

ARS Turismo

Riseria Montanari

Via S.Geminiano, 6 Caselle Lurani (Lodi)

Sabato 21 Giugno alle ore 9:30

**Visita alla Riseria Montanari con pranzo guidato dei loro risotti.
Visiteremo la riseria montanari e scopriremo come avviene la
lavorazione del riso, vedremo in azione i macchinari storici ed
impareremo a riconoscere un riso di qualità**



La riseria Montanari inizia la lavorazione del riso grazie a nonno Antonio, che rileva un mulino preesistente nel 1938. In quegli anni, la famiglia Montanari, si distingue subito per la qualità del proprio prodotto. La riseria sopravvive alla grande guerra e con grandi sacrifici porta avanti il suo lavoro; papà Davide prende il timone dell'azienda, ne aumenta le capacità produttive senza abbassare gli standard qualitativi. Grazie all'esperienza maturata nel tempo, la riseria Montanari può curare sia l'origine sia la produzione del riso in tutte le sue fasi di lavorazione tradizionale, elementi indispensabili per garantire al prodotto genuinità e integrità, lasciando così intatte le qualità organolettiche.



Un'immersione nel mondo del riso fra profumi sapori e curiosità

Conosci la differenza tra riso bianco, semilavorato o integrale?

Sai che in Italia esisto più di 200 varietà di riso diverse?

Vuoi imparare a fere un riso perfetto?

Vieni a scoprire tutti i segreti del riso dalla lavorazione al piatto

Menù

Il nostro benvenuto

Un bicchiere di bollicine accompagnerà una piccola sorpresa dello chef

Bis di primi

Risotto meneghino con zafferano del Mantovano

Risotto del frutteto mantecato alla raspadura con timo, scorza d'arancia e lime

Torta con farina di riso

Farina di riso, fecola di patate, zucchero, yogurt, uova, lievito per dolci e goccioline di cioccolato

Acqua, un calice di vino rosso o bianco della casa e caffè

Quota di partecipazione per la visita guidata con degustazione

da versare entro lunedì 9 giugno 2025 fino ad esaurimento dei 20 posti disponibili.

Dipendenti e pensionati ABB, partner e figli: € 20 Simpatizzanti esterni: 35 €

Dalmine: ettore.pellegrinelli@it.abb.com

Bergamo: filippo.gaspani@it.abb.com

PAGAMENTO CON BONIFICO - IBAN: IT 50 A 02008 53150 000105123224

INTESTATO A: ASSOCIAZIONE RICREATIVA ABB SACE

CAUSALE: "Riseria Montanari" – numero partecipanti e nome riferimento"



ARS ABB SACE sostiene per il 2025 il progetto

"Le donne in agricoltura

come spazio di lavoro e inclusione"

I