



CHI SIAMO

La riseria MAGISA S.r.l. è una giovanissima realtà imprenditoriale della terra di Calabria, con 250 ettari di risaie ed un opificio adibito alla lavorazione.

Nata nel 2004, è divenuta operante nel 2006, per volontà di 5 uomini che hanno interessi diversi nella coltivazione del riso (coltivatori, tecnici, proprietari di risaie), ma accomunati dalla ferrea volontà di voler, a tutti i costi, concludere il ciclo della filiera. L'obiettivo è molto semplice: esaltare le qualità organolettiche del riso prodotto nella Piana di Sibari, attraverso un sistema di lavorazione del tutto artigianale per mantenere quelle che sono le tradizioni della lavorazione del riso, ma soprattutto, non modificando le sostanze organolettiche e nutritive del prodotto.

Il territorio

In Calabria la coltivazione del riso della Piana di Sibari si estende su una superficie che supera i 600 ettari ed è in continuo aumento perché l'impianto delle risaie, in questa zona, si sposa perfettamente con l'equilibrio pedologico locale. Le qualità di riso qui organoletticamente e qualitativamente si distinguono tra tutti quelli coltivati in altre zone d'Italia perché godono dei vantaggi naturali e climatici della Calabria.

Lo stabilimento

È situato a pochissimi chilometri dal cuore delle risaie con una superficie lavorativa di oltre 700 metri quadri dove viene effettuata la lavorazione ed il confezionamento di riso proveniente esclusivamente dalla Piana di Sibari.

È costituito da un fabbricato diviso in due corpi: il deposito del risone e dei sottoprodotti; l'impianto principale per la lavorazione del risone, stoccaggio riso bianco, impianto di confezionamento e deposito prodotti finiti. Altro deposito del risone avviene in silos con capacità di 25.000 q.li in metallo zincato. Sono inoltre presenti 2 uffici, la sala accoglienza per ospiti e scolaresche e lo spaccio.

Il Riso di Sibari

Con questo marchio sono prodotte e distribuite le varietà di riso caratteristiche del patrimonio italiano, quelle tipiche da risotto che rendono il riso italiano unico nel mondo quali Gange, Thaihommet, Carnaroli, Karnak, Arborio, Originario.



Il Riso di Sibari



Zona Industriale - 87076 VILLAPIANA (CS)
Tel. 0981.56220 - Fax 0981.902208
servizioclienti@risodisibari.com - www.risodisibari.com

Il Riso di Sibari

Il Riso di Sibari™

Lavorazione Artigianale, Tradizione e Qualità.



www.mediagradio.it



CICLO DI PRODUZIONE



L'ecosistema

L'intensità del sole e la temperatura mite consentono alla spiga di raggiungere una maturazione completa. La vicinanza al mare permette, grazie alla salocline, di creare un microclima particolarissimo per la coltivazione del riso.

Questi fattori uniti alla purezza dell'acqua che inonda i terreni particolarmente fertili e al vento, che domina le zone di coltivazione, contribuiscono ad ottenere una qualità eccellente di riso. Il clima, inoltre, non consente lo sviluppo di malattie fungine e ciò permette alle spighe di arrivare alla maturità senza abbroggiare di trattamenti antierotogamici.

Anche le sementi, per la maggior parte autoprodotte, hanno un potere germinativo elevatissimo proprio perché raggiungono la maturazione completa e sono esenti da malattie crittogamiche. Inoltre, il ricorso a rotazioni colturali, abbassa sensibilmente le infestazioni di malerbe e ciò consente di minimizzare l'utilizzo di diserbanti.

In definitiva, l'ambiente in sinergia con l'esperienza settantennale maturata nella Piana nella coltivazione del riso, garantiscono raccolti con ricichi sani, interi ed ad alto valore nutritivo.

Le qualità di riso prodotte

Dopo un'attenta ricerca storica e di mercato la MAGISA S.r.l. ha creato il marchio *Il Riso di Sibari* che, oltre a sottolineare la posizione geografica, riunisce la produzione locale e ne cura con attenzione la lavorazione e distribuzione.

La lavorazione

La lavorazione dei risi prodotti avviene con impianti tecnologicamente moderni, nel rispetto di processi naturali che consentono di offrire al consumatore riso di eccellente qualità.

La modernità dei nostri impianti unisce la tecnologia di ultima generazione alla lavorazione classica artigianale particolarmente indicata per i risi tipici italiani pregiati, ponendo una particolare attenzione alla selezione finale del riso attraverso selezionatrici ottiche e separatori di ultima generazione in grado di selezionare con grandissima precisione i chicchi di riso imperfetti da quelli perfetti.

La produzione

La fase di produzione del riso richiede una attenta selezione delle materie prime e una particolare lavorazione. Per giungere ad un elevato standard qualitativo del riso, la fase della produzione del riso è estremamente importante in ogni suo aspetto, dalle tecnologie utilizzate alle professionalità impiegate alla qualità delle materie prime.

Se si pensa che il riso colto dalla piantina non è commestibile, è facilmente comprensibile quale rilevanza rivesta la fase di posarione e lavorazione del riso, per proporre ai consumatori un prodotto alimentare nutriente e buono. Poiché il chicco di riso è circondato da una serie di strati, è necessario effettuare due operazioni principali: la sgusciatura e la sbiancatura. Il vantaggio delle nostre macchine è che lavorano il riso a basso regime di velocità tanto da non subire perdite eccessive di sostanze preziose per il nostro organismo. Dopo la fase di sbiancatura e tre passaggi di sbiancatura si passa alla selezione ottica e infine al confezionamento che per noi è prevalentemente automatico. Vogliamo evidenziare, nel nostro riso, l'assenza di conservanti, la non completa sbiancatura per mantenere il più possibile inalterate le sue proprietà e soprattutto la non brillatura. Tutte le fasi di lavorazione sono sottoposte a rigidi controlli da parte di personale esperto.



l'Arborio È la varietà più nota e diffusa per i risotti. Prende il nome dalla cittadina vercellese dove ebbe origine nel 1946 per derivazione dal Valone. Tra i risi italiani è quello che ha i chicchi più grandi. È perciò necessario qualche accorgimento per mantenerlo a stargli cottura omogenea all'interno in superficie.

CARATTERISTICHE
Aspetto: riso superfino, chicco molto grosso (3-4 mm), lungo anche più di 7 mm; forma tondeggianta, con i lati piatti e dente ben accentrato.

Colore: biancastro per la presenza di una esile perlatura centrale che occupa quasi tutto il chicco. Assenza della striscia.

Cottura: tempo di cottura 13 minuti, con abbondante liberazione di amido e buona assunzione di aromi e sapori; granuloso al palato. Passa rapidamente il punto di cottura.

Sapore: amilaceo, di scarsa consistenza "al dente".

Impiego: per risotti cremosi di terra, valido anche per minestre e timballi.

il Carnaroli Per le sue doti è ormai considerato da chef e appassionati di risotto il "re dei risi". Resta al dente nel cuore, ma aiuta la mantecaturagrazie all'amido contenuto. La sua nascita, frutto dell'incrocio tra il Valone e il Lenino, risale al 1945. La sua rinascita, e relativa valorizzazione, viene collocata a metà degli anni Ottanta, quando rischiò l'estinzione, ma fu salvato da un agricoltore della Lomellina.

CARATTERISTICHE
Aspetto: riso superfino; il chicco si presenta grosso e lungo 7 mm circa, di forma allungata e sezione affusolata, con dente evidente.

Colore: cereale, con perla centrale piccola e bianca, parte periferica cristallina.

Cottura: cuoce in 15 minuti circa, consistente "al dente", mantiene a lungo tale consistenza.

Sapore: netto, tendente al dolce, con chicco consistente ed elastico anche dopo la cottura.

Impiego: risotti tipici di terra e di mare, sgranati e non molto mantecati, insalate di riso.

il Biologico Il termine "agricoltura biologica" si spiega da solo: si tratta di una pratica agricola che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, pressati cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze chimiche sintetizzate dall'uomo, comparse solo negli ultimi 150 anni in campo agricolo. L'agricoltura biologica non è un semplice ritorno al passato, ma un recupero delle pratiche agricole tradizionali con il giusto dosaggio di innovazione che fa della ricerca scientifica mette a disposizione.

CARATTERISTICHE
Aspetto: riso superfino; il chicco si presenta grosso e lungo 7 mm circa, di forma allungata e sezione affusolata, con dente evidente.

Colore: cereale, con perla centrale piccola e bianca, parte periferica cristallina.

Cottura: cuoce in 15 minuti circa, consistente "al dente", mantiene a lungo tale consistenza.

Sapore: netto, tendente al dolce, con chicco consistente ed elastico anche dopo la cottura.

Impiego: risotti tipici di terra e di mare, sgranati e non molto mantecati, insalate di riso.

il Gange È tra i risi più aromatici (tipo basmati).

CARATTERISTICHE
Aspetto: chicchi molto lunghi e affusolati.

Cottura: il tempo di cottura è breve, cuoce in 14/15 minuti.

Impiego: adatto alla preparazione di piatti orientali, contorni e minestre

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico Kcal 349 - Kj 1461,

Proteine 9.3 g, Carboidrati 77.0 g,

di cui Zuccheri 0.3 g, Grassi 0.4 g,

di cui saturi 0.1 g, Colesterolo 0 mg,

Fibre 2.0 g, Sodio 0 mg.

Il Riso di Sibari



l'Integrale È riconosciuto come un alimento completo apportatore di calorie. Le proteine contenute in questa qualità di Riso sono, tra i cereali, le migliori per il grado di assimilabilità. Seguono mais, avena, segale e puri avena e, in sequenza, orzo, frumento e sorgo. Da un punto di vista dietetico, è molto apprezzato per il suo alto grado di digeribilità. Infatti il nostro organismo lo assimila nel tempo di 60-100 minuti al massimo. Il riso integrale contiene una quantità relativamente alta di fibra grezza che aiuta il metabolismo. Inoltre sali minerali e proteine sono presenti in quantità maggiore che nelle altre varietà. Il Riso Integrale si ottiene con la sbramatura del riso greggio, attraverso procedure di sfregamento viene rimossa la pellicola più esterna che avvolge il chicco. Dopo questa operazione il riso si presenta di colore scuro ed è ancora avvolto da pellicole cellulari ricche di grassi.

il Karnak Riso superfino, ricco di amido, sostanza che rende più consistente il chicco con caratteristiche simili alla qualità Carnaroli.

CARATTERISTICHE
Aspetto: il chicco si presenta grosso e lungo 7 mm circa, di forma allungata.

Colore: cereale, con perla centrale piccola e bianca.

Cottura: cuoce in 17 minuti, consistente "al dente", mantiene a lungo tale consistenza.

Sapore: netto, tendente al dolce, con chicco consistente ed elastico anche dopo la cottura.

Impiego: risotti tipici di terra di mare, insalate di riso.

Linea ristorazione



Le varietà



Bauletto 4 Kg



Le gallette

