



**RISO SCOTTI INGREDIENTS** \_La nostra mission

*"Produciamo materie prime di alta qualità,  
derivate dal riso e valorizzate  
dal nostro know how di specialisti"*

## Riso : l'ingrediente perfetto

**Riso Scotti Ingredients:**  
**fra storia e innovazione tecnologica, nel segno della "Qualità"**

**Riso Scotti Ingredients** nasce come Divisione specialistica del Gruppo Riso Scotti, ad alto contenuto tecnologico, specializzata nella ricerca e sperimentazione, produzione e commercializzazione dei componenti del riso. Riso Scotti Ingredients si avvale dell'expertise R&D della casa madre e dei suoi processi polifunzionali nell'area Engineering per proporre il riso come *"ingrediente perfetto"* nelle preparazioni ad uso umano e zootecnico.

Alla Scotti, in 150 anni di attività, lavorare il riso è rimasto un'arte, che ha saputo unire al grande rispetto per le proprie origini risiere, la spinta innovativa richiesta dal mercato, attrezzandosi per prima con nuove tecnologie, in grado di assicurare un elevato standard qualitativo, unico nel settore. Una "Qualità" di prim'ordine che viene riconosciuta dal mercato e che ha visto diventare la Società protagonista nel settore specifico di competenza, con una costante crescita della quota di mercato. Un "Sistema-Qualità", ancora, che ha meritato alla Riso Scotti - prima tra le riserie in Europa - tutti i principali riconoscimenti internazionali di certificazione, a garanzia per i suoi clienti del rispetto degli impegni presi sui requisiti di qualità del prodotto e del servizio. In particolare, gli ingredienti rispondono al Reg. CE 2092/91. Gli impianti di trasformazione, magazzino e condizionamento sono in grado di garantire che la lavorazione dei prodotti da agricoltura biologica avvenga separatamente da quelli convenzionali, e di permettere la chiara identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finito.

Con un fatturato 2007 di 142 milioni di euro (213 a livello di Gruppo), Riso Scotti mantiene ormai da un decennio un trend di crescita a due cifre che premia il lavoro e la passione dei circa 450 addetti del Gruppo, che somma oggi anche la rete di aziende della filiera rumena, impiantata in Romania nel 2005 per dialogare con i mercati dell'Est europeo, e che vede oggi la nascita di questa nuova **"Ingredients"** che ha saputo interpretare il riso come ingrediente, valorizzandone tutti i componenti e ponendosi come interlocutore privilegiato nel business to business.

### Da riseria a gruppo industriale alimentare risiero europeo

Dal 1860, cinque generazioni di Scotti si sono succedute sviluppando costantemente l'attività, cosa che ha comportato prima l'acquisizione nel circondario di Pavia di aziende agricole che producono il cereale, poi l'ampliamento dello stabilimento originario e successivamente l'investimento nella moderna struttura ubicata alle porte di Pavia, a Bivio Vela, su una superficie di 135.000 metri quadrati dove si lavorano annualmente 2,2 milioni di quintali di riso, destinata ad occuparsi non solo di produzione, ma anche di interventi per lo sviluppo aziendale.

Riso Scotti concentra oggi i suoi 150 anni di esperienza nella lavorazione e trasformazione del riso nella Divisione **Riso Scotti Ingredients**. Sfruttando tecniche di lavorazione avanzate che impiegano le più moderne soluzioni impiantistiche, ha dato vita al più grande polo produttivo europeo. Qui il processo produttivo valorizza completamente la materia prima in un ciclo integrato che sfrutta completamente ogni risorsa estraibile dal chicco.

Negli anni '90 Riso Scotti ha dato nuova forma al riso, trasformandolo da materia prima a ingrediente dei suoi prodotti finiti. Oggi, le enormi potenzialità nutrizionali e salutistiche del riso spingono Riso Scotti, forte dell'alto grado di specializzazione, di estrarre dal chicco **ingredienti funzionali dotati di elevati standard qualitativi**.

## Il Gruppo Scotti

**In Italia**, Riso Scotti SpA è capogruppo di un team di aziende ad alto contenuto tecnologico, alcune specializzate nella coltivazione, ricerca e sperimentazione, altre nella lavorazione e trasformazione del riso. Parallelamente, Riso Scotti ha curato l'ingresso in nuovi canali distributivi, con prodotti dedicati: una presenza più capillare nel canale GDO si è allargata anche all'HORECA, con una Linea Foodservice completa per i professionisti della ristorazione, e ai BAR, attraverso la Riso Scotti Snack, azienda specializzata nella temperatura controllata e nel fuoricasa, che propone prodotti (surgelati e non) a base di riso: risotti monoporzione, arancini, snack, dessert, prodotti di pasticceria e biscotti. Un'altra, importantissima, novità è l'energia pulita che la centrale Riso Scotti Energia ricava da alcuni sottoprodotti del riso come la lolla: energia elettrica (venduta all'Enel con energia pulita Cip 6) e calore (che viene utilizzato in alcuni reparti produttivi). Con la creazione di questa Azienda, Riso Scotti ha voluto concretizzare un progetto di sistema integrato che parte dalla produzione agricola e valorizza ogni singolo aspetto del processo agroindustriale: la produzione va dall'alimentazione all'energia, per poi ritornare al punto di partenza: la terra. La Divisione **Riso Scotti Ingredients**, rappresenta invece la massima espressione di ottimizzazione di filiera e l'apertura del canale B2B con un ventaglio di proposte specialistiche pensate per l'industria alimentare, cosmetica e farmaceutica. **In Romania**, la realizzazione della "filiera Danubio" ha voluto dire per il Gruppo Scotti costituire una rete di aziende, tutte controllate da Riso Scotti SpA e ciascuna con una propria mission, sinergica e complementare: Risi, che detiene la proprietà delle terre; Risi Romano, specializzata nella coltivazione del risone, che viene selezionato e lavorato da Risi Milling, e commercializzato sul territorio romeno col marchio Riso Scotti Danubio, mentre Enal cura la produzione del riso soffiato e delle gallette di riso.

## Cosa propone Riso Scotti Ingredients all'industria alimentare, cosmetica e farmaceutica

**Riso Scotti Ingredients**, forte dell'esperienza e del know how del principale Gruppo risiero italiano ha sviluppato tecnologie e processi unici per produrre componenti alimentari, atti ad aumentare il potenziale salutistico dei prodotti derivati dal riso. Notevoli sono stati gli investimenti impiantistici: un nuovo mulino per la produzione di farine di riso, impianti per il trattamento della pula ottenuta dalla fase di sbiancatura del riso, impianti per la separazione del germe.

La produzione di **Riso Scotti Ingredients** comprende due grandi classi di prodotti:

- prodotti derivati dalla macinazione del riso bianco - quali farine di diversa granulometria, farine integrali e pregelatinizzate, che permettono di donare maggior plasticità e viscosità agli impasti e migliorare varie caratteristiche dei cibi;
- prodotti atti ad integrare gli alimenti di sostanze, i cui effetti, riconosciuti dal mondo scientifico, servono in opportune quantità a mantenere o migliorare lo stato di salute del consumatore. Tra queste è di notevole interesse la pula di riso stabilizzata, il cui utilizzo finalizzato a reintegrare i prodotti poveri di fibra, ha avuto importanti riconoscimenti dalla FDA. Non ultimo, alcuni di questi prodotti possono anche derivare dalla filiera biologica, permettendone l'uso specifico per questa classe di prodotti.

### Gli ingredienti:

Farina di riso semigreggio /integrale  
Farina di riso semigreggio /integrale /biologica  
Crema di farina di riso  
Farina di riso soffiato  
Farina di riso gelatinizzata  
Farina di riso gelatinizzata biologica  
Semolino di riso

### I prodotti ad uso integratore:

Orybran: crusca di riso stabilizzata, anche biologica  
Germe di riso stabilizzato – brevettato  
Germe di riso stabilizzato biologico  
Lecitina di riso  
Amido di riso  
Gamma-orizanolo

### Per informazioni:

Riso Scotti Ingredients – Via Angelo Scotti, 2 – 27100 Pavia - Tel: +39 0382 5081  
Sito web under construction: [www.risoscottiingredients.it](http://www.risoscottiingredients.it) - e-mail: [info@risoscottiingredients.it](mailto:info@risoscottiingredients.it)

Ufficio stampa:

Laura Quattrocchi – tel: +39 348 8715526 - e-mail: [quattrocchi@risoscotti.it](mailto:quattrocchi@risoscotti.it)