

AGROALIMENTARE, 'RISO PASSIU': CARNAROLI CLASSICO PER IL 2° ANNO IN 'TOP ITALIAN FOOD 2023' GAMBERO ROSSO

(CHB) - Cagliari, 19 dic 2022 - Il Carnaroli Classico di Riso Passiu si conferma, per la seconda volta consecutiva, il miglior riso sardo per la guida Gambero Rosso. Anche nel 2022 l'autentico Carnaroli Classico dell'azienda oristanese, infatti, è stato inserito nella "Top Italian Food 2023", dedicata alle eccellenze italiane dalla più importante rivista di settore e resta anche l'unico riso sardo, per la tipologia, presente nella guida. Ma nella nuova edizione del Top Italian Food arriva un'altra novità: entra anche il riso Aromatico Gange dell'azienda oristanese.

La guida nella sua edizione 2023 è stata presentata a Roma ieri, domenica 18 dicembre, durante l'evento realizzato e patrocinato dal Comune, al 'Roma Convention Center - LA NUVOLA'. Nel corso della giornata, interamente dedicata alle imprese produttrici delle eccellenze enogastronomiche italiane, hanno partecipato numerosi esponenti del settore Horeca regionale e nazionale.

IL COMMENTO DEL PRODUTTORE. "Siamo molto soddisfatti dei risultati ottenuti dai nostri risi che nel corso degli anni - commenta Felice Passiu, titolare e responsabile commerciale e marketing dell'azienda oristanese - stanno conquistando piano piano il cuore dei nostri consumatori. La nostra azienda è l'unica in Sardegna che coltiva l'autentico Carnaroli, garantito e certificato dall'Ente Nazionale Risi con la dicitura "Classico". Il nostro Aromatico Gange rappresenta invece un'ottima alternativa al riso basmati ed è la prima varietà aromatica registrata in Italia. Ringraziamo il nostro team e tutte le persone che sostengono Riso Passiu".

CARNAROLI CLASSICO. Il Carnaroli Classico dell'azienda Passiu potrà utilizzare anche per il prossimo anno il bollino "Top Italian Food", continuando a confermarsi come eccellenza sarda grazie alla sua alta qualità, riconosciuta ancora dal Gambero Rosso. Il Carnaroli Classico è considerato da chef e appassionati di cucina il "Re dei risi" ed è ideale per la preparazione di risotti cremosi, insalate di riso, sartù, arancini, suppli e dessert.

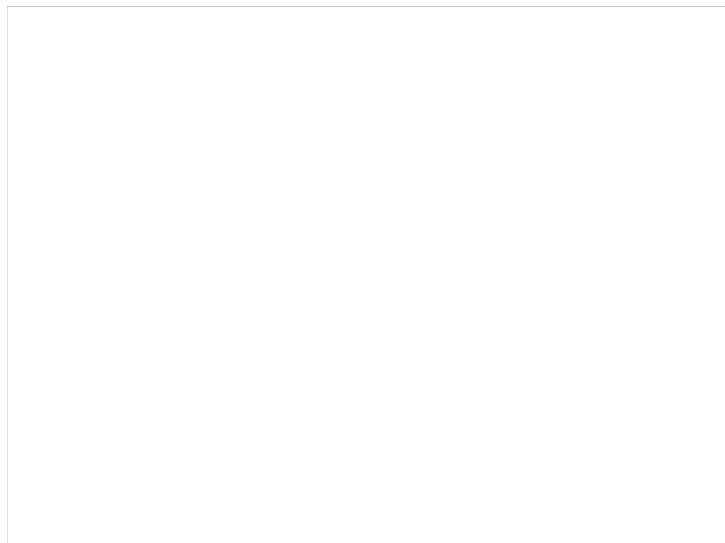
AROMATICO GANGE. Nell'edizione 2023 entra nella guida Gambero Rosso anche l'Aromatico Gange, che potrà utilizzare e inserire sulle confezioni il marchio "Top Italian Food". Si tratta di una varietà apprezzata per la sua particolare e fragranza, percepibile già nei campi durante il ciclo di maturazione e che ricorda il profumo del pane appena sfornato. Ideale per la preparazione di piatti unici a base di carne o pesce, insalate di riso, minestre e per piatti d'ispirazione orientale.

IL GIUDIZIO DEL GAMBERO ROSSO. "Passiu - scrive il Gambero Rosso - riserva sempre sorprese positive nei contest dedicati al riso. Anche in questa classifica conferma la vocazione risicola sarda, cosa tutt'altro che scontata per una regione sinonimo di pecorini, bottarga, spiagge dorate e mare color smeraldo. E dimostra ancora una volta l'alta qualità dei prodotti, in vendita anche online. Come il Gange (incrocio tra il Basmati e il Thailandese), coltivato in azienda in agricoltura integrata. Il gusto ha la dolcezza del cereale e del latte, seguita da un lieve tocco amaricante in chiusura. Struttura eccellente, friabile, di ottima masticabilità e tenuta alla cottura".

L'AZIENDA. L'azienda Passiu è stata fondata a Oristano nel 1975 e lavora con l'obiettivo di produrre riso di altissima qualità e grazie all'esperienza maturata sul campo è riuscita a ottenere produzioni che nel corso degli anni le hanno permesso di vincere numerosi riconoscimenti. Da oltre 45 anni coltiva il riso nel Campidano di Oristano, territorio fertile che si è rivelato ideale per la produzione di questo cereale. Nei 130 ettari di proprietà sono coltivate sia varietà storiche della risicoltura italiana sia varietà di recente costituzione, ognuna con caratteristiche peculiari.

FORBES. Il riconoscimento del Gambero Rosso arriva in un anno di altre soddisfazioni per l'azienda di Oristano. Lo scorso aprile, infatti, la Riso Passiu si era contraddistinta come l'unica azienda di riso in Italia a essere inserita nel magazine della nota rivista statunitense di economia "Forbes". All'azienda era andato il riconoscimento come realtà che ha saputo valorizzare i prodotti del territorio partendo da un'intuizione e coltivandola con esperienza e capacità.

Foto Chartabianca:



(CHARTABIANCA) red © Riproduzione riservata

[Chiudi](#)

Avviso ai lettori

La notizia che stai per leggere è soltanto un esempio gratuito dell'innovativo notiziario politico-economico specializzato di Chartabianca **accessibile esclusivamente su abbonamento**.

Chartabianca è una **testata giornalistica indipendente** rivolta a istituzioni, enti locali, società pubblica e private, associazioni di categoria, consorzi, liberi professionisti etc. che hanno la necessità di uno **strumento di lavoro** che gli garantisca un'informazione in tempo reale, neutra e approfondita sui temi di loro specifico interesse.



Come tutti i **servizi di qualità**, anche l'informazione giornalistica ha necessariamente un costo.

Per informazioni su attivazione e costi di abbonamento al notiziario Chartabianca [clicca qui](#)