



IL RISO GIULIO MELZI D'ERIL IN ESCLUSIVA DA IPER LA GRANDE I

Due le eccellenze italiane, Carnaroli e Vialone Nano, prodotte dall'Azienda Agricola Giulio Melzi d'Eril nel Basso Pavese e ora disponibili nei punti vendita

Milano, xx febbraio 2021 – Iper La grande i presenta la **Società Agricola Giulio Melzi d'Eril**, nata nel 1977 a Belgioioso, in provincia di Pavia, e nota nel settore del riso per le sue produzioni di **semi di alta qualità** e per la sua **attenzione alla sostenibilità e alla purezza delle varietà**.

Ora, dopo un paziente ed attento processo di coltivazione e selezione, il marchio Giulio Melzi d'Eril si presenta al pubblico dei consumatori con due varietà di riso, **il Carnaroli e il Vialone Nano**, due eccellenze italiane che non potevano mancare sugli scaffali di **Iper La grande i, da sempre attenta al territorio** e alla ricerca di prodotti di qualità provenienti in maggior misura da aziende locali, che ha siglato **un accordo di distribuzione in esclusiva** con la società agricola.

“Nel nostro impegno quotidiano a fornire ai nostri clienti prodotti sani e buoni, con standard e garanzie di qualità elevati, in Iper premiamo l'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente e dei cicli naturali, e i produttori che condividono i nostri stessi valori e si impegnano insieme a noi per garantire qualità, tracciabilità e sostenibilità. E la Società Agricola Giulio Melzi d'Eril ne è un esempio eccellente che siamo felici di aver portato sui nostri scaffali”, commenta **Siro Zucca, direttore acquisti scatolame di Iper La grande i**.

Il Basso Pavese è un territorio prevalentemente agrario dove la coltivazione del riso ha radici antiche risalenti al Risorgimento. Il riso prodotto in queste zone è inoltre noto per essere particolarmente gustoso. In particolare, la variante Carnaroli è ideale per la preparazione di risotti classici, come il risotto alla milanese, mentre il riso Vialone Nano, con la sua abbondanza di amido, che rilascia durante la cottura, è perfetto per la preparazione di cremosi risotti all'onda a base di verdure o pesce.

“Abbiamo scelto di produrre Carnaroli e Vialone Nano perché sono le due varietà di riso migliori per fare un buon risotto. Grazie alla nostra esperienza da sementieri e conoscendo tutte le tematiche e le problematiche legate alla coltivazione del riso da seme, siamo in grado di offrire qualità e purezza anche in un riso bianco” commenta **Giulio Melzi D'Eril, proprietario dell'omonima azienda agricola**. *“Il giusto tempo di cottura per un risotto perfetto? 14-15 minuti per il Carnaroli e un minuto in meno, quindi 13-14 minuti per il più delicato Vialone Nano.”* Parola di esperto.

Iper La grande i rappresenta una delle più importanti realtà nel panorama nazionale della Grande Distribuzione Organizzata, tra le poche interamente di proprietà italiana. Con 22 punti vendita in 4 regioni, fa parte del Gruppo Finiper, nato nel 1974 ad opera dell'imprenditore Marco Brunelli. La mission del Gruppo Finiper è rendere la qualità accessibile a tutti. Ampiezza dell'assortimento, qualità, sostenibilità, convenienza e italianità sono i principi ispiratori che guidano le scelte di Iper La grande i.

Gruppo Finiper
Image Building
finiper@imagebuilding.it
+39 02 89011300