



RISERIA GAZZANI - Promozione Riso Carnaroli artigianale Antica Pila lavorato con l'elica

€ 5.00

Mappa

□



Riseria Gazzani Dal 1600, la nostra Riseria, propone un riso d'eccezione, grazie alla cura e all'attenzione che poniamo nel processo di lavorazione, che garantisce il mantenimento delle qualità organolettiche...QUESTA E' LA NOSTRA PASSIONE! Lavorazione a Pestelli Una lavorazione rimasta "immutata" negli anni e tutt'ora funzionante, è quella realizzata dai "Pestelli" (degli iniziali trentasei utilizzati fino alla seconda Guerra Mondiale, oggi solamente otto sono rimasti in uso), trattasi di meccanismi verticali di legno lunghi circa due metri la cui estremità inferiore termina con una parte appuntita in metallo. Tale meccanismo agisce battendo in modo ritmico il risone (riso grezzo), precedentemente versato dentro a buche a forma ovoidale scavate in un monoblocco di marmo rosso Verona, ciò consente di ridurre al minimo la lavorazione dello stesso senza scaldarlo e mantenendo inalterate le sostanze proteiche. Ruota Idraulica La nostra ruota idraulica ha un diametro di 6 metri, è mossa dalla fossa Graicella, affluente del fiume Tartaro, che con tutta la sua potenza fa girare la ruota all'interno della Riseria Gazzani che serve per azionare i macchinari per la lavorazione del Riso. RISERIA GAZZANI 1648 SAS DI SOAVE MARCO & C. Via Zambonina, 40 37068 Vigasio (VR) P.Iva: 04151280239 045 7363221 info@riseriagazzani.it

Descrizione

Riso Carnaroli – Antica Pila Questo riso viene lavorato con "l'elica" come agli inizi del 1900. In sostanza si tratta di una pila, cioè un grande vaso rivestito di pietra abrasiva, al centro del quale è sospesa una vite senza fine, elica, che arriva quasi a toccare il fondo del vaso. Il riso, una volta introdotto nel vaso, circa 50 chilogrammi, viene premuto con forza in profondità dalla rotazione dell'elica e costretto a risalire dal fondo, lungo la parete abrasiva, per poi riscendere al centro. L'attrito provocato dallo sfregamento sulla parete abrasiva e tra chicco contro chicco, fa sì che il riso venga lavorato uniformemente senza disperdere le caratteristiche organolettiche. La lavorazione ha una durata media di circa 15/20 minuti e a raffinazione ultimata, lo svuotamento avviene manualmente per mezzo di un'apertura sul fondo dell'elica. Tempo di cottura 16 / 18 minuti circa Peso Netto: 1000 g Tipo di confezione: ATM (Atmosfera Protettiva) Scadenza: 24 mesi acquista online € 5,00

Contatti

RISERIA GAZZANI 1648

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068
Via Zambonina n 40 - Vigasio - Verona - Italy