



## Un riso sardo per il sushi? La sfida innovativa di Riso Passiu

*L'azienda oristanese Riso Passiu ha celebrato 50 anni presentando le due nuove linee "Sushi" e "Arborio". L'occasione è stata la manifestazione "Sa Mesa Nostra", voluta da Confcommercio per valorizzare i produttori del territorio*

Cinquant'anni dedicati alla risicoltura di qualità e due novità che dimostrano l'attitudine ad aderire alle tendenze del mercato. **Riso Passiu**, storica azienda di Oristano, ha festeggiato mezzo secolo di storia con il lancio di due nuove referenze, **riso "Sushi"** e **riso "Arborio"**, entrambe coltivate nelle risaie del Campidano di Oristano.

I prodotti sono stati presentate in anteprima durante la manifestazione "**Viaggio nel Gusto**", svoltasi dal 25 al 27 ottobre a **Palazzo Arcais** di Oristano.



La presentazione alla manifestazione "Viaggio nel Gusto" (Foto © Riso Passiu).

## Sushi e Arborio: le nuove varietà di Riso Passiu

La varietà più innovativa è il **riso Sushi**, una vera rarità per la Sardegna.

«Lo abbiamo fatto assaggiare anche a diversi ristoratori e il riscontro ci ha incoraggiato a proseguire in questo progetto», racconta **Felice Passiu**, titolare dell'azienda.

Il chicco, tondo e perlato, mantiene una **consistenza morbida e compatta** dopo la cottura, ideale per preparazioni giapponesi e orientali, come sushi e poke, ma anche per reinterpretazioni della cucina mediterranea.

Accanto a esso, la nuova versione di **riso Arborio** rappresenta l'evoluzione di una varietà storica della tradizione italiana, reinterpretata da Riso Passiu in chiave personale e territoriale.

## Chef e degustazioni per raccontare i nuovi risi

A valorizzare i due nuovi risi, tre chef hanno proposto piatti originali, eseguiti con fantasia e talento. **Fabio Vacca** ha proposto il *Risotto al parmigiano, cardoncelli arrostiti, ricotta di mandorla affumicata, lime e aria di vino rosso* mentre **Riccardo Porceddu** ha sorpreso con il suo *Kobuta Chirashi Sushi*

a base di muggine marinato, cavolo rosso allo zenzero e maionese al wasabi. Nella sua masterclass, invece, lo chef **Antonio Sanna** ha mostrato le potenzialità gastronomiche delle diverse varietà di Riso Passiu.

## La storia di Riso Passiu, dalle prime pannocchie al successo

La storia dell'azienda inizia nell'ottobre del 1975, quando **Genesio Passiu** – agricoltore del Campidano di Oristano – decide di dedicarsi alla risicoltura, intuendone le potenzialità per il territorio. Oggi la tradizione prosegue con i figli **Felice, Andrea e Paolo** che sono riusciti a conservare l'identità aziendale e a proiettarsi verso il futuro grazie alla tecnologia. Al centro della loro filosofia si conferma la selezione di terreni e sementi di qualità per ottenere produzioni diversificate e di pregio.



L'azienda è stata fondata nel 1975 da Genesio Passiu (Foto © Riso Passiu).

Il brand Riso Passiu è nato ufficialmente nel 2015 conquistando rapidamente la stima del mercato. Dal 2022 l'azienda è presente nella **Top Italian Food** del Gambero Rosso con tre prodotti, **Carnaroli Classico, Aromatico Gange** e **Vialone Nano Classico** ed è l'unica realtà sarda presente accanto ai blasonati risi del Nord Italia.

«Il Campidano somiglia molto alla Pianura Padana – conclude Felice Passiu – ma abbiamo un valore aggiunto: il sole, il clima mite e la biodiversità che rendono uniche

le produzioni della Sardegna».

**RISO PASSIU**

Via Duomo, 17 – Oristano

[www.risopassiu.it](http://www.risopassiu.it)

**Data di creazione**

30/10/2025

**Autore**

redazione