

Perché scegliere il riso

Il riso è un alimento funzionale in quanto il suo consumo è in grado di generare dei benefici per l'organismo. Le sue **proprietà antiossidanti e antinfiammatorie**, infatti, dovute alla presenza di polifenoli, acido fitico, gamma-orizanolo e vitamina e lo rendono un valido alleato nella **prevenzione e nel trattamento di patologie cardiovascolari e stati infiammatori**. La presenza di betaglucani, invece, contribuisce all'**aumento dei livelli di colesterolo buono (HDL)** a discapito del colesterolo cattivo (LDL), aiutando la **stabilizzazione dei livelli lipidici** nel sangue su valori ottimali.

Why choose rice

Rice can be classified as a functional food because its consumption has a positive impact on health. Indeed, its antioxidant and anti-inflammatory properties due to the presence of polyphenols, phytic acid, gamma-oryzanol and vitamin e make rice a valuable instrument for preventing cardiovascular diseases and inflammatory conditions. In addition, the presence of beta-glucan contribute to increase blood levels of good cholesterol (HDL) to the detriment of bad cholesterol (LDL), helping to maintain excellent levels of blood fats.

Società Agricola
F.lli Perciaccante s.r.l.
C.da Garda 87011
Cassano Allo Jonio (CS)
masseriafornara@libero.it
www.masseriafornara.it



IL RISO DELLA PIANA DI SIBARI



Masseria Fornara[®]

RISO PROVENIENTE DA
COLTIVAZIONI CALABRESI



Secondo i più recenti studi fu **Alessandro Magno** ad importare il riso dall'Oriente in Sicilia e in Calabria. **Sybaris**, città dedita soprattutto al commercio e all'agricoltura, era a quell'epoca la più grande città della Magna Graecia e la conformazione paludosa del suo terreno garantì che il riso vi si adattasse rapidamente.

Ancora oggi la Piana di Sibari, dove sorgeva l'antica **Sybaris**, si presta particolarmente alla coltivazione del riso per i suoi terreni salmastri e per il sole che permette al riso di crescere sano e rigoglioso.

La famiglia Perciaccante, ha ripreso la coltivazione del riso nella Piana di Sibari nei primi anni '80. Nel 2006 è nato il marchio Masseria Fornara.

According to recent studies rice was imported from the East to Sicily and Calabria by Alexander the Great. At that time Sybaris was a trading and agricultural town, the biggest in Magna Graecia, and its marshy lands allowed rice to rapidly adapt there.

The Piana di Sibari, where the ancient town of Sybaris arose, is still ideal for rice cultivation because of its brackish lands and sun, which allows rice to grow healthy and luxuriant.

The Perciaccante family relaunched rice cultivation in the Piana di Sibari in the early eighties. In 2006 the brand Masseria Fornara was created.



CARNAROLI

INTEGRALE

ARBORIO

ORIGINARIO

AROMATICO

NERONE

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

RISOTTO AGLI ASPARAGI



Il riso più apprezzato dagli chef per risotti e piatti pregiati deve la sua consistenza alla naturale presenza di amilosio e la sua sapidità ai terreni di origine salmastra della Piana di Sibari.

Specifiche

Confezione: Kg 1 sottovuoto
Tempo di cottura: 14/16 minuti

Usi consigliati

Risotti / Sartù / Preparazioni
Pregiate

The chefs' choice for risottos and refined dishes owes its consistency to the natural occurrence of amylose and its tastiness to the brackish origins of the lands of the Piana di Sibari.

Features: 1 Kg vacuum pack
14/16 minutes cooking time
Recommended for:
Risotto / Sartù / Refined dishes

Ottenuto da una lavorazione meno intensa del chicco. Si presenta dal colore ambrato con un sapore delicato e profondo. Ricco di proteine, vitamine, minerali e soprattutto di fibra.

Specifiche

Confezione: Kg 1 sottovuoto
Tempo di cottura: 18/20 minuti
si consiglia di mettere a bagno
3 ore prima

Usi consigliati

Risotti / Minestre /
Preparazione legate al benessere

The brown rice is obtained from the light processing of rice grains. It is amber-coloured, delicate and deep tasting. Rich in proteins, vitamins, minerals and particularly in fibres.

Features: 1 Kg vacuum pack
18/20 minutes cooking time – we
recommend soaking rice for three
hours before cooking
Recommended for:
Risotto / Soup / Recipes for wellness

Dai chicchi grandi e corposi si presta alle preparazioni più raffinate. Adatto ai risotti, si sposa bene con tutti i condimenti. Ideale per tutte le mantecature.

Specifiche

Confezione: Kg 1 sottovuoto
Tempo di cottura: 14/16 minuti

Usi consigliati

Risotti / Sartù / Arancini

With its big, full-bodied grains Arborio is an excellent choice for the most refined dishes. Ideal for risotto, perfect with all condiments. Ideal for creamy dishes.

Features: 1 Kg vacuum pack
14/16 minutes cooking time
Recommended for:
Risotto / Sartù / Arancino

Dal chicco piccolo e tondo, si presenta dal colore cristallino. Sapido e corposo si adatta alle preparazioni più varie dalle minestre agli arancini, dai dolci al sushi.

Specifiche

Confezione: Kg 1 sottovuoto
Tempo di cottura: 12/14 minuti

Usi consigliati

Arancini / Sushi / Baby food

Small, round, crystalline grains. Full-bodied with a savoury taste, ideal for a variety of dishes, from soups to arancini, from sweets to sushi.

Features: 1 Kg vacuum pack
12/14 minutes cooking time
Recommended for:
Arancini / Sushi / Baby food

Si presenta dal chicco lungo e cristallino è apprezzato per il delicato aroma di granoturco tostato che si sprigiona in cottura. Si adatta ad i più vari utilizzi.

Specifiche

Confezione: Kg 1 sottovuoto
Tempo di cottura: 14/16 minuti

Usi consigliati

Insalate / Contorni / Piatti
freddi

Long, crystal-coloured grains, highly appreciated for the roasted maize aroma unleashed during/after cooking. Adequate for preparing a variety of different dishes/meals.

Features: 1 Kg vacuum pack
14/16 minutes cooking time
Recommended for:
Salads / Side dishes / Cold dishes

Dal colore dell'ebano sprigiona intensi sapori in cottura. Ricchissimo di qualità benefiche. Si sposa particolarmente bene con piatti a base di pesce e frutti di mare.

Specifiche

Confezione: Kg 1 sottovuoto
Tempo di cottura: 18/20 minuti
si consiglia di mettere a bagno
tre ore prima della cottura

Usi consigliati

Preparazioni con il pesce e
frutti di mare / Risotti / Sushi

Ebony grains unleashing intense aroma when cooked. With many beneficial properties, this rice is ideal for fish and seafood dishes.

Features: 1 Kg vacuum pack
18/20 minutes cooking time – we
recommend soaking for 3 hours before
cooking
Recommended for:
Fish and seafood dishes / Risotto /
Sushi

Il riso della piana di Sibari incontra i funghi porcini, per un gusto 100% italiano.

Specifiche

Confezione: Gr 200 sottovuoto
Tempo di cottura: 16/17 minuti

Ingredienti: Riso Carnaroli, Funghi Porcini (3%), Cipolla, Prezzemolo, Brodo Granulare (sale, fecola e maltodestrine di patate, estratto di lievito, estratto di verdure (carota, cipolla), olio di girasole, estratti di erbe aromatiche).

Rice from the Piana di Sibari joins porcini mushrooms for 100% Italian taste.

Features: 200 gr vacuum pack
16/17 minutes cooking time

Ingredients: Carnaroli rice, Porcini mushrooms (3%), Onions, Parsley, Granulated stock (salt, potatoes' starch and maltodextrin), yeast extract, vegetables extract (carrot, onion), sunflower oil, aromatic herbs extract.

Il riso della piana di Sibari incontra gli asparagi, per un gusto 100% italiano.

Specifiche:

Confezione: Gr 200 sottovuoto
Tempo di cottura: 16/17 minuti

Ingredienti: Riso Carnaroli (95%), asparagi (3%), cipolla, pomodori, prezzemolo, Brodo Granulare (sale, fecola e maltodestrine di patate), estratto di lievito, estratto di verdure (carota, cipolla), olio di girasole, estratti di erbe aromatiche)

Rice from the Piana di Sibari with asparagus for 100% Italian taste.

Features: 200 gr vacuum pack
16/17 minutes cooking time

Ingredients: Carnaroli rice, Asparagus (3%), Onions, tomatoes, Parsley, Granulated stock (salt, potatoes' starch and maltodextrin), yeast extract, vegetables extract (carrot, onion), sunflower oil, aromatic herbs extract.