

Alimentazione. Con questo brand di alta gamma, il Gruppo Neorurale si rafforza nel settore food coi primi due prodotti d'eccellenza

È nato il nuovo riso "Cavalieri d'Italia"

GIUSSAGO

Fra i più importanti produttori nazionali nel settore risicolo, coi suoi 45mila quintali di prodotto annuo coltivato su un'area di ben 1700 ettari fra Alto Pavese e Sud Milanese, il Gruppo Neorurale si appresta a lanciare direttamente sul mercato un nuovo marchio per prodotti di alta gamma denominato "Cavalieri d'Italia" www.cavaliereitalia.bio.

Il Carnaroli e l'Arborio, coltivati nell'area divenuta un modello di biodiversità ambientale fra Pavese e Milanese, presentati per la prima volta al pubblico

bio, accompagnato dal logo "Produttori d'Ambiente - Terra è Vita".

VINCENZO DELLA MONICA, Brand Manager Food del Gruppo Neorurale, gestisce da febbraio di quest'anno tutti gli aspetti connessi allo sviluppo dell'operazione su cui l'azienda

ha deciso di investire e che sta per giungere al suo debutto, ovvero la presentazione ufficiale di questo marchio attraverso il lancio del primo prodotto di alta gamma, il riso, che è avvenuto giovedì 21 giugno alle ore 20,30 presso il Ristorante La Rampina Antica Osteria di San Giuliano Milanese.

Il logo del nuovo riso del Gruppo Neorurale e il packaging innovativo in carta riciclata.



f Cavalieri d'Italia



La natura cerca sempre il suo equilibrio

«**IL FOCUS DELL'AZIENDA** è quello di far conoscere attraverso questo prodotto alimentare di alto livello quello che si è fatto negli ultimi vent'anni in queste campagne, che sono state trasformate da "deserto agricolo" a regno della biodiversità», spiega il manager di Neorurale secondo il quale «il riso "Cavalieri d'Italia" sarà il simbolo stesso del nostro metodo di produzione d'ambiente: coltivando in ma-

Anche il marchio "Produttori d'Ambiente - Terra è Vita" è realizzato coi colori ufficiali del Gruppo Neorurale.

niera innovativa abbiamo aiutato l'ambiente e le sue forme di vita a rigenerarsi e, con esse, favorito il suo continuo sviluppo».

«**IL GRUPPO NEORURALE** non solo può vantare un prodotto che deriva da un contesto ambientale e di

biodiversità unico, ma allo stesso tempo è dotato di caratteristiche qualitative molto elevate», prosegue Della Monica. «Infatti, da febbraio ad oggi abbiamo testato il riso "Cavalieri d'Italia" presso alcuni ristoranti di grido, facendo prove comparative con altri prodotti di fascia "premium". Il risultato è stato molto positivo e diversi ristoranti sono già diventati nostri clienti, avendo riconosciuto subito le eccezionali qualità del nostro prodotto ed il valore aggiunto anche dell'ambiente in cui viene coltivato».

«**IL CONSUMATORE** di oggi desidera un prodotto sicuro, di filiera controllata e di massima qualità, ma ciò non basta», continua il manager, «il consumatore richiede anche la tutela dell'ambiente e Neorurale è in grado di assicurarla. Con i prodotti a marchio "Cavalieri d'Italia" la produzione di alimenti sani e nutrienti va di pari passo con la produzione d'ambiente. Per fare tutto ciò, Neorurale ha creato un contesto ambientale incomparabile: in vent'anni sono stati piantati un milione di alberi, creati corsi d'acqua, prati umidi, fragmiteti ed in questo modo la biodiversità è diventata la migliore alleata dell'attività agricola, creando un circolo virtuoso. Attraverso gli Environment Field Margin (aree umide, bordure alberate e siepi ai margini dei campi coltivati) abbiamo eliminato l'uso di insetticidi, riportando alle origini la biodiversità naturale, con evidenti benefici per tutta la filiera alimentare».

Alimentazione / 2. «Scelta responsabile»

«Scegliendo questo riso si sostiene la produzione d'ambiente di Neorurale»

GIUSSAGO

«**S**tiamo entrando nel mercato con umiltà, avendo l'obiettivo di promuovere il nostro metodo agricolo naturale attraverso un prodotto di alta qualità, mettendo in condizione i clienti di scegliere in modo responsabile», afferma Della Monica.

«**CAVALIERI D'ITALIA** avrà una collocazione sul mercato di alta gamma in quanto, acquistando que-

sto riso, si diventa sostenitori diretti del modello di Produttori d'Ambiente contribuendo fattivamente allo sviluppo della natura a fianco e a supporto dell'attività agricola».

«**IL PRIMO EVENTO**, come già detto, si è tenuto il 21 giugno ed è stato l'inizio di una serie di presentazioni per far conoscere il riso ed il marchio "Cavalieri d'Italia", promuovendo così un approccio diverso all'agricoltura», conclude il manager.

UN MENÙ rigorosamente a base di riso ha segnato il "battesimo della tavola" per "Cavalieri d'Italia" con le varietà Carnaroli e Arborio, declinati con calamari e peperoni, poi con erbe fresche, maccagno (un formaggio piemontese Dop) con lamponi e infine unito all'immane zucca, cosparsa d'amaretto e polvere di liquirizia.

■ «Dalle elevate caratteristiche qualitative, il riso risponde alle esigenze dei consumatori di oggi»

YouFarmer / 3. Presenti all'evento Angelo Ciocca e Roberto Mura Alla Darsena con il saluto delle istituzioni

GIUSSAGO

Alla presentazione di YouFarmer hanno presenziato, oltre ai fondatori Valerio Carconi e Lorenzo Cilli, l'amministratore delegato del Gruppo Neorurale Piero Manzoni e il Chief Operating Officer Luca Pilenga (vedere qui sotto), la responsabile di Cascine Orsine / NaturaSi Sara Lucchi e la dottoressa Anna De Antoni, neurologa ed esperta di cibo e salute. Per il comune di Giussago era presente il consigliere comunale Monica Cassinelli mentre per Vellezzo Bellini ha partecipato all'iniziativa il Sindaco Graziano Boriotti.

ALLA DARSENA erano presenti anche Angelo Ciocca, europarlamentare e membro della Commissione Agricoltura, e Roberto Mura, consigliere di Regione Lombardia e Presidente della Commissione



Piero Manzoni e Angelo Ciocca all'Innovation Center.

speciale "Rapporti tra Lombardia, Istituzioni europee, Confederazione Svizzera e Province autonome" nonché componente delle Commissioni Ambiente ed Attività Produttive.

«**SPERO CHE LA MIA** presenza qui come deputato europeo sia di buon auspicio per dare "la carica" e l'energia necessaria ad affrontare questa sfida: presentarla qui in Cascina Darsena "porta bene" perché questo luogo ha tenuto a battesimo iniziative che hanno sempre portato a successi importanti, ed anche la presenza del presidente della commissione di Regione Lombardia Rober-

to Mura porta bene...», ha detto Ciocca.

«**QUALE DEPUTATO** europeo, da parte mia posso offrire la massima disponibilità in un settore che ci vede concentrati sulla difficile partita dei finanziamenti europei al comparto (100 miliardi di euro) scrivendo nuove regole che tengano adeguatamente conto della vivacità e dell'intelligenza di alcuni progetti», ha proseguito l'eurodeputato, secondo il quale «purtroppo a volte non si tiene adeguatamente conto di alcune progettualità. Infatti, parlare di cibo e parlare di salute è una delle sfide che l'Europa deve governare, proprio partendo dal controllo di alcuni prodotti che arrivano sui mercati europei e che vanno monitorati. Sappiamo benissimo che in altri Paesi fuori dall'Europa ci sono regole diverse dalle nostre e noi dobbiamo tenere alta l'attenzione sulla qualità e sulla salute dei prodotti che consumiamo».

TORNANDO al progetto di YouFarmer, «tutto quello che è fatto partendo dall'energia del territorio e dei giovani sarà utile in termini economici ed occupazionali, specie in questo territorio che fa scuola ed è un punto di riferimento in Europa. Mura in Regione Lombardia ed il sottoscritto in Europa siamo vostri dipendenti: utilizzateci al meglio!».

Alimentazione / 3. Ideale per risotti oppure per insalate di riso

Il test sul riso svolto dagli chef

GIUSSAGO

Nei mesi che hanno preceduto il lancio del 21 giugno scorso, si sono effettuati molti test di mercato al fine di raccogliere pareri di esperti ed appassionati. La famosa "prova del cuoco" è avvenuta direttamente sui fornelli di chef professionisti che hanno svolto tre valutazioni sul comportamento del prodotto durante la preparazione: in precottura, in cottura e post cottura.

«**I RISTORATORI** hanno preparato simultaneamente il nostro riso e quello di altri produttori di alta gamma, quindi li hanno serviti su dei piatti da portata eseguendo un'analisi visiva e olfattiva di comparazione», afferma Vincenzo Della Monica. «Il riso "Cavalieri d'Italia" si presenta con un tenue colore giallo paglierino e con chicchi di dimensioni non omogenee. Questo è stato valutato molto positivamente perché significa che il prodotto non è stato lavorato in modo intensivo e non ha subito sbiancatura. Inoltre è stata apprezzata l'integrità dei chicchi che non si spezzano né prima né dopo la cottura. Del resto, "Cavalieri d'Italia" è una linea di prodotti che punta alla conservazione delle

La presentazione del riso del Gruppo Neorurale al Ristorante La Rampina Antica Osteria, avvenuta il 21 giugno.



caratteristiche naturali del prodotto, dal campo alla tavola per esaltarne la naturalità».

«**AGLI OCCHI DEGLI CHEF**, o meglio - come diceva Gualtiero Marchesi - dei cuochi, la successiva analisi in cottura del nostro riso ha evidenziato una grande capacità di assorbimento del brodo ed un generoso rilascio dell'amido già in fase di preparazione. Si tratta di un aspetto molto apprezzato dai ristoratori, che ottengono una ricca mantecatura con la caratteristica "crema" tipica dei risotti tradizionali, rendendo spettacolare il confronto fra il Carnaroli "Cavalieri d'Italia" ed i competitor. Infatti, a parità di quantità, tempi di cottura e modalità di preparazione, la differenza ad occhio nudo appare notevole: "Cavalieri d'Italia" si presenta di colore giallo tenue

«Il nostro prodotto ha evidenziato una grande capacità di assorbimento del brodo e un generoso rilascio dell'amido»

in una amalgama cremosa che preserva l'integrità dei chicchi anche dopo la mantecatura, conservando croccantezza e consistenza».

QUANTO ALL'ANALISI post cottura, «anche in fase di raffreddamento il nostro riso mantiene un aspetto integro ed uniforme. Questa caratteristica è stata notata da diversi ristoratori andando a completare l'analisi qualitativa del prodotto», afferma Della Monica.

«**IN CONCLUSIONE**, siamo partiti da zero ed abbiamo cercato una valutazione oggettiva del nostro riso, facendolo sperimentare a chi se ne intende, i cuochi appunto. Possiamo ritenerci più che soddisfatti dell'esito di queste prove».

Come indicato anche sull'innovativo packaging - realizzato rigorosamente in carta riciclata - per degustare in modo ottimale il riso "Cavalieri d'Italia" sono necessari 18 minuti di cottura per la preparazione dei risotti oppure 16 minuti per le insalate di riso.

YouFarmer / 4. Riscoperta della ruralità

«Un nuovo modello per le famiglie»

GIUSSAGO

«**L**a partnership con YouFarmer rappresenta una nuova fase per Neorurale che da sempre sviluppa innovazione verso la sostenibilità e l'efficienza nell'uso delle risorse naturali», ha dichiarato Luca Pilenga, Chief Operating Officer del Gruppo Neorurale. «Attraverso YouFarmer intendiamo sostenere un nuovo modello che permetta alle famiglie italiane di avere un contatto diretto con le migliori aziende

di agricole del proprio territorio, portando così prodotti bio d'eccellenza sulle tavole d'Italia e gli italiani a riscoprire il mondo rurale che circonda le città».

«**È CON GRANDE** soddisfazione poi che questa collaborazione nasce all'interno dell'Innovation Center Giulio Natta a Giussago, centro di ricerca e sviluppo per start-up innovative nel campo agri-food tech e del risparmio di risorse naturali», ha detto Pilenga al termine della presentazione.