

Riseria Gazzani - Find the best company that produces high quality Italian rice

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 garantisce il mantenimento delle qualità organolettiche...QUESTA E' LA NOSTRA PASSIONE! La nostra Storia Il mulino " Gazzani ", che da qualche decennio ha cessato di macinare grano per essere usato esclusivamente come pila da riso, ha origini che risalgono 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'archivio dei conti Giusti, depositati presso l' archivio di Stato di Verona che si riferiscono al " Mulino Nuovo ". Il più antico consiste in un atto di locazione perpetua con la quale 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 1544 il Comune di Vigasio se ne servì per ottenere un prestito di denaro con cui acquistare dai nobili Morando il mulino Vecchio. Il prestito, come era abitudine allora, venne mascherato sotto forma di vendita temporanea. E' dato sapere, secondo documenti del Catasto Austriaco, che i macchinari per la lavorazione del riso sarebbero stati aggiunti nell'anno 1648. Infatti, questa è l'epoca in cui nel territorio di Vigasio furono edificate la pila di Sopra (presso Vaccaldo), quella di Sotto (in contrada Pozzol), quella della Sorte e infine quella della Zambonina. L'unica sopravvissuta fra tutte è questa del " Mulino Nuovo ". Dagli inizi del '900, quando ne entrarono in possesso i Sigg. Gazzani, cominciò ad essere designata col nome di questa famiglia. Attualmente appartiene ai Sigg. Soave che continuano la secolare tradizione della pilatura del Riso Vialone Nano V.se e del Riso Carnaroli, custodiscono il vetusto e affascinante opificio posto sulle acque della Graicella. Ancora oggi si puo' visitare questa interessante realtà dove, le due grandi ruote idrauliche, azionano vecchi e originali meccanismi che consentono la lavorazione del riso "Le pale sono in azione, le cinghie e gli ingranaggi di legno trasmettono i movimenti, gli elevatori caricano senza posa le piccole quantità di riso, altre ruote si animano, le pulegge stridono, il moto si propaga ad altri ambienti per continuare la lavorazione ". Una lavorazione rimasta "immutata" negli anni e tuttora 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.

Riseria Gazzani di Vigasio, in the province of Verona, deals with the processing and sale of high-quality rice, handmade and based on centuries-old tradition. In particular, the Riseria Gazzani is specialised in the processing of Carnaroli and Vialone Nano rice (also worked with Pestellli), two excellent rices which are suitable for different preparations. The Carnaroli Rice, in particular, is perfect for refined risottos, thanks to its great cooking resistance and its ability to blend the most diverse flavours, while the Vialone Nano is ideally suited for well-shelled risottos, paellas and pilaf rice. Riseria Gazzani carries out shipments of its products with home deliveries throughout Italy, including the islands. Furthermore, we organise guided tours to discover the ancient techniques of rice processing. For more information, don't hesitate to contact us: info@riseriagazzani.it - Tel. 045.7363221. Or come and visit us, we are at Via Zambonina, 40 in Vigasio (Verona). Buy our products from our e-commerce site!

Contatti

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

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

Powered by **SiHappy.it** © 2024