

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

«Un ottimo timballo? Usate l'Arborio è ricco di amido»



Alex Carenzio accanto a alcuni sacchetti del riso prodotto in azienda

► SAN MARTINO

La filiera corta del riso è la via percorsa dalle aziende **Riso Carenzio di Pavia** e **Cascina Paradiso di San Martino Siccomario**. Alex Carenzio si occupa dell'azienda di famiglia con il padre e la madre. «Nella nostra azienda seguiamo tutto il ciclo del riso, dal campo alla tavola – spiega – Coltiviamo le principali varietà di riso su un appezzamento di circa 36 ettari, lo raccogliamo, lo essicchiamo, lo lavoriamo nella pileria aziendale, lo confezioniamo e lo vendiamo nel nostro spaccio». I

Carenzio frequentano anche i mercati di Campagna Amica e si appoggiano a una rete di piccoli supermercati e negozi di vicinato. Alberto Fornaroli, titolare di Cascina Paradiso, produce riso Carnaroli, Baldo, Arborio, Originario e Nero, oltre a miele, farina di mais e orzo perlato. «Con i risi coltivati in azienda si possono cucinare diversi piatti, dai risotti tradizionali con il tipico Carnaroli alle minestre invernali e alle insalate di riso cucinate con il Baldo, dal chicco morbido ai timballi di riso cucinato con l'Arborio, ricco di amido», spiega.