

# FILIERA RISO VENERE

COMUNICATO STAMPA

**SVELATO L'INGREDIENTE MISTERIOSO DELLA NUOVA MISCELA DI FARINA  
CREATA DA NOVA INDUSTRIA MOLITORIA PER IL SUO BRAND VITALA: IL RISO VENERE.  
NASCE *VITALA+RISO VENERE*.**

La farina, uno tra i prodotti più diffusi sulle nostre tavole, incontra il **primo riso nero aromatico italiano**, costituito da **Sapise – Sardo Piemontese Sementi** e garantito al consumatore dalla **Filiera Riso Venere**.

Quello tra **Sapise e Nova Industria Molitoria** è un **sodalizio** che unisce due aziende impegnate da sempre nella ricerca e nella produzione di prodotti di eccellenza provenienti da materie prime di alta qualità. Da questo virtuoso incontro nasce la nuova miscela di Vitala, **Vitala+Riso Venere**: un **abbraccio** di equilibrio e contrasto **tra la farina** tipo 2 fine e ambrata, lavorata con una lenta e graduale macinazione del frumento, **con Riso Venere**, l'originale riso nero aromatico tutto italiano.

**Riso Venere** nasce nel 1997 grazie all'attività dei breeder del CRR - Centro Ricerca sul Riso di Sapise che ottengono l'**originale riso nero aromatico e naturalmente colorato**, costituito dall'incrocio con tecnica naturale tra un riso asiatico e un riso italiano. **Sapise ne brevetta la varietà nel 1997** e la coltiva a titolo **esclusivo** nelle storiche terre da riso del Piemonte e nella splendida Valle del Tirso in Sardegna.

La **tracciabilità** di un prodotto come **Venere** diventa sinonimo di qualità. Per questo **nel 2008 Sapise costituisce la Filiera Riso Venere**, un sistema aperto, sicuro e controllato in cui tutti i soggetti rivenditori di Venere e suoi derivati in Italia e all'estero aderiscono in modo gratuito e spontaneo al fine di mappare tutto il percorso del prodotto: **dalla semina alla raccolta, dal confezionamento alla vendita, dal commerciante al consumatore**.

Ogni anno Sapise rinnova e verifica gli aderenti e ne rintraccia di nuovi su tutto il territorio nazionale e oltre, illustra la procedura e ne segue tutti i passaggi per dotare ogni soggetto del **numero** e del **logo di filiera** da inserire nel packaging. In questo modo gli aderenti alla filiera si fregiano di un riconoscimento che attesta la tracciabilità, la qualità e l'origine del prodotto direttamente al consumatore.

Con la nascita di Venere e la sua diffusione nelle tavole italiane ed internazionali, **Sapise amplia la propria offerta di riso da consumo**, mantenendo gli stessi standard di qualità e controllo per produrre e commercializzare varietà speciali.

Nasce **Ermes** riso rosso aromatico di cui nel 2015 è partita la Filiera dedicata, **Apollo** riso bianco aromatico nato come alternativa italiana al Basmati e al Jasmine, **Cerere** ottimo per speciali preparazioni come il sushi ma anche per minestre e dolci e **Carnise** ideale per risotti.

# FILIERA RISO VENERE

## La carta



**Riso Venere** è un riso nero integrale, quindi ricco di fibre e sali minerali.

L'aroma simile al pane appena sfornato, nasce già sulla pianta, così come il colore nero, naturalmente presente nel chicco grazie a preziosi antiossidanti, gli antociani.

Venere è naturalmente privo di glutine, ed è ricco di ferro, calcio e selenio.

È un riso da intenditori e si presta a piatti ricercati e creativi. Dà il suo meglio bollito, saltato in padella con gli ingredienti più vari, ma si presta anche per deliziosi risotti o gustose insalate. Cuoce in 40 minuti.

- ✓ *Riso nero integrale*
- ✓ *Ricco di fibre*
- ✓ *Presenza di antociani*
- ✓ *Ricco di sali minerali: selenio, zinco, manganese, calcio, ferro*
- ✓ *Privo di glutine*

Tabella nutrizionale per  
100 gr di prodotto crudo

Valore energetico	kcal	310
	kJ	1311
<b>GRASSI</b>	g	2
di cui saturi	g	0,3
<b>CARBOIDRATI</b>	g	62,8
di cui zuccheri	g	0,8
<b>PROTEINE</b>	g	7,7
<b>SALE</b>	g	0,06
<b>FIBRA ALIMENTARE</b>	g	4,8
<b>FERRO</b>	mg	1,2
<b>CALCIO</b>	mg	5,6
<b>ZINCO</b>	mg	1,4
<b>MANGANESE</b>	mg	3,5
<b>SELENIO</b>	µg	10