



IDEARISO®



CATALOGO



CHI SIAMO

*Il riso è da sempre
un alimento fondamentale
per l'uomo, che combina
caratteristiche nutrizionali
eccezionali e che può
essere interpretato nelle
cucine di tutto il mondo,
dando origine a risultati
sorprendentemente diversi.*

Ideariso Società Agricola è una azienda a vocazione risicola, sita nel comune di Vercelli, cuore della risicoltura piemontese ed italiana. Nata nel 2015, è oggi gestita da Massimo e Maurizio Tabacchi: entrambi agronomi e conduttori di aziende agricole, da diversi anni con impegno e passione impiegano le loro competenze e la loro esperienza al fine di realizzare un prodotto unico e di qualità. I terreni coltivati da Ideariso si trovano a Vercelli e a Briona in provincia di Novara. Lo stabilimento produttivo,



dove il riso viene stoccato e confezionato è sito nel comune di Vercelli. Ideariso ha l'obiettivo di ottenere il miglior prodotto possibile da poter fornire ai propri clienti, mettendo la qualità e la sostenibilità come marchio di garanzia, grazie ad una grande attenzione nella coltivazione e ad un packaging ed una grafica unici ed innovativi.

COSA PRODUCIAMO

I NOSTRI RISI

Coltivati nei campi di Ideariso con pratiche sostenibili, lavorati delicatamente, sono i classici risi utilizzati in cucina per i risotti e per tante altre ricette.

Riso Carnaroli

Riso Arborio

Riso Gigante Vercelli – Presidio Slow Food

Riso Sant'Andrea

I NOSTRI RISI INTEGRALI

Coltivati nei campi di Ideariso con pratiche sostenibili, mantengono sul chicco un sottile strato esterno che garantisce eccellenti valori nutrizionali e conferisce aromi e sapori molto gradevoli.

Riso Integrale Nero Penelope

Riso Integrale Rosso Gilda

Riso Integrale Felix – Grande Gemma

I NOSTRI PREPARATI PER RISOTTO

Ingredienti di alta qualità disidratati ed uniti ai nostri chicchi per risotti gustosi e veloci:

Preparato per risotto con Tartufo

Preparato per risotto con Zafferano

Preparato per risotto con Funghi Porcini

Preparato per risotto con Radicchio Rosso

Preparato per risotto con Nero di Seppia

Preparato per risotto alla Panissa

Preparato per risotto con Zucca e Amaretti

Preparato per risotto con Cacio e Pepe

Preparato per risotto con Pomodoro e Rosmarino

Preparato per risotto con Asparagi

Preparato per risotto con Melanzane

Preparato per risotto con Gamberetti e Curry

Preparato per risotto con Piselli

Preparato per risotto con Baccalà e Patate



COME PRODUCIAMO

COLTIVAZIONE

Da più di 50 anni ci dedichiamo con passione a questa attività: seminiamo, curiamo e raccogliamo il nostro riso in provincia di Vercelli e di Novara. L'esperienza, le conoscenze agronomiche, la continua sperimentazione nella ricerca di nuove tecniche e di nuove varietà ci permettono di ottenere grandi risultati nella coltivazione del riso.

Crediamo in un'agricoltura sostenibile: facciamo uso attento e molto limitato di concimi e fitofarmaci, adottando pratiche di sovescio e rotazione, aderendo alle Misure Agroambientali Regionali del PSR.

Pratichiamo un'agricoltura volta a ridurre al minimo l'impatto ambientale, massimizzando le qualità che ogni campo, ogni varietà di riso e ogni singolo apporto hanno da esprimere. Facciamo analisi periodiche sul riso e sul risone, per assicurare l'assenza di ogni residuo chimico sul prodotto finale venduto ai nostri clienti. Mettiamo in campo **passione e conoscenza** per garantire al cliente finale il nostro miglior prodotto.

LAVORAZIONE

Il riso una volta raccolto (chiamato con il termine "risone") deve essere lavorato e le parti esterne devono essere rimosse. In base al grado di lavorazione si possono ottenere **risi integrali, semi-integrali o lavorati**.

Abbiamo deciso di affidare la lavorazione del riso a mani esperte, selezionando una riseria a conduzione familiare che ci garantisca di mantenere l'alta qualità dei nostri risi, che fosse in grado di rispettare il prodotto e di effettuare una lavorazione "delicata e leggera": questo aspetto è estremamente importante, in quanto permette di conservare un sottile strato esterno, che garantisce al riso **tenuta alla cottura** e **"mantecatura"** eccezionali.



COME CONFEZIONIAMO

Un'altra grande peculiarità del nostro prodotto, insieme alla qualità dei nostri risi, risiede nella scelta delle confezioni.

TUBI IN CARTONE RICICLATO E BANDA ALLUMINATA

Abbiamo cercato di combinare nello stesso packaging la funzionalità alla conservazione del riso, con l'attenzione alla sostenibilità ambientale e ad una estetica raffinata, scegliendo esclusivi ed eleganti tubi in cartone riciclato e banda alluminata in tre formati da 1000 g, 500 g e 320 g. All'interno dei tubi il nostro riso è confezionato in atmosfera protettiva con azoto alimentare, che ci permette di avere una grande conservabilità e freschezza del prodotto in una forma unica. Il tappo in plastica e l'easy pill garantiscono una praticità estrema nell'apertura e nella conservazione delle confezioni, senza dimenticare la possibilità di riutilizzo dei tubi come contenitori per diverse cose (penne, matite, piccoli oggetti, ecc). La grande novità del 2020 è la possibilità di avere la confezione in tubo da 320 g anche per i nostri preparati per risotto, eleganza, praticità e gusto per tutti!

MATTONELLA SOTTO VUOTO IN ASTUCCIO

Il formato più semplice e sicuro per l'utilizzatore professionale come il ristorante o per chi è abituato ad utilizzare il riso nella propria cucina per preparare spesso piatti a base di riso o per famiglie o gruppi numerosi. Niente di meglio delle preparazioni del riso, in particolare i risotti, servono a mantenere viva quella convivialità e quel piacere di assaggiare i prodotti del territorio tipica della tradizione culinaria italiana.



Qualità garantita,
ideale per risotti



CARNAROLI

RISO DI ECCELLENZA



Il nostro riso Carnaroli è ideale per le preparazioni di risotti di eccellenza, secondo la tradizione italiana. Versatile anche per la cottura al vapore o bollito, apprezzato per la sua tenuta alla cottura.

RISO CARNAROLI GARANZIA DI QUALITÀ E TENUTA ALLA COTTURA

Il riso Carnaroli è l'ingrediente di riferimento per risotti di qualità, associa infatti il gusto e la perfetta tenuta alla cottura.

La qualità parte dal campo, la grande esperienza agronomica e la cura delle singole risaie permettono di ottimizzare le tecniche allo scopo avere le migliori

condizioni possibili per la crescita e la maturazione del riso. Il nostro percorso prosegue nella selezione del riso che assicura elevata omogeneità del prodotto. La lavorazione, ottimizzata per questa specifica varietà, completa il percorso che massimizza le peculiarità di questa varietà in termini di cottura e di gusto.



1kg

8057018720354



500g

8057018720026



320g

8057018720590



1kg

8057018722471



VEGANO



GLUTEN FREE

ARBORIO

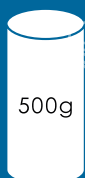
RISO DI CLASSE

Chicco grande
adatto a tutte
le ricette



1kg

8057018722532



500g

8057018722419



320g

8057018722402



1kg

8057018722631

Il Riso Arborio, tipico del Vercellese, è il riso con il chicco più grande ed un bel granello perlato. Ideale per risotti pregiati, la naturale ricchezza di amido gli permette di assorbire molto bene i condimenti e di trattenere al meglio i sapori, con una cremosità unica. In cucina è ottimo per tutte le ricette a base di riso, dai risotti alle minestre, dalle insalate agli arancini.

RISO ARBORIO

Il Riso Arborio prende il nome dall'omonimo comune della provincia di Vercelli, dove la varietà è stata selezionata. Conosciuto anche come il Re dei risi per la grande dimensione del suo chicco e per la tipica perlatura del granello, si utilizza per la preparazione di risotti pregiati, caratterizzati da una ricca cremosità e da

una capacità unica di assorbire i condimenti, esaltando al massimo i vari sapori degli ingredienti utilizzati.

Molto conosciuto ed apprezzato all'estero, in cucina è ottimo anche per insalate, minestre o zuppe e per la preparazione degli arancini.



GLUTEN FREE



VEGANO

Antica varietà
di Vercelli



GIGANTE VERCELLI

VARIETÀ STORICA



*Il Gigante Vercelli è
un riso a chicco grande
di qualità unica
per la preparazione
di risotti straordinari.
Apprezzato per
la sua mantecatura
eccezionale.*



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.fondazione Slow Food.it

GIGANTE VERCELLI ANTICA VARIETÀ DALLE BASSE PRODUZIONI E DI ALTA QUALITÀ PER RISOTTI DI ECCELLENZA

Il riso Gigante Vercelli è un'antica varietà che Ideariso ha recuperato in purezza e riportato alla coltivazione e della quale, su disposizione del Ministero dell'Agricoltura, è responsabile della conservazione come varietà storica.

Le basse produzioni, le caratteristiche organolettiche e la naturale resistenza alle malattie (peculiarità assoluta) sono le caratteristiche che anticamente avevano fatto selezionare questa varietà per ottenere un prodotto di eccellenza e sano. Questi elementi ne fanno ancora oggi un riso unico nella preparazione dei risotti. I chicchi grandi rimangono separati a fine cottura pur conferendo una fine mantecatura al risotto stesso.

Al Gigante Vercelli vengono riservati i campi più vocati alla varietà tra quelli di Ideariso, tutti localizzati nella provincia di Vercelli e per la sua coltivazione non vengono utilizzati prodotti fungicidi. La lavorazione viene eseguita in un impianto di alta qualità, con bassi volumi di riso pilati per giorno, ed il risultato è un granello perfetto.

Grande soddisfazione è stata per Ideariso vedersi riconosciuto l'impegno e la tenacia nella riscoperta di questa antica e straordinaria varietà, ottenendo nel 2018 il riconoscimento di **PRESIDIO SLOW FOOD**.



8057018720064



8057018720057



8057018720040



8057018722488



VEGANO GLUTEN FREE

SANT'ANDREA

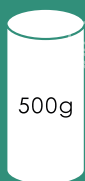
RISO DELLA TRADIZIONE

Versatile
in cucina



1kg

8057018720651



500g

8057018720279



320g

8057018720286

Il Riso Sant'Andrea fa parte della tradizione vercellese e la sua storia è legata ai terreni più difficili da coltivare, a cui sa adattarsi in maniera unica. Nei risotti i suoi chicchi esaltano in cottura i diversi condimenti. Ottimo per la preparazione di piatti originali come arancini e timballi.

RISO SANT'ANDREA

Il Sant'Andrea si adatta a molteplici varianti di utilizzo in cucina, sposandosi con vari tipi di condimenti e di preparazione.

In campo mostra grande rusticità e tolleranza a condizioni sfavorevoli di clima e terreno, come quelli tipici delle risaie di Baraggia.

Nella tradizione italiana è considerato uno dei risi migliori per la preparazione dei risotti perché assorbe i diversi condimenti in modo eccezionale. Ottimo anche per insalate e dolci, deve il suo nome alla cattedrale di Vercelli, simbolo di questa città considerata la capitale europea del riso.



GLUTEN FREE



VEGANO

Gusto unico e
grandi proprietà
nutrizionali



FELIX

RISO INTEGRALE DALLA GRANDE GEMMA



Felix è il riso integrale che combina caratteristiche nutrizionali pregiate ad un gusto unico tra i risi integrali. Ha un alto contenuto di fibre, fosforo, magnesio, Vitamina E e Vitamina B6. Adatto a tutte le preparazioni per una cucina salutare, ottimo per chi pratica sport.



8057018720415



8057018720408



8057018720071

LA GRANDE GEMMA CONFERISCE RICCHEZZA NUTRIZIONALE E GUSTO UNICO TRA GLI INTEGRALI

Felix è un riso integrale caratterizzato da una grande gemma che gli conferisce caratteristiche nutrizionali e di gusto uniche.

La gemma, di cui Felix è straordinariamente ricco, è la parte del riso integrale che contiene preziosi elementi. Felix per questo vanta numerosi ed esclusivi claims nutrizionali: ad alto contenuto di fibre, fosforo, magnesio e fonte di potassio, vitamina E, vitamina B6. La grande gemma

inoltre conferisce proprietà organolettiche che rendono Felix il riso integrale più saporito. Il consumo di Felix, unito ad una dieta equilibrata e ad una regolare attività fisica, consente di mantenerti in forma con gusto.

Queste straordinarie caratteristiche hanno guidato alla scelta del nome Felix: il ricco, il gradito, il riso della felicità!



VEGANO



GLUTEN FREE



INTEGRALE

GILDA

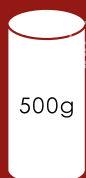
RISO ROSSO INTEGRALE

Varietà esclusiva
dall'intenso
colore rosso



1kg

8057018720675



500g

8057018720118



320g

8057018720101



1kg

8057018720316



500g

8057018722570

Gilda è un riso rosso integrale che unisce sapore a delicata fragranza. Ad alto contenuto di fibre, fosforo e magnesio. Adatto alle diete vegane, per tutte le preparazioni in cucina, dalle più semplici alle più ricercate e innovative.



GUSTO INTENSO E DELICATA FRAGRANZA, PER PIATTI SEMPLICI E PREGIATI

Gilda è un riso integrale dall'intenso colore rosso naturale, frutto di accurata selezione e produzione da parte di Ideariso. Unisce alle sue proprietà nutrizionali sapore, delicata fragranza e colore.

Claims nutrizionali: ad alto contenuto di fibra, fonte di fosforo e magnesio.

Il riso rosso Gilda è una varietà esclusiva, completamente sviluppata in Italia e coltivata da Ideariso nelle provincie di Vercelli e Novara. Ideariso procede ad una accurata selezione della produzione

in base a parametri qualitativi molto elevati. La qualità parte sempre dal campo guidata dall'impegno dei nostri agronomi e prosegue nelle fasi di selezione, conservazione e lavorazione che, come per tutti i prodotti Ideariso, è stata accuratamente sviluppata per la specifica tipologia di riso.

La conservazione per alcuni mesi prima della lavorazione è uno degli elementi che determinano le caratteristiche uniche di questo riso integrale.



INTEGRALE



GLUTEN FREE



VEGANO

Aromatico
e delicato



PENELOPE

RISO NERO INTEGRALE



Penelope è un riso nero integrale aromatico, ottimo per preparazioni gourmet. Ad alto contenuto di fibre, fosforo e fonte di magnesio. La presenza di antociani ha inoltre un'azione antiossidante benefica per la salute.

RISO NERO INTEGRALE GUSTOSO ED AROMATICO

Il riso Penelope Nero Integrale è il risultato di un accurato processo di selezione della produzione in base a parametri qualitativi molto elevati, della specifica lavorazione sviluppata per questo riso e dell'attenta conservazione che ne garantiscono le caratteristiche di eccellenza.

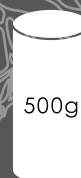
Il riso Penelope Nero Integrale è caratterizzato dal contenuto di antociani, componenti con un'azione

antiossidante benefica per la salute. Il Riso Nero Integrale Penelope può vantare claims nutrizionali quali: alto contenuto di fibre e di fosforo, fonte di magnesio. Alle proprietà nutrizionali il riso Penelope Nero Integrale associa un gusto raffinato e delicata fragranza che ne fanno un prezioso alleato in cucina, consentendo di creare piatti semplici e saporiti o preparazioni gourmet.



1kg

8057018720668



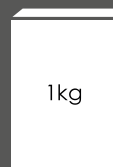
500g

8057018720149



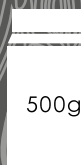
320g

8057018720453



1kg

8057018722587



500g

8057018720613



VEGANO



GLUTEN FREE



INTEGRALE

PREPARATO PER RISOTTO

CON RISO GIGANTE VERCELLI

PRESIDIO SLOW FOOD

320g

CACIO E PEPE
8057018722082

FUNGHI PORCINI
8057018721856

NERO DI SEPPIA
8057018721894

PANISSA
8057018721870

POMODORO E
ROSMARINO
8057018722099

RADICCHIO
ROSSO
8057018721900

TARTUFO
8057018721863

ZAFFERANO
8057018721887

ZUCCA E
AMARETTI
8057018722075

Unendo il nostro riso Gigante Vercelli – Presidio Slow Food con prodotti di alta qualità abbiamo realizzato la linea di preparati per risotti.

Come per i risi Ideariso, anche per i preparati abbiamo scelto il nostro packaging in tubo di cartone alluminato e atmosfera controllata, per assicurare freschezza e qualità unici. Infine, la caratteristica che più distingue i nostri preparati per risotti è il tempo di cottura: in 12-14 minuti si ottengono tre/quattro porzioni di risotto cremoso e di assoluta qualità.



CACIO E PEPE

Preparato per risotto
con riso Gigante Vercelli
al cacio e pepe.



GLUTEN FREE



3/4 PORZ.

FUNGHI PORCINI

Preparato per risotto
con riso Gigante Vercelli ai
funghi porcini.



GLUTEN FREE



VEGANO



3/4 PORZ.

NERO DI SEPPIA

Preparato per risotto
con riso Gigante Vercelli al
nero di seppia.



GLUTEN FREE



3/4 PORZ.



PANISSA

Preparato per risotto con riso Gigante Vercelli alla panissa.



3/4 PORZ.

POMODORO E ROSMARINO

Preparato per risotto con riso Gigante Vercelli al pomodoro e rosmarino.



GLUTEN FREE



VEGANO



3/4 PORZ.

RADICCHIO ROSSO

Preparato per risotto con riso Gigante Vercelli al radicchio rosso.



GLUTEN FREE



VEGANO



3/4 PORZ.



TARTUFO

Preparato per risotto con riso Gigante Vercelli al tartufo.



GLUTEN FREE



VEGANO



3/4 PORZ.

ZAFFERANO

Preparato per risotto con riso Gigante Vercelli allo zafferano.



GLUTEN FREE



VEGANO



3/4 PORZ.

ZUCCA E AMARETTI

Preparato per risotto con riso Gigante Vercelli alla zucca e amaretti.



3/4 PORZ.

PREPARATO PER RISOTTO

IN SACCHETTI ATM

CON RISO CARNAROLI

250g

ASPARAGI
8057018722716

BACCALÀ E
PATATE
8057018722921

CACIO E PEPE
8057018722747

FUNGHI PORCINI
8057018722679

GAMBERETTI E
CURRY
8057018722723

MELANZANE
8057018722709

PISELLI
8057018722938

POMODORO E
ROSMARINO
8057018722730

TARTUFO
8057018722686

ZAFFERANO
8057018722693



ASPARAGI

Preparato per risotto
con riso Carnaroli agli
asparagi.



GLUTEN FREE



VEGANO



2/3 PORZ.



BACCALÀ E PATATE

Preparato per risotto
con riso Carnaroli al
baccalà e patate.



GLUTEN FREE



2/3 PORZ.



CACIO E PEPE

Preparato per risotto
con riso Carnaroli al cacio
e pepe.



GLUTEN FREE



2/3 PORZ.



FUNGHI PORCINI

Preparato per risotto
con riso Carnaroli ai
porcini.



GLUTEN FREE



VEGANO



2/3 PORZ.



GAMBERETTI E CURRY

Preparato per risotto
con riso Carnaroli ai
gamberetti e curry.



GLUTEN FREE



2/3 PORZ.



MELANZANE

Preparato per risotto
con riso Carnaroli alle
melanzane.



GLUTEN FREE



VEGANO



2/3 PORZ.

I preparati per risotti sono realizzati con il nostro riso Carnaroli e prodotti di alta qualità. Il tempo di cottura è di 15 minuti e si ottengono tre porzioni di risotto cremoso e gustoso.



PISELLI

Preparato per risotto
con riso Carnaroli ai piselli.



GLUTEN FREE



VEGANO



2/3 PORZ.

POMODORO E ROSMARINO

Preparato per risotto
con riso Carnaroli al
pomodoro e rosmarino.



GLUTEN FREE



VEGANO



2/3 PORZ.



TARTUFO

Preparato per risotto
con riso Carnaroli al
tartufo.



GLUTEN FREE



VEGANO



2/3 PORZ.

ZAFFERANO

Preparato per risotto
con riso Carnaroli allo
zafferano.



GLUTEN FREE



VEGANO



2/3 PORZ.

CONFEZIONI IDEAREGALO

6 TUBI
320g

PREPARATO PER RISOTTO
8057018722044

6 TUBI:
3 500g
+
3 320g

VALIGETTA MIX
8057018721993

3 TUBI
500g

RISI DA RISOTTO
8057018722006

RISI INTEGRALI
8057018722020

3 TUBI
320g

RISI DA RISOTTO
8057018722013

RISI INTEGRALI
8057018722037

PREPARATO PER RISOTTO
8057018722051

1 TUBO
1kg

VALIGETTA MIX
8057018722983

2 TUBI
2 1kg

VALIGETTA MIX
8057018722990

Le eccellenze Ideariso in una sola confezione. Scatole in cartone, serigrafate e studiate per i tubi Ideariso: ideali come regalo, per le feste natalizie e pasquali, per eventi aziendali o per chi decide di provare un assortimento completo dei nostri prodotti.

Disponibili in tre formati, sono composte sia dalle nostre sei tipologie di riso, sia dalle nostre nove tipologie di preparato per risotto.





IDEARISO®
soc. agr. Srl

SEDE LEGALE: Piazza Martiri della Libertà 1, Vercelli 13100, Italia
SEDE OPERATIVA: Via Giovanni Cavanna 18/20, Vercelli 13100, Italia
M. sede@ideariso.com **T.** +39 0161294762

W. www.ideariso.com
f @ideariso **ig** @idea.riso