



Riseria Gazzani - Carnaroli rice and Vialone Nano artisanal production PRODUCED IN ITALY

Mappa



La storia della Riseria Gazzani di Vigasio, in provincia di Verona, nasce con il mulino "Gazzani", le cui origini risalgono tra la fine del '400 e i primi anni del '500. Ancora oggi si può visitare questa interessante realtà dove le due grandi ruote idrauliche azionano vecchi e originali meccanismi che consentono la lavorazione del riso: una lavorazione rimasta immutata negli anni e tuttora funzionante, è quella realizzata dai "Pestelli", meccanismi verticali di legno lunghi circa due metri la cui estremità inferiore termina con una parte appuntita in metallo. Tale meccanismo, agisce e battendo in modo ritmico il risone (riso greggio), consentendo di ridurre al minimo o la lavorazione dello stesso senza scaldarlo e mantenendone inalterate le sostanze proteiche.

Descrizione

Riseria Gazzani of Vigasio, in the province of Verona, works in the processing and sale of high quality rice, handcrafted according to centuries-old tradition. Riseria Gazzani specializes in the processing of Carnaroli rice and Vialone Nano rice (also made using Pestelli), two high-quality varieties suitable for different preparations. Carnaroli rice, in particular, is perfect for sophisticated risottos, thanks to its excellent cooking resistance and its ability to blend with the most diverse flavors, while Vialone Nano is ideally suited for well-grained risottos, paella and rice pilaf. La Riseria Gazzani delivers its products to homes throughout all of Italy, including islands. We also organize guided tours to discover the ancient techniques of processing rice. For additional information please contact us: info@riseriagazzani.it - Tel. 045.7363221. Or come and visit us, we are in Via Zambonina, 40 in Vigasio (Verona).

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 - Verona - Italy