



# VENERE



## IL RISO NERO DEGLI IMPERATORI CINESI

**Valore energetico (100gr):**  
377 Kcal. – 1577KJ

**Proteine** 8.42 gr  
**Grassi** 2.81 gr

**Composizione:**

Proteine 9,86%  
Lisina 0,54%

**Vitamine:**

B1 mg x 100 gr 2,76  
B2 mg x 100 gr 0,54  
C mg x 100 gr 14

**Microelementi:**

Calcio 2,76 ppm  
Selenio 0,13 ppm  
Zinco 18,3 ppm  
Magnesio 39,6 ppm  
Ferro 59,7 ppm

**Integrale al 100%**

[www.ricespin.it](http://www.ricespin.it)

Nato nella Pianura Padana, è stato battezzato con il nome della dea dell'amore.

Brevettato dalla SA.PI.SE., ha il chicco color ebano. Scoperto da un ibridatore cinese, profuma in modo naturale ed è adatto per accompagnare pesci, crostacei e carni.

### DA DOVE ARRIVA

E' una nuova varietà di riso integrale. Il chicco è nero in modo naturale perché il pericarpo, la pellicola più esterna, ha il colore dell'ebano. Frutto della ricerca della SA.PI.SE., Venere è nato nella Pianura Padana, ma ha una doppia origine esotica. Non solo perché è stato messo a punto da un ibridatore cinese, Dott.

Wang Xue Ren, che da più di dieci anni vive e lavora nel vercellese, il cuore della risicoltura italiana, ma anche perché è stato ottenuto da una razza sperimentale messa a disposizione dall'I.R.R.I. (Istituto Internazionale dei Ricerca sul Riso) che ha sede nelle Filippine e che è il più importante ente per la conservazione delle varietà di riso del mondo.

### COME E' NATO

Alla pari di tutte le nuove varietà di riso, anche Venere è stato ottenuto mediante un complesso sistema di incroci tra due piante, tra loro diverse. A questa prima fase ne segue una pluriennale di selezione, per raggiungere la completa stabilità dei caratteri morfologici che contraddistinguono le nuove varietà.

### PERCHE' E' RARO

Questo tipo di riso, in Cina esiste da secoli, ma è sempre stato riservato alle tavole dei nobili. Infatti, fino all'Ottocento veniva coltivato solo per l'imperatore e la sua corte e, ancora adesso, il suo costo è molto più elevato di quello comune.

In Europa e in Italia, il riso nero non si era mai visto, perché non c'erano varietà che potessero crescere e fruttificare nei nostri climi temperati.

### PERICARPO PIGMENTATO ED AROMA

Venere è un riso integrale. Proprio per questo richiede una cottura di circa 40 minuti. Ma la sua caratteristica principale non è solo quella di essere scuro. Infatti è un riso profumato, con un sentore di pane appena sfornato, tipico di altri risi orientali, come il Basmati o il Siam Patna. L'aroma lo si percepisce già annusando da vicino i chicchi crudi e diventa più incisivo con il calore, durante la cottura.

### VENERE PARBOILED ED EXPRESSO

Poiché il tempo di cottura del Venere è lungo, la Riso Gallo ha creato una versione parboiled che cuoce in poco tempo (circa in 18 minuti) ed una versione Espresso, che cuoce in 2 minuti. Sul mercato da alcuni, Venere parboiled e Venere Express sono una produzione esclusiva della Riso Gallo che li ha inseriti nella sua linea "Grandi risi dal mondo". Così sugli scaffali dei supermercati, a fianco al Venere classico è possibile trovare quelli a rapida cottura.

### PORTIAMOLO IN TAVOLA

Il modo più semplice per gustare il sapore e l'aroma del Venere è quello di farlo bollire, in acqua salata, per circa 40 minuti. Una volta scolato (è normale che l'acqua assuma un colore violaceo) è sufficiente condirlo con un po' di burro o di olio e insaporirlo con una grattugiata di parmigiano. Con la cottura, questo riso si mantiene sgranato, consistente e può anche essere impiegato per la maggior parte dei risotti: al rosmarino, all'ortolana o con verdure di stagione.

### COME FARINA

Con un normale macinacaffè, il Venere può essere ridotto in farina, per dare un tocco in più alle tagliatelle, alle polente o alle ricette di pasticceria. Ecco come regolarsi. Per l'impasto delle tagliatelle si userà il 20-30 per cento di farina di riso Venere e il resto di farina di grano; per la polenta, la proporzione è uguale ma ovviamente, con la farina di granoturco. In pasticceria, la farina di Venere può essere miscelata a piacere agli altri ingredienti.

### DALLA RISAIA ALLA TAVOLA, UN VIAGGIO DI DUE ANNI

Prima di essere commercializzate, tutte le nuove varietà agricole per uso alimentare seguono un iter complesso. Il costituente consegna un campione della nuova varietà alla commissione che, presso il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, presiede al Registro Nazionale delle varietà. Nell'arco di due anni, il campione viene analizzato e riseminato, per verificare che risponda a quattro requisiti: i granelli siano omogenei; le caratteristiche varietali siano stabili nel tempo; la varietà si differenzi, anche solo per un carattere, da quelle già iscritte nei registri; il valore agronomico che, nel caso del Venere è il suo colore, sia identificabile. Accertati i requisiti, la varietà viene inclusa nei registri con un decreto ministeriale e può essere messa in vendita.

### CHE COSA C'E' DENTRO AL CHICCO

Per verificare le sue proprietà nutritive, il Venere è stato analizzato da due centri: il Laboratorio chimico merceologico della Camera di commercio di Vercelli e il dipartimento di Fisiologia delle piante coltivate e Chimica agraria dell'Università degli studi di Milano. Dagli esami è risultato che, in particolare, il nuovo riso nero contiene un buon tenore di proteine, con amminoacidi essenziali e discrete quantità di sali minerali: calcio, ferro, manganese, zinco, selenio.