

Chef: Nicola Portinari

La ricetta nasce dalla volontà di rifare un classico risotto con lo spumante su cui però andare a giocare con i sensi del gusto. Ecco quindi ad ogni boccone cambiare completamente sapore con l'acidità di base data dallo spumante Bellaguardia che viene mantecato con il riso e poi sopra disposti l'amaro della mandorla, il salato dei capperi essiccati il dolce dei cachi con la spezia della curcuma ed il piccante miscelato con la burrata.



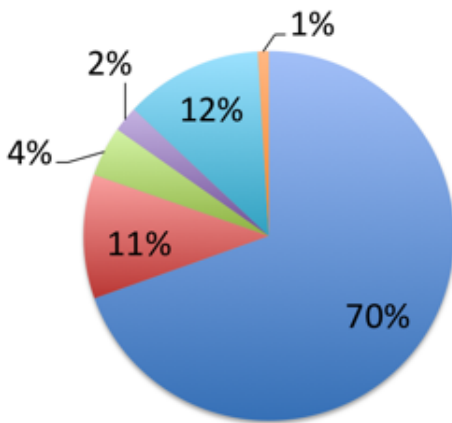
Tre "forchettate" di Sostenibilità

1. Materie prime sottoposte a lavorazione di tipo artigianale.
2. Ingredienti del piatto sottoposti a sistema di tracciabilità.
3. Utilizzo di prodotti biologici.

Il cruscotto della Sostenibilità

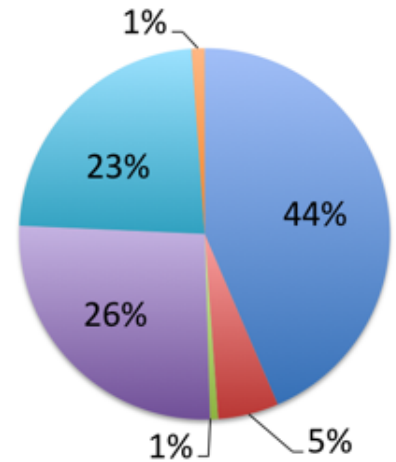
Carbon Footprint

0,41 KgCO₂ eq



Water Footprint

0,31 m³ eq

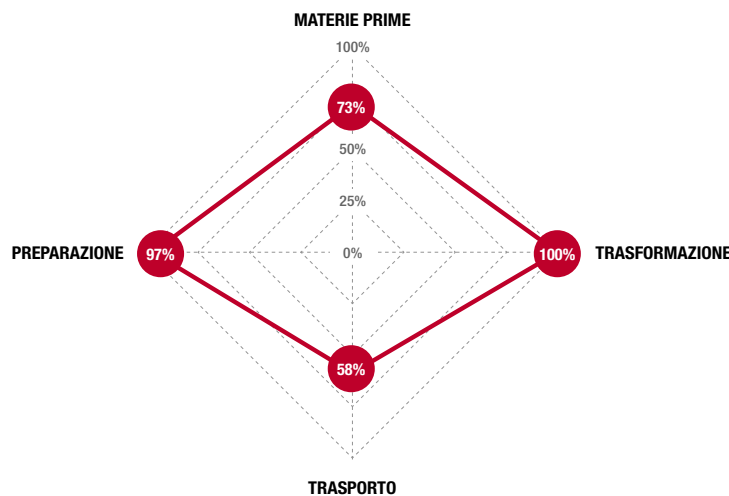


Il Carbon Footprint esprime una misura di come la produzione e l'uso di un bene impattano sui cambiamenti climatici.

Il Water Footprint esprime una misura dell'appropriazione di risorsa idrica da parte dell'uomo (Hoekstra et al., 2011).

- Riso
- Lievito di vino
- Cachi
- Mandorle
- Burrata
- Curcuma

- Riso
- Lievito di vino
- Cachi
- Mandorle
- Burrata
- Curcuma



I risultati dell'indagine dell'impatto di questo piatto, sono a cura di