimento esterno) e della gemma. Questo comporta:

- Maggiore contenuto di fibre, polifenoli e vitamine del gruppo B rispetto al bianco
- Profilo nutrizionale più ricco rispetto al riso bianco grazie alla presenza del pericarpo
- Migliore digeribilità rispetto al riso integrale completo
- Tempi di cottura più contenuti rispetto all'integrale

6. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g)

Nutriente	Per 100g
Energia	336 kcal
Grassi totali	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	72 g
di cui zuccheri	0,8 g
Fibre alimentari	n.d.
Proteine	7,7 g
Sodio	5 mg

7. CONSERVAZIONE E COTTURA

Cottura in pentola	17 minuti in acqua bollente salata

Cottura a pressione	7 minuti dal fischio · rapporto acqua/riso 1:1
Conservazione	Luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta
Dopo apertura	Contenitore ermetico a temperatura < 17°C
Scadenza	Vedi lato confezione (1 anno carta · 2 anni sottovuoto)

8. FORMATI DISPONIBILI

1 kg sottovuoto	Confezionamento sottovuoto · scadenza 2 anni
5 kg carta	Confezionamento in carta kraft · scadenza 1 anno

Cascina Bosco Fornasara · Cascina Bosco 4 · 27020 Nicorvo (PV)
Tel: +39 339 56 41 211 · info@cascinaboscofornasara.it · www.cascinaboscofornasara.it
Membro di Lomellina Terra di Riso · APS per la valorizzazione del territorio e dei produttori lomellini