



RISOD'UOMO

---

MILANO

**100% PURO CARNAROLI**

unique, authentic, inimitable

made in Italy

# COLTIVATO DALL'UOMO A DUE PASSI DAL DUOMO

CULTIVATED BY MAN,  
TWO STEPS FROM THE DUOMO

## RISO D'UOMO:

Un nome, un messaggio,  
una filosofia

Attraverso un unico nome abbiamo voluto esprimere importanti valori. L'esclusiva zona di origine - **Milano** - omaggiando il nostro simbolo per eccellenza - il **Duomo** - e la dimensione artigianale e umana della nostra attività al centro della quale si pone sempre l'importanza dell'**uomo**, del suo lavoro e della terra.

## RISO D'UOMO:

A name, a message,  
a philosophy

Through a single name we wanted to express important values. The exclusive area of origin - **Milano** - an homage to our symbol par excellence - the **Duomo** - and the artisan and human dimension at the center of our activity which always puts the importance of **man**, his work and the earth first.



RISO D'UOMO  
ECCELLENZA DA GOURMET

RISO D'UOMO  
GOURMET EXCELLENCE



100% IN PUREZZA  
100% MILANESE

Carnaroli è il miglior riso **Italiano** per **eccellenza**, il più pregiato per gusto, proprietà nutrizionali e tenuta di cottura. Considerato dagli Chef ed eletto dagli esperti il “**Re dei risi**”.

100% PURENESS  
100% MILANESE

Carnaroli is the best **Italian** rice par **excellence**, the finest in taste, nutritional properties and incomparable cooking consistency. Considered by Chefs and elected by experts as “**the king of rice**”.



Ringraziamo per la gentile collaborazione lo Chef **Daniel Canzian**. Ristorante Daniel Milano.

Special thanks to the Chef **Daniel Canzian** for the precious contribute. Daniel Milano Restaurant.

SOLO CARNAROLI 100%  
UNA PUREZZA DA DIFENDERE!

ONLY 100% CARNAROLI  
A PURENESS TO DEFEND!

Si stima che sul mercato Italiano solo il 10% di riso Carnaroli in commercio è puro Carnaroli.

Per rendere giustizia alla pianta **originale** del Carnaroli, che oggi viene geneticamente modificata con varietà meno delicate e più produttive, abbiamo voluto specificare sulle nostre confezioni il contenuto: **100% Carnaroli in purezza**.

Alle parole sono immediatamente susseguiti i fatti richiedendo ed ottenendo la **certificazione DNA controllato** espressione e garanzia di massima qualità e autenticità.

It is estimated that only 10% of the Italian market sells pure Carnaroli.

In order to render justice to the **original** Carnaroli plant, which today is genetically modified with varieties less delicate and more productive, we wanted to specify on our box's ingredients: **100% pure Carnaroli**.

These words immediately followed the facts requested and obtained in order to be labeled with the **controlled DNA certification** and the guarantee of highest quality and authenticity.





## 100% CARNAROLI CLASSICO

## 100% CARNAROLI CLASSIC RICE

### GUSTO RAFFINATO

### REFINED TASTE

PER RISOTTI E ALTRE SPECIALITÀ

FOR RISOTTO AND OTHER SPECIALTIES

Il riso **Carnaroli** non ha rivali nella capacità di tenere la lunga cottura grazie all'elevata presenza di amido. È ideale per risotti, come il nostro piatto tradizionale per eccellenza, il famoso **Risotto alla Milanese** per il quale raccomandiamo l'uso di zafferano in pistilli. Risulta perfetto anche per insalate di riso, antipasti, paella, pilaf e per ogni piatto tradizionale o innovativo che richieda la consistenza di un chicco saporito e corposo.

**Carnaroli** rice has no rivals in the ability to maintain its firmness in prolonged cooking, due to a higher starch content. It is ideal for risotto, like our traditional dish par excellence, the famous yellow **Milanese Risotto** for which we recommend the use of saffron pistils. It is also perfect for rice salads, appetizers, paella, pilaf and for every traditional or innovative dish that requires the texture of a tasty and full-bodied grain.





**100%  
CARNAROLI  
RISO  
SEMI-INTEGRALE**

**GUSTO NATURALE  
E CROCCANTE**

**PER INSALATE DI RISO,  
ANTIPASTI E FINGER FOOD**

Il riso Semi-Integrale si presenta leggermente ambrato essendo solo parzialmente privato della pula. La sua caratteristica è la **croccantezza**, coniuga chicchi grandi sodi e consistenti ad un ricco apporto di fibra. Ideale per **insalate di riso**, per accompagnare carni e verdure, per antipasti, finger food ma anche per risotti.

**CONSIGLI DI COTTURA E UTILIZZO**

Per un'ottima insalata di riso: bollire in abbondante acqua salata per 20 minuti circa, scolare e condire con pregiato olio extra vergine di oliva. Aggiungere a piacimento ingredienti freddi quali: olive, formaggio a cubetti, prosciutto cotto a cubetti, sottaceti, tonno sott'olio, capperi ecc..

**100%  
CARNAROLI  
SEMI-WHOLE  
GRAIN RICE**

**NATURAL AND  
CRISPY TASTE**

**FOR RICE SALADS, APPETIZERS  
AND FINGER FOOD**

Semi-whole grain rice is slightly amber in color due to the partial removal of its natural coating. **Crispiness** is its characteristic, blending large grains and firmness with rich fiber content. Ideal for **rice salads** to accompanying meat and vegetables, for appetizers and finger food but also great for risotto.

**TIPS FOR COOKING AND USE**

For an excellent rice salad: boil in an abundant quantity of salted water for approximately 20 minutes, drain and season with fine extra virgin olive oil. Add to your liking cold ingredients such as: olives, cubed cheese, cubed baked ham, pickled vegetables, tuna in oil, capers etc...





## 100% CARNAROLI RISO INTEGRALE

### GUSTO INTENSO E RICCO DI FIBRA

PER ACCOMPAGNARE  
SPEZZATINI DI CARNE E VERDURE

Il riso Integrale mantiene intatte tutte le sue **proprietà nutritive** perché non è privato della pula e del germe. Alimento sano, facilmente digeribile, **ricco di fibra**, carboidrati e sali minerali è ideale per accompagnare sughi di carni e verdure e per insalate di riso saporite e gustose.

### CONSIGLI DI COTTURA E UTILIZZO

Bollire in abbondante acqua salata per 40 minuti circa, scolare e condire con pregiato olio extra vergine di oliva. A piacimento accompagnare con carni o verdure sugose.

## 100% CARNAROLI WHOLE GRAIN RICE

### INTENSE TASTE AND RICH IN FIBER

FOR ACCOMPANYING MEAT SAUCES  
AND VEGETABLES

Whole grain rice maintains all of its **nutritional properties** as the natural coating and germ are not removed. A healthy food, easily digestible, **rich in fiber**, carbohydrates and mineral salts, that is perfect for accompanying meat sauces and vegetables, as well as tasty flavorful rice salads.

### TIPS FOR COOKING AND USE

Boil in an abundant quantity of salted water for approximately 40 minutes, drain and season with fine extra virgin olive oil. To your liking accompany with juicy meat or vegetables.



# IL GRANDE VALORE DELLA PICCOLA DIMENSIONE

## THE GREAT VALUE OF A SMALL DIMENSION



Denominazione scientifica: **ORYZA SATIVA**

**VITAMINA D, B1, B2, FERRO, CALCIO, POTASSIO, FOSFORO**

indispensabili per il corretto funzionamento del metabolismo, del sistema immunitario e degli organi vitali

**AMINOACIDI ESSENZIALI** che lo rendono molto digeribile

**FLAVONOIDI, ANTIOSSIDANTI E ANTITUMORALI:** contrastano l'invecchiamento

**AMIDO**

**SODIO** consigliato per chi è iperteso

Grassi consigliati per disturbi cardiovascolari e per colesterolo alto

**SENZA GLUTINE**

**IL RISO INTEGRALE POSSIEDE SOSTANZE CHE AIUTANO L'ATTIVITÀ DEI NEUROTRASMETTITORI:** protettivo contro l'Alzheimer

Scientific classification: **ORYZA SATIVA**

**VITAMINS D, B1, B2, IRON, CALCIUM, POTASSIUM, PHOSPHOROUS**

essential for the correct functioning of metabolism, of the immune system and the vital organs

**ESSENTIAL AMINO ACIDS** which make it very digestible

**FLAVONOIDS, ANTIOXIDANTS, ANTITUMOR:** counteract the ageing

**STARCH**

**SODIUM** recommended for the high-blood pressure sufferers

**FATS** recommended for cardiovascular problems and for high cholesterol level

**GLUTEN FREE**

**THE WHOLE RICE CONTAINS SUBSTANCES WHICH HELP THE ACTIVITY OF THE NEUROTRANSMITTERS:** protective against Alzheimer's disease

**PAOLA**

"Noi siamo i custodi della nostra terra"

"We are the guardians of our earth"



Intorno alla metà del 1300, a **Milano**, in quella che ai tempi era solo un'immensa pianura, i monaci, appartenenti al Monastero di San Barnaba, iniziarono la costruzione della attuale **Cascina Basmetto**. Nello stesso secolo inizia la progettazione della Cattedrale di Milano, il **Duomo**.

**Dopo oltre 700 anni coltiviamo oggi la stessa terra su cui hanno faticato le generazioni che ci hanno preceduto.**

Lo facciamo con cura e dedizione in una dimensione artigianale ormai rara prendendoci cura dei nostri chicchi in armonia con i ritmi della natura e l'alternarsi delle stagioni, nel rispetto dell'ecosistema per preservare l'ambiente e le sue specie animali.

Around the middle of 1300, in **Milan**, where in those times there was only an immense plain, the monks belonging to Saint Barnaba Monastery began the construction of the current **Cascina Basmetto**. In the same century, the design of Milan's Cathedral, the **Duomo**, started.

**More than 700 years later, we cultivate the same land today on which generations struggled before us.**

We do so with care and dedication in an artisanal dimension now rare taking care of our grains in harmony with the rhythms of nature and the changing of the seasons, respecting the ecosystem in order to preserve the environment and its animal species.



**RISO D'UOMO** • AZIENDA AGRICOLA CASCINA BASMETTO

Via Della Chiesa Rossa 265, angolo Via Calzolari • 20142 Milano • Italia  
Tel: +39 335 5642696 • @mail: info@risoduomo.it • [www.risoduomo.it](http://www.risoduomo.it)