

RISO VIALONE NANO - GRUMOLO DELLE ABBADESSE



CODICE	93712
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	1 kg

Riso coltivato nell'antica Pieve di Grumolo delle Abbadesse, Presidio Slow Food

DESCRIZIONE	Riso
ASPETTO	Il chicco è piccolo e tondeggiante, con evidente perla di amido
SAPORE	Eccellente capacità di crescita e assorbimento dei sapori, grande cremosità e tenuta di cottura
PRODUTTORE	Azienda Agricola Francesco De Tacchi - Gazzo (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'Azienda De Tacchi, in quanto sede dell'Associazione Produttori del Presidio del Riso di Grumolo delle Abbadesse, può vantare il primo Presidio Slow Food di riso in Italia, ovvero il Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse
CURIOSITÀ	Il Presidio vuole salvaguardare la coltura di questo riso di grande qualità, testimone non solo gastronomico ma anche storico di una tradizione secolare che rischia altrimenti di andare perduta
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Grazie alla sua naturale cremosità, è l'ingrediente principe dei risotti all'onda di stampo veneziano, come il classico "risi e bisi". Può essere usato con ottimi risultati anche nei risotti di funghi o verdure, in zuppe e minestre, e per preparazioni più particolare come ad esempio il sushi