



GRUPPO DI ACQUISTO PRESIDI

La condotta Slow Food Valli Orobiche propone un

GRUPPO DI ACQUISTO

di un Presidio e un paio di Prodotti di eccellenza del nostro territorio:



Riso di Grumolo delle Abbadesse in confezione da 1000 gr
euro 4,50 al Kg



Mais Spinato di Gandino della Comunità del Cibo di Slow Food in confezione da 1000 gr
euro 3,50 al Kg



Capretto Pasquale, di razza Saanen dell'Allevamento Maria Gamba di Almenno San Salvatore,
da prenotare per Pasqua. Peso 7-8 Kg intero, viene venduto anche a metà.
Viene consegnato pulito pronto per la cottura
euro 15 al Kg.

info e prenotazioni:

oliviero.manzoni@tiscali.it

tel: 3488401439 oliviero manzoni



Riso di Grumolo delle Abbadesse

Veneto

A Grumolo delle Abbadesse, un piccolo comune a metà strada tra Vicenza e Padova, il riso, introdotto dalle monache dell'abbazia benedettina di San Pietro di Vicenza, si coltiva dal Cinquecento.

Alle badesse si devono la bonifica dei terreni, il disboscamento e il prosciugamento delle paludi e degli acquitrini, e l'irrigazione con la costruzione di canali – parecchi dei quali tuttora utilizzati – «per condur a Grumolo acque per risara», come citano documenti di archivio.

Il canale Meneghina, che attraversa il centro di Grumolo, deriva dal fiume Tesina presso Bolzano Vicentino. In passato era la via principale per il trasporto del riso che avveniva per mezzo di barche e barconi trainati da cavalli lungo gli argini; il riso era poi stipato nel magazzino delle badesse in attesa della vendita. La coltivazione del riso ha dato un'impronta fortissima al piccolo centro di Grumolo e non solo per via dei canali. Le splendide ville patrizie dei dintorni sono state costruite dai nobili, in particolare patrizi Veneziani che, in seguito alla crisi della "via della seta" conseguente alla scoperta dell'America, hanno iniziato a considerare la coltivazione dell'entroterra come importante mezzo per integrare le ridotte risorse del commercio marittimo. Molti paesi della pianura vicentina avevano risaie fino ai confini con le province di Padova e Verona ma, mentre altrove sono scomparse, specie per la mancanza di acqua "pulita", a Grumolo, Gazzo Padovano e Torri di Quartesolo oggi sono ancora lavorate, grazie ai produttori che hanno saputo superare anche periodi di crisi. Coprono circa 120 ettari, meno della metà di quelli coltivati nel Seicento. Il vialone nano di Grumolo ha chicchi medio-piccoli, ma la qualità, grazie alle caratteristiche del terreno e delle acque, è eccellente. Il vialone si gonfia molto con la cottura e assorbe molto bene i condimenti. I risotti sono eccezionali: dal tradizionale risi e bisì (una minestra densa di riso e piselli) al risotto con i fegatini – il classico piatto dei pranzi di nozze in campagna – oppure con anguilla, scampi e seppie.

Stagionalità

il prodotto è disponibile tutto l'anno