

**Il riso SANT'ANDREA**, tipico della baraggia è un riso lungo di tipo japonica, appartiene alla classe del riso fino: Ha struttura compatta e chicchi semiaffusolati le sue dimensioni e le sue caratteristiche intrinseche ne fanno un ottimo compromesso tra tenuta alla cottura e capacità di assorbimento dei condimenti e per questo alcuni lo preferiscono allo stesso Carnaroli per la preparazione del risotto. Il tempo di cottura per un risotto al dente è di 16 minuti.

Il contenuto in amilosio è alto, circa 21,85%.

La collosità è di 4.6 g x cm<sup>2</sup>

Specie Botanica: *Oryza Sativa L.*

Sottospecie: **Japonica**

Cultivar: **Sant'Andrea** (deriva per selezione da **Rizzotto** (Vialone x Lady Wright))

Ciclo vegetativo: **160 giorni**

Produzione unitaria media: (stimata) **6.800 Kg ad ettaro di risone.**

Resa alla lavorazione: **60% circa.**

Colore: **Bianco, tendente al giallo paglierino.**

Umidità: **max 14%**

Profumo: **equilibrato, di riso, privo di spunti aromatici.**

Caratteristiche merceologiche generali: **Fino (lungo A). Granello lungo, grosso, di forma semiaffusolata con sezione tondeggiante; dente sfuggente e testa regolare. La perlatura è centro laterale, la striscia media. Le dimensioni medie del chicco sono: 6.3 x 2.8 mm.**

Contenuto in amilosio: **alto, circa 21,85 %.**

Collosità: **4.6 g x cm<sup>2</sup>**

Consistenza: **0.60 Kg x cm<sup>2</sup>**

Conservazione: **Prodotto naturale, riso non trattato e privo di conservanti. Dopo l'apertura, va conservato in luogo fresco e asciutto. In mancanza di un locale adeguato, si può conservare in frigo in contenitori di vetro.**

**riso S.Andrea, Si tratta di un riso lungo di tipo japonica: le sue dimensioni e le sue caratteristiche intrinseche ne fanno un ottimo compromesso tra tenuta alla cottura e capacità di assorbimento dei condimenti e per questo alcuni lo preferiscono allo stesso Carnaroli per la preparazione del risotto. Questo riso viene usato anche per i dolci, nel qual caso la sua cottura dovrà essere più lunga di qualche minuto.,Il tempo di cottura per un risotto al dente è di 16 minuti. Il tempo di cottura del riso bianco varia in relazione all'annata, all'invecchiamento, al grado di lavorazione. Nel caso del risotto poi, questo tempo dipende anche dalla tostatura e dalla quantità di grassi che si aggiungono in seguito: questo significa che, se cucinate un risotto tradizionale che presuppone l'utilizzo di abbondanti grassi animali e vegetali, i tempi aumentano di 1-2 minuti.**

**Il Sant'Andrea, è molto versatile, ha un'ottima capacità di assorbire i condimenti con esso si ottengono risotti gustosi, al dente e cremosi. Il riso Sant'Andrea è anche indicato per la preparazione di minestre e dolci, può essere utilizzato anche per insalate, timballi e tortini.**