

Riseria Gazzani - Promozione vendita ris o vialone nano e carnaroli di alta quailit à made Italy

Mappa

Descrizione

Riseria Gazzani Dal 1600, la nostra Riseria, propone un riso d'eccellenza, grazie alla cura e all' attenzione che poniamo nel processo di lavorazione, che gara ntisce il mantenimento delle qualità organolettiche...QUESTA E' LA NOSTRA PASSIO NE! La nostra Storia Il mulino " Gazzani ", che da qualche decennio ha cessato di m acinare grano per essere usato esclusivamente come pila da riso, ha origini che ris algono alla fine del '400 o ai primi anni del '500. All' epoca della costruzione venne chiamato " Mulino Nuovo " per distinguerlo dall'altro di cui si serviva la comunità di Vigasio, collocato sul Tartaro presso il castello. Numerosi sono i documenti dell'arc hivio dei conti Giusti, depositati presso l' archivio di Stato di Verona che si riferiscon o al " Mulino Nuovo ". Il più antico consiste in un atto di locazione perpetua con la q uale tal Franceschino del Ferro cedeva al comune di Vigasio il mulino " con tre rude e sei mole da macinar, la ruda da rompar e con altri suoi ordegni necessari ". Nel 1 544 il Comune di Vigasio se ne servì per ottenere un prestito di denaro con cui acq uistare dai nobili Morando il mulino Vecchio. Il prestito, come era abitudine allora, v enne mascherato sotto forma di vendita temporanea. E' dato sapere, secondo doc umenti del Catasto Austriaco, che i macchinari per la lavorazione del riso sarebber o stati aggiunti nell'anno 1648. Infatti, questa è l'epoca in cui nel territorio di Vigasi o furono edificate la pila di Sopra (presso Vaccaldo), quella di Sotto (in contrada Po zzol), quella della Sorte e infine quella della Zambonina. L'unica sopravvissuta fra tu tte è questa del " Mulino Nuovo ". Dagli inizi del '900, quando ne entrarono in poss esso i Sigg. Gazzani, cominciò ad essere designata col nome di questa famiglia. Attu almente appartiene ai Sigg. Soave che continuano la secolare tradizione della pilatu ra del Riso Vialone Nano V.se e del Riso Carnaroli, custodiscono il vetusto e affasci nante opificio posto sulle acque della Graicella. Ancora oggi si puo' visitare questa i nteressante realtà dove, le due grandi ruote idrauliche, azionano vecchi e originali meccanismi che consentono la lavorazione del riso "Le pale sono in azione, le cingh ie e gli ingranaggi di legno trasmettono i movimenti, gli elevatori caricano senza pos a le piccole quantità di riso, altre ruote si animano, le pulegge stridono, il moto si pr opaga ad altri ambienti per continuare la lavorazione ". Una lavorazione rimasta "i mmutata" negli anni e tuttora funzionante, è quella realizzata dai " Pestelli " (degli i niziali trentasei utilizzati fino alla seconda Guerra Mondiale, oggi solamente otto so no 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 meccanism o, 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 ma ntenendo inalterate le sostanze proteiche.

La Riseria Gazzani di Vigasio, in provincia di V erona, si occupa della lavorazione e della ve ndita di riso di ottima qualità, lavorato artigia nalmente e secondo la secolare tradizione. I n particolare la Riseria Gazzani è specializzat a nella lavorazione del riso Carnaroli e del Vi alone Nano (lavorato anche con i Pestellli), d ue risi eccellenti e adatti a diverse preparazi oni. Il Riso Carnaroli, in particolare, è perfett o per risotti raffinati, grazie alla sua grande t enuta di cottura e alla sua capacità di amalg amare i sapori più diversi, mentre il Vialone Nano si presta ottimamente per risotti ben s granati, paella e riso pilaf. La Riseria Gazzani effettua spedizioni dei suoi prodotti con con segne a domicilio in tutta Italia, isole compre se. Inoltre si organizzano visite guidate per s coprire le antiche tecniche di lavorazione del riso. Per qualsiasi informazione non esitate a contattarci: info@riseriagazzani.it - Tel. 045.7 363221. Oppure passate a trovarci, siamo in Via Zambonina, 40 a Vigasio (Verona). Acquis ta i nostri prodotti dal nostro sito e-commerce !

Contatti

RISERIA GAZZANI 1648 SAS DI SO AVE MARCO & C.
Tel. +39 0457363221
http://www.riseriagazzani.it

V. Zambonina 40, Vigasio, 37068
Via Zambonina n 40 - Vigasio - Vero na - Italy

Powered by **SiHappy.it** © 2024