

LA STORIA DI UN TESORO

Riso Venere, l'oro nero creato dalla Sa.pi.se. ha conquistato il mondo

E' nato nel 1997 nella Pianura Padana dopo decenni di ricerca dei breeders: la sfida è partita proprio da qui

Vercelli e Riso Venere, il primo riso nero aromatico italiano. Nasce nel 1997 nel cuore del territorio tradizionalmente votato alla coltivazione di riso, la Pianura Padana piemontese dove ha sede Sa.pi.se - Sardo Piemontese Sementi, la Cooperativa agricola nata nel 1978 dall'unione di risicoltori Sardi e Piemontesi. La scoperta e la costituzione di una nuova varietà di riso richiede decenni di Ricerca che i breeders di Sa.pi.se hanno intrapreso quando l'idea di un riso colorato nel piatto non era neppure immaginabile. La visione innovativa della ricerca Sa.pi.se

ha restituito i frutti sotto forma di quel chicco nero dotato di un profumo caratteristico e di un gusto inimitabile. Dalla sua nascita, il Riso Venere ha sfidato la tradizione e lanciato la sfida ai migliori chef del mondo - basti pensare alla famosa piramide di Riso Venere di Gualtiero Marchesi - per poi diventare il riso nero d'eccellenza e comparire anche nelle tavole domestiche. Dapprima come contorno, poi cucinato come risotto, fino ad arrivare a ingrediente che impreziosisce e arricchisce anche le ricette più semplici, il Riso Venere gode di una rara versatilità in cucina e, negli ultimi anni, è diventato anche l'ingrediente a sorpresa di molte ricette della tradizione: pizza, pane e focacce, grissini, biscotti e birra. Oltre ad essere particolarmente ap-

prezzato per le sue caratteristiche gastronomiche, Venere è anche un riso sano: è integrale, ricco di fibre e proteine ma anche di potenti antiossidanti, gli antociani che conferiscono la caratteristica colorazione naturale del chicco. Il Venere oggi è la varietà di riferimen-

Dalle tavole di tutta Italia diventa celebre grazie alla piramide di Gualtiero Marchesi

to tra i risi neri, il suo nome è spesso usato come sinonimo di riso nero e vanta da anni innumerevoli tentativi di imitazione. Al fine di differenziarsi dalle imitazioni, e tutelando il consumatore, Sa.pi.se, da alcuni anni, ancora una volta anti-



Sa.pi.se. è capo filiera della produzione di Venere con la certificazione del sistema di rintracciabilità

cipando tendenze, ha deciso di mettere sotto protezione il marchio e di controllare tutta la produzione di Venere, creando una vera Filiera di produzione, che prevede un costante monitoraggio dei protocolli di coltivazione. Dall'esperienza di oltre 40 anni nel campo sementiero, Sa.pi.se si è fatta capo-filiera dell'intera produzione di Riso Venere ottenendo la certificazione del sistema di rintracciabilità conforme alla norma vigente. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

OGGI È COMPOSTA DA 15 SOCI

La cooperativa Sardo Piemontese Sementi

La Cooperativa agricola Sa.pi.se acronimo di Sardo Piemontese Sementi, nasce nel 1978 dall'unione di 10 produttori sardi e piemontesi: agricoltori esperti nella coltivazione di riso da seme che con spirito innovativo e lungimiranza hanno deciso di unire la cultura agricola di due Regioni italiane per coltivare qualità. Oggi Sa.pi.se è

composta da 15 soci, costituisce, coltiva, seleziona e commercializza seme di riso certificato e di qualità, ha sede a Vercelli, accanto alla Borsa Merci del Riso, è dotata di 3 impianti di selezione sementi: due in Piemonte e uno in Sardegna ha fondato il Centro Ricerca e Sviluppo sul Riso; gestisce la Filiera di produzione di Riso Venere. —

Venere

BUONO, SANO E ITALIANO

Il primo riso nero aromatico nato in Italia: integrale, ricco di fibre, proteine e potenti antiossidanti, gli antociani. La produzione di **Venere** fa capo alla Filiera Riso Venere controllata da Sanise