



## Riso Nano Vialone Veronese IGP

€ 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 Nano Vialone Veronese I.G.P. "Antica Pila" prodotto in Italia RISERIA GAZZANI 1648 Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. € 5,00 € L'Indicazione Geografica Protetta "Riso Nano Vialone Veronese" si riferisce soltanto a riso ottenuto da semi rigorosamente selezionati della specie japónica della varietà Vialone Nano. Questo riso di alta qualità viene lavorato con la tradizionale "elica", come agli inizi del 1900, garantendo un prodotto autentico e ricco di storia. La Lavorazione Tradizionale con L'Elica La lavorazione del Riso Nano Vialone Veronese avviene attraverso un processo antico e affascinante. L'elica, una vite senza fine, è il cuore di questa tecnica. In sostanza, si tratta di una pila, cioè un grande vaso rivestito di pietra abrasiva, al centro del quale è sospesa l'elica che arriva quasi a toccare il fondo del vaso. Il Processo di Lavorazione Il riso, una volta introdotto nel vaso (circa 50 chilogrammi alla volta), viene premuto con forza in profondità dalla rotazione dell'elica. Questo movimento costringe il riso 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 sue caratteristiche organolettiche uniche. Durata della Lavorazione La lavorazione ha una durata media di circa 15-20 minuti. Una volta terminata la raffinazione, lo svuotamento avviene manualmente e per mezzo di un'apertura sul fondo dell'elica. Questo metodo tradizionale assicura che ogni chicco di riso mantenga intatte le sue proprietà nutrizionali e il suo sapore autentico. Tempo di Cottura Il Riso Nano Vialone Veronese ha un tempo di cottura di circa 16-18 minuti, rendendolo perfetto per preparare risotti cremosi e saporiti. Grazie alla sua capacità di assorbire liquidi e aromi, questo riso è ideale per piatti gourmet che stupiranno i tuoi ospiti. Confezione e Conservazione Ogni confezione di Riso Nano Vialone Veronese ha un peso netto di 1000 grammi. Viene confezionato in ATM (Atmosfera Protettiva) per garantire la massima freschezza e qualità. La scadenza è di 24 mesi dalla data di produzione, offrendo un lungo periodo di conservazione senza compromettere le sue caratteristiche organolettiche. Prezzo e

Acquisto Online ????. Puoi acquistare il Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. "Antica Pila" online al prezzo di € 5,00. Grazie alla possibilità di acquistare online, puoi ricevere comodamente a casa tua questo prodotto di alta qualità, pronto per essere utilizzato nelle tue ricette preferite. Perché Scegliere il Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. "Antica Pila"? ??????? 1. Qualità Garantita: Solo semi rigorosamente selezionati della varietà Vialone Nano. 2. Lavorazione Tradizionale: Utilizzo della tecnica dell'elica, un metodo storico che preserva le caratteristiche organolettiche del riso. 3. Tempo di Cottura Perfetto: Circa 16-18 minuti per ottenere un risotto cremoso e delizioso. 4. Conservazione Ottimale: Confezionato in ATM per mantenere la freschezza fino a 24 mesi. 5. Facilità di Acquisto: Disponibile per l'acquisto online, con consegna direttamente a casa tua. ????. Un'Esperienza Culinaria Unica a ????. Invita la tradizione e la qualità del Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. "Antica Pila" nella tua cucina. Ogni chicco racconta una storia di cura, passione e tradizione, offrendoti un'esperienza culinaria autentica e raffinata. Sperimenta il sapore unico e la consistenza perfetta del riso che ha conquistato i palati di tutto il mondo. ??????? Non perdere l'opportunità di assaporare un pezzo di storia italiana con ogni boccone! ?????????? ????. Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. ????. 5,00 €

## **Contatti**

**RISERIA GAZZANI 1648**

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

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

---