A Milano il Riso Testa è davvero…Particolare

Un menù creato per l’occasione a base di riso, anzi di **Riso Testa**, in una location davvero…particolare. Come **Particolare** è il nome del ristorante che ha fatto da splendida location per questo evento dalle sfumature “green” e dal sapore etico e attento all’ambiente.

Una scelta “green”, dall’ambientazione al menù

Aperto da soli sei mesi, il ristorante **Particolare** si trova in **via Tiraboschi**, al civico 5, a Milano, in una location di sicuro effetto, con 2[illegible] coperti al suo interno e circa 40 nel giardino di oltre 100 mq, decorato con piante e luci soffuse.

Nonostante l’apertura recente, si è già ritagliato il proprio “posto al sole” nel panorama milanese grazie alla sua cucina creativa e mediterranea, basata su un’attenta selezione di piccoli produttori e una forte attenzione a privilegiare l’allevamento italiano ed etico per gli ingredienti della sua cucina.

Anche per la **carta dei vini**, il Particolare privilegia i **piccoli produttori,** ma anche grandi realtà legate al territorio nazionale, per una scelta da nord a sud che punta a soddisfare anche l’ospite più esigente.

Completa la scelta “green” del locale la filosofia “**plastic free**” che prevede asciugamani riciclabile nei bagli, una lotta allo spreco dei rifiuti in cucina e al risparmio energetico.

Il percorso di gusto

Il ristorante Particolare è stato scelto da Riso Testa per una degustazione di riso in diverse varietà prodotte nell’azienda agricola **Cascina Grampa di San Pietro Mosezzo (NO)**: **Riso Baldo**, **Riso Carnaroli** e **Riso Apollo RISOTESTA**.

Lo chef **Andrea Cutillo** ha guidato i commensali in un percorso di gusto inedito e stimolante, che ha previsto un'*Entrata di riso Apollo Testa, latte di cocco, curry e chips di pollo*. A seguire, un *Risotto con Baldo Riserva Testa, pesto in polvere, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e crème fraîche*. E, per finire, *risotto risotto faux alla milanese con zafferano Azienda Agricola Rita Sala e riso Carnaroli Testa.*

Il tutto accompagnato da una degustazione di vino bianco

Dioniso, dell’azienda Agricola Mazara Francesco.

Alla Cascina Grampa, il riso…come si faceva una volta

La particolarità del Riso Testa è quello di essere coltivato, prodotto e lavorato utilizzando **macchinari antichi e perfettamente funzionanti**, attraverso il recupero di antiche tradizioni abbinate a processi moderni per garantire un riso organico e integro.

Nei terreni della **cascina Grampa**, dove nasce il **Riso Testa**, la produzione di riso risale al 1600 e, fino agli anni Settanta del secolo scorso, il riso veniva sbramato dai pestelli della pista in pietra e, successivamente, anche sbiancato e brillato con macchine a elica azionate dalla forza propulsiva della ruota ad acqua.

Oggi il vecchio **mulino idraulico** è tornato in funzione insieme alla macina (*molazza)* e la *pista da riso,* un'antica macchina in pietra e legno per la pilatura del risone. Si tratta di uno dei pochi mulini in Italia, forse l'unico, riattivato per la produzione di riso.

Per chi volesse approfondire e "toccare con mano", come nasce il Riso Testa, la Cascina Grampa apre su appuntamento, ma ci sono anche alcune date fisse per le visite. Si potranno così

vedere le antiche stalle, i fienili, le case delle mondine, dove ancora sembra di sentire risuonare i loro canti di lavoro.

Nel piccolo **punto vendita**, poi, si può acquistare il riso nelle varietà prodotte: **Baldo, Carnaroli,** entrambi anche in versione Riserva, e **Apollo**, brillato o integrale.

INFO

www.risotesta.it

www.particolaremilano.com