

# GAMBERO ROSSO



## È L'ORA DELLE BOLLICINE

TRAVEL. MONTAGNA GOURMET

CHEF. SADLER E BARONE

PAIRING. BOOM DEL NO ALCOL

MINIGUIDA: CATANZARO



30372

9 771592 856009

anno 31 numero 372 - mensile gennaio 2023 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su  
**sky**  
canale 133 e 415

IN EDICOLA IL 29 DICEMBRE 2022 | Poste italiane S.p.A. Spediziona in abbonamento postale DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 art. n. RBPA/CR/4/5/2018 Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Conti), Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera CH 12,90, Svizzera Canton Ticino CH 12,90, Gran Bretagna £ 11,30.

# RISO ROSSO INTEGRALE: 16 PRODOTTI DA NON PERDERE



a cura di Mara Nocilla - scatti di Patrizia Casamirra

Un riso speciale in tutti i sensi. È rosso e profumato. È un alleato della salute, non solo perché integrale: contiene vitamine, minerali e antiossidanti. È ricco di gusto e versatile in cucina:

30 minuti di cottura e un giro d'olio buono, et voilà un piatto che associato ai legumi, e magari a verdure, semi oleosi e frutta secca in guscio, rappresenta un pasto completo, sano, nutriente ed equilibrato. In insalate, timballi, minestre, zuppe, poke, contorni, e perfino dessert, regala affascinanti sentori aromatici vegetali, di frutti di bosco, tabacco, carrube, cuoio, legno aromatico, caffè, orzo, arachidi e popcorn. Due le classifiche di riso rosso integrale: di cascina, in vendita nel mercato di nicchia, e della gdo

È buono, versatile, sano, ricco di fibre, vitamine, minerali e antiossidanti. Ma anche di profumi e sapori. Si annusa il riso rosso ancora caldo di cottura e si entra in un affascinante mondo vegetale dalle tonalità aromatiche scure: cereali integrali, bieta, rapa rossa, acqua di pomodoro, frutti di bosco, tabacco, carrube, cuoio, corteccia, legno aromatico, radice di liquirizia, sottobosco. Dietro l'angolo l'ambiente della tostatura con i penetranti sentori di caffè e orzo e le intriganti note di arachidi e popcorn. Il finale può essere piacevolmente amarognolo, la bocca naturalmente dolce talvolta è arrotondata da una leggera mineralità e da una punta speziata. Senza dimenticare che, come sottolinea Gerardo De Santo, sommelier del riso, chef e docente in corsi specializzati, «quelli aromatici sono risi di accompagnamento e la consistenza è importante»: friabile e sgranata, con i chicchi ben definiti, cedevoli ma non molli, né collosi o gommosi. La versatilità è a 360 gradi: il riso rosso integrale è perfetto con legumi (chiudendo il cerchio virtuoso della proteina biodisponibile) e verdure, per preparare insalate, timballi, poke, minestre, zuppe e contorni, in abbinamento con pesce, carne e formaggi, arricchito con frutta fresca, disidratata e secca in guscio, bacche e semi oleosi, condito con spezie o semplicemente un filo d'olio evo. C'è anche chi lo propone in dessert di ricerca (vedi

box). Eppure, il riso rosso è consumato molto meno di quello bianco. Forse perché essendo integrale è sottoposto solo a sbramatura e richiede una lunga cottura: tra i 25 e i 45 minuti, secondo varietà e indicazioni del produttore, contro i 10 minuti dei risi "bianchi". Forse perché poco conosciuto e per l'abitudine di aspettarsi il riso solo candido. In commercio si trovano risi rossi d'importazione, provenienti soprattutto dal sud-est asiatico, la loro zona d'origine, in particolare da Thailandia e Indonesia. Ma negli ultimi anni sugli scaffali dell'alta gastronomia e della gdo sono presenti anche prodotti 100% italiani, ottenuti dall'incrocio di quelli orientali con varietà nostrane. Il più diffuso nelle risaie e sul mercato è l'Ermes, riso a chicco allungato e pigmentato, naturalmente profumato (iscritto nel registro varietale dell'Ente Nazionale Risi, nell'elenco del riso lungo B), con il colore rosso mattone dato dalla presenza di antociani nella parte esterna del granello sbramato, che in cottura vira verso il rosa antico e il viola. L'Ermes è figlio di un incrocio, tramite tecniche naturali, tra il Venere e un riso a chicco affusolato. I campioni di riso rosso, del mercato di nicchia e della gdo, sono stati anonimizzati e degustati alla cieca da un panel esperto in analisi sensoriale e dal Gerardo De Santo, ormai veterano nei nostri blind test dedicati al cereale. ❖

### 12 CONSIGLI TRA MINESTRE, INSALATE, POKE, TIMBALLI, FRITTATE, PANI SPECIALI E CROSTATE DOLCI

I consigli di Iglés Corelli (chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy), Gerardo De Santo (sommelier del riso, divulgatore, chef e docente in corsi dedicati), Stefano Masanti (chef del ristorante Il Cantinone a Madesimo, Sondrio)

- 1 mattonella di riso rosso croccante con gamberi al whisky
- 2 abbinato a polpo croccante, pomodori datterini confit, salsa di ceci e dragoncello
- 3 come accompagnamento a una ratatouille di verdure miste saltate e curcuma
- 4 arricchito da fragole, scaglie di grana e glassa di balsamico
- 5 insalata di riso rosso integrale, lenticchie "beluga", melograno, arancia a spicchi, olive nere e formaggio feta
- 6 minestra di riso rosso, patate, fagioli e gamberi
- 7 poke hawaiano di tonno o salmone con riso rosso integrale cotto al vapore
- 8 frittata di riso rosso lessato e verdure (zucchine, peperoni, cime di rapa, carote, scalogno e aglio) rosolate in olio evo
- 9 pane al riso rosso integrale: stracuocere il riso e frullarlo, aggiungerlo (10%) all'impasto del pane
- 10 filetti di triglia, spadellata di funghi porcini e riso rosso integrale conditi con aglio e prezzemolo, fonduta di parmigiano reggiano
- 11 timballo di riso rosso e straccetti di manzo scottati in padella con cipolle rosolate su fondo bruno ridotto con curry
- 12 crostata farcita con riso rosso integrale cotto, panna, uova, zucchero e zenzero fresco

### LEGENDA

❖ Al panel di degustazione hanno partecipato: GABRIELLA CIOFETTA, assaggiatrice di olio GERARDO DE SANTO, sommelier e divulgatore del riso, chef e docente in corsi specializzati ELISA GALLI, assaggiatrice di olio FIORELLA MAZZEI, collaboratrice Gambero Rosso MARA NOCILLA, giornalista del Gambero Rosso esperta di food

❖ I prezzi indicati sono quelli medi al dettaglio

❖ I prodotti n. 1 sono risultati i migliori; gli altri (in ordine alfabetico) sono stati giudicati di ottima qualità dagli assaggiatori del Gambero Rosso.

## RISO ROSSO INTEGRALE DI CASCINA



### Cascina Oschiena

*Riso Ermes integrale*

**T** Sempre presente in zona alta nelle nostre classifiche del riso, Cascina Oschiena non delude neanche con il rosso Ermes, coltivato nei terreni aziendali in agricoltura integrata e sostenibile, certificata Friend of the Earth e Global Gap, in un ambiente a biodiversità protetta per diverse specie animali. Un percorso sensoriale all'insegna della perfezione e della bontà. Aspetto omogeneo e preciso, tonalità tra il marrone chiaro, il rosso e il viola dopo la cottura di 35-40 minuti. Il profilo aromatico è soave e richiama in modo nitido l'ambiente di provenienza del riso (mulino, cereali, sacco di iuta), l'acqua di cottura di erbe amare (cicoria!), il tabacco, la crosta di pane e la noce. Bocca dolce, vivace e rotonda, piacevole punta acida che dinamizza il sapore e fa salivare, aromaticità e retrogusto amaricanti, buona persistenza. Chicco ben sgranato e definito di ottima masticabilità.

Crova (VC)  
strada Oschiena-  
Tabalino  
3922262845  
cascinaoschiena.it

1 kg prezzo 7,20/9 €



### Cascina Alberona

*Riso Ermes integrale*

Un riso Ermes in zona podio, prodotto in Italia e selezionato, acquistato in sacconi e confezionato dalla Cascina Alberona, cuore dell'azienda agricola Luigi Ferraris, che coltiva risi autoctoni in 130 ettari situati in Lomellina, venduti anche online. Un riso da grandi prestazioni lungo tutti gli step della degustazione. Chicco piccolo, preciso e uniforme di un brillante color mattone, che dopo la cottura di 35-40 minuti vira al viola intenso. Naso tanto delicato del chicco crudo, quanto evocativo del riso cotto, con spiccate note di piccoli frutti di bosco accanto ai classici sentori vegetali di verdure a foglia verde lesse e cereali integrali. Anche la bocca è intensa e complessa: dolce, minerale e con una leggera acidità che movimentata il gusto, i richiami olfattivi fruttati e vegetali scuri che si ripropongono senza incertezze, finale lungo e pulito in un chicco friabile e molto ben definito.

Mortara (PV)  
Cascina Alberona, 230  
038490143  
cascinaalberona.com

1 kg prezzo 5/6,50 €



### Melotti

*Riso rosso Rosetta*

Il Rosetta, registrato come riso comune-originario, è una varietà selvatica e aromatica di colore rosso esclusiva dei Melotti, risicoltori dal 1986 a Isola della Scala. È un prodotto di filiera chiusa, coltivato nei 350 ettari aziendali e lavorato nella propria riseria, in degustazione nella risotteria maison, in vendita online e nella bottega annessa. I chicchi abbastanza regolari color caramello, con tonalità violacea-rosa antico dopo 40-50 minuti di cottura, già al naso esprimono un profilo aromatico schietto e sfaccettato: sentori di cascina, cereali e vegetali, leggere sfumature floreali, di cuoio e buon sacco di iuta. Al palato evoca una cucina dove stanno lessando verdure a foglia verde ricche di minerali (bietta, scarola, spinaci...), i cereali scuri, la crosta di pane e le arachidi. Chicco ben sgranato, un po' fibroso all'esterno ma dal cuore morbido.

Isola  
della Scala (VR)  
via Tondello, 59  
0457300444  
melotti.it

1 kg prezzo 6,20/8 €



### Riseria Merlano

*Riso integrale Orange*

L'Orange è un riso rosso aromatico a grani medi, lunghi e affusolati, figlio di un bel tandem tra Riso di Nori di Eleonora Bertolone, che fornisce il cereale e ha creato la varietà (iscritta nel registro dell'Ente Nazionale Risi), e la Riseria Merlano, che lo lavora. Ha un colore marrone chiaro e screziato, che mantiene dopo la cottura di 35-40 minuti. La trama aromatica è molto complessa e intensa, maschile. Al naso note tostate, speziate e boschive, di quercia, tabacco e legno aromatico, che dopo la cottura si arricchiscono di sentori di verdura cotta e di vegetale secco. La bocca è una passeggiata nel bosco: piccoli frutti rossi e viola (mirtilli, lamponi, ribes...), legno e corteccia su un sottofondo dolce. Peccato la consistenza, non molto friabile e leggermente asciutta e tenace all'esterno, l'unico difetto di questo riso molto piacevole e originissimo.

Buronzo (VC)  
strada statale 230  
Trossi, 5  
0161855502  
riseriamerlano.com

1 kg prezzo 4,90/6 €

## RISO ROSSO INTEGRALE DI CASCINA

**Pizzo e Foresto***Riso Ermes integrale*

Quella di Patrizia Pizzo e Franco Foresto è una cascina vercellese a gestione familiare, che produce e confeziona risi, commercializzati anche online. Quelli autoctoni (come Carnaroli e Baldo) e alcuni di origine orientale sono coltivati a basso impatto ambientale nei terreni aziendali seguendo le pratiche sostenibili nella filiera Parboriz. La lavorazione è svolta da una riseria artigianale. L'Ermes, fornito da SAPISE, è un buon riso, pulito e caratteristico. I chicchi, uniformi e ben selezionati di un lucente color caramello, durante la cottura di 35 minuti assumono una tonalità ciclamino-violaceo. Se il profumo è vegetale e richiama le verdure amare e i cereali integrali freschi, gli aromi che si sviluppano al palato virano verso il fruttato: piccoli frutti rossi e prugne cotte, accanto a note di tabacco, arachidi e popcorn. Gusto dolce, struttura friabile e di buona masticabilità.

Lamporo (VC)  
via Marone, 26  
0161848265  
pizzoefforesto.it  
500 g prezzo 2,80/4 €

**Riso di Nori***Riso integrale Orange*

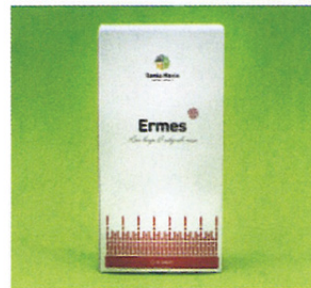
Riso di Nori è il marchio di prodotti coltivati dall'azienda agricola Eleonora "Nori" Bertolone, con le risaie situate nella pianura vercellese sovrastata dal monte Rosa. Tra i 5 risi prodotti, con la collaborazione della riseria Merlano, c'è l'Orange, nuova varietà autoctona e aromatica, appartenente alla famiglia dei risi rossi, creata da Nori e iscritta nel registro varietale dell'ENR. L'integrità, l'omogeneità e l'aspetto curato dei chicchi indicano la buona selezione del riso, che mantiene il colore marrone chiaro aranciato anche dopo una cottura di 35 minuti. Bello e buono: note soavi di campo e cereale fresco che richiamano la stagione della mietitura, tabacco dolce aromatico, vegetali rossi e viola (barbabietola), radice di liquirizia, crosta di pane e lontani ricordi fumé in una bocca dolce e rotonda. Consistenza abbastanza friabile e di buona masticabilità.

Collobiano (VC)  
via Roma, 27  
3890053966  
risodinori.it  
500 g  
prezzo 3,50/5,30 €

**Salera***Riso Ermes integrale*

Un ottimo Ermes quello prodotto a ciclo chiuso da Salera, azienda agricola nella pianura bergamasca con terreni coltivati a riso e altri cereali a Martinengo e a Morengo (e proprietaria de La Cascina La Reale, nel versante pavese del Parco del Ticino). Ottimo, invitante e originale nel percorso gusto-olfattivo. I chicchi lunghi, omogenei e ben selezionati di un caldo color castagna, che assumono una tonalità rosa violaceo dopo 30-35 minuti di cottura, si fanno apprezzare per la dolcezza vegetale che si intreccia in modo armonico a una bella sfumatura amarognola e a una punta di acidità. Il profilo aromatico è gentile e particolare, dominato da aromi erbacei e di verdure lessate, seguito da spiccati sentori di mais (pannocchia cotta, popcorn), sfumature floreali, fruttate, di aia e pane biscottato. Consistenza di buon dente, con chicchi ben sgranati. Vendita online.

Martinengo (BG)  
via Vallere, 65  
0363987295  
3356237378  
salera.it  
500 g prezzo 4/5,30 €

**Santa Maria dei Cieli***Riso Ermes integrale*

L'azienda, di proprietà delle famiglie Meschini e Cisco, da tre generazioni coltiva in Lomellina principalmente riso, più altre colture a rotazione. È una delle 11 aziende agricole italiane che producono l'Ermes: tutto il cereale viene venduto ad una riseria, che oltre a lavorarlo lo commercializza ad altre realtà, tra le quali Santa Maria dei Cieli. L'Ermes, raccolto quando i chicchi sono di colore rosso acceso, è essiccato tramite combustione indiretta per rispettare l'aromaticità del risone. Buono il colpo d'occhio: il cereale si presenta ben selezionato, regolare e uniforme color cuoio antico, che vira al ciclamino-violaceo dopo 30-35 minuti di cottura. Il gusto è dolce con finale amarognolo, il profilo aromatico molto pacato, soprattutto al naso; al palato si intercettano lievi note vegetali e di amido che rimandano ai cereali integrali. Consistenza friabile e tenace.

Mede (PV)  
Cascina Santa Maria  
3333611080  
santamariadeicieli.it  
500 g  
prezzo 3,50/3,80 €

## RISO ROSSO INTEGRALE DI CASCINA

**Tenuta Castello***Riso Ermes integrale*

Quella delle famiglie Di Rolla Rosazza e Vercellone è una storica azienda agricola con castello, parco, 120 ettari di risaie (su 400 ettari aziendali), allevamento biologico di bovini di razza fassona piemontese, riseria, produzione di risi in buona parte di filiera chiusa, acquistabili nella bottega aziendale o tramite e-commerce. La coltivazione avviene in modo tradizionale, con rotazione delle semine e concimazione con il letame delle proprie mucche, erbai a ottobre e sovescio ad aprile, diserbo naturale con falsa semina e pacciamatura verde. L'Ermes Tenuta Castello, da sementi italiane acquistate, dopo la cottura di 45/50 minuti assume un lucente color rosa violaceo e sfodera un bagaglio di profumi e aromi delicati e puliti: cereali, acqua di pomodoro scottato, popcorn, crosta di pane, ricordi di radice di liquirizia. Bocca dolce, chicco sgranato e ben definito di buona masticabilità.

Desana (VC)  
piazza Castello, 8  
3351364259  
tenutacastello.com  
500 g prezzo 8/9,80 €

**Verelé***Avana Gold integrale*

L'Avana Gold è una varietà di riso lungo B a pericarpo rosso iscritta nel registro varietale dell'ENR nel 2018. È un marchio di O.S.E., progetto nato 10 anni fa che consiste nella selezione, coltivazione e mantenimento in purezza di varietà di riso nate nei campi in modo naturale. Il progetto vede come protagoniste le aziende agricole di Roberto Priora e Giuseppe Vasino, agricoltori vercellesi uniti dalla comune passione per l'agricoltura sostenibile, che commercializzano i propri risi con il brand Verelé. L'Avana Gold ha tonalità scure, sia nel colore tabacco intenso, che diventa rosa pink violaceo dopo la cottura di 25 minuti, sia nelle sensazioni gusto-olfattive. Profumi e aromi richiamano, in toni sussurrati, i cereali integrali, il vegetale secco, il legno, la barbabietola, il popcorn e, appena accennate, note fruttate rosse, floreali e minerali. Morso friabile e tenace in una bocca dolce.

Crescentino (VC)  
strada Rabeto, 10  
3939594894  
risorosaverele.it  
1 kg prezzo 4 €

**Riso Zaccaria***Riso integrale rosso  
varietà Ris Rus*

Ris Rus è la varietà di riso rosso prodotta a filiera chiusa dall'azienda agricola Zaccaria, 210 ettari ai piedi delle alpi biellesi e del monte Rosa. Viene coltivata con tecniche a ridotto impatto ambientale e a ridotto impatto ambientale nelle risaie aziendali; raccolta, essiccazione e lavorazione sono effettuate negli impianti maison, alimentati da energia fotovoltaica. Si cuoce per 25 minuti ed ecco pronto un riso rosso carnosetto e allungato (nel registro varietale dell'ENR tra i risi a grani lunghi A), di colore tra il rosso mattone e il viola intenso. Dà il meglio nel profilo aromatico ampio e sfaccettato: fresche note vegetali di verdure amare cotte e fragranti sentori di piccoli frutti rossi, in buona compagnia di cereali, sacco di iuta, tabacco, arachidi, pane biscottato e crosta di pane. Morso tenace all'esterno contro un cuore abbastanza cedevole, in una bocca dolce dal finale pulito e piacevolmente amarognolo.

Salussola (BI)  
Cascina Margaria, 8  
via Madama, 16  
0161998235  
risozaccaria.com  
500 g  
prezzo 5,90/7,60 €

## DELLA GDO

**NaturaSi***Riso rosso integrale  
italiano bio*

**T**EcorNaturaSi, leader nella distribuzione di alimenti biologici e biodinamici in Italia, nasce nel 2009 dalla fusione di due marchi storici dell'organic food. Ha circa 300 botteghe in Italia e migliaia di prodotti in vendita, anche con il proprio brand. Con etichetta NaturaSi è commercializzato un signor riso rosso italiano, confezionato dalla Riseria Vignola. La cottura di 25-30 minuti fa virare il colore dei chicchi dal rosso mattone al marrone rosato. E regala profumi e aromi espressivi e vivaci, centrati soprattutto su note dolci e fruttate: evocano le castagne bollite con l'alloro, le mele e la frutta rossa cotte con le spezie (in particolare il pepe). Bocca dolce e pulita, eccellente struttura, friabile e di piacevole masticabilità, con i chicchi ben sgranati che si aprono facilmente sotto i denti. Buono anche il riso thailandese rosso integrale bio.

San Vendemiano (TV)  
via Palù, 23  
Z.A. Zoppè  
0438720410  
ecornaturasi.it  
500 g  
prezzo 3,75/3,85 €

## RISO ROSSO INTEGRALE DELLA GDO

**Il Buon Riso***Riso Hermes integrale*

Il Buon Riso è il brand del Centro Alimentare Buoni Prodotti, "il riso di Torino" dal 1949. Nella gamma dei prodotti, accanto a farine, semole e gallette, dal 2021 c'è anche una linea di risi integrali, tra i quali figura l'Hermes. Si trova in vendita in alcuni supermercati (Carrefour) e piattaforme e-commerce. I chicchi si presentano piuttosto grandi, omogenei e perfetti di un bel color caramello, che dopo la cottura di 30-35 minuti diventa di un uniforme viola intenso. Emanano un profumo delicatissimo di tostatura (richiami al caffè), cereali, tabacco e tuberi (patata, barbabietola), più vaghi accenni floreali e fumé. Le sensazioni olfattive si ripropongono al palato, con una tonalità a tratti più scura di corteccia, sottobosco e acqua di verdure a foglia verde in una bocca dolce e delicata. Texture friabile e tenace, leggermente gommosa, ma di buona masticabilità.

Torino  
via Passo Buole, 169  
06 13623  
ilbuonriso.it  
500 g  
prezzo 4,29/4,50 €

**Riso Gallo***Riso rosso integrale*

Il riso rosso integrale è una delle numerose referenze nell'ampio assortimento di una delle più grandi riserie d'Europa, con 165 anni di storia ed esperienza, in vendita in tutti i supermercati e negozi di generi alimentari, e online. È un prodotto 100% di filiera italiana e da agricoltura sostenibile. I chicchi sono regolari, perfettamente integri ed omogenei nella forma, nella dimensione e nel colore marroncino chiaro, uniformità che mantiene anche dopo i 20-22 minuti di cottura. Il riso ha un profilo aromatico non esplosivo ma pulito e preciso: vegetali e cereali freschi, caffè poco tostato, crosta di pane, legno e vegetale secco, note "rosse" vegetali e fruttate (acqua di pomodoro, mela e prugna cotte), ricordi di bastoncino di liquirizia, carta e fumo. Bocca dolce e pacata con una lieve punta acidula e amarognola; morso molto tenace, appena gommoso e adesivo.

Robbio (PV)  
viale R. Preve, 4  
03846761  
risogallo.it  
500 g prezzo 3/3,79 €

**Sarchio***Riso rosso integrale biologico*

Da quando è nata nel 1982, l'azienda di Carpi ha sempre avuto come missione quella di portare sulla tavola degli italiani alimenti naturali fatti in modo artigianale. Oggi Sarchio è un affermato marchio che produce e distribuisce prodotti biologici, gluten free e vegani, in vendita in molte catene della gdo e online. L'aspetto del riso rosso integrale è invitante: da crudo ha chicchi piuttosto regolari e omogenei color mogano, che dopo 40 minuti di cottura si mantengono integri e ben sgranati di tonalità rosso violaceo. Profumi e aromi sono delicatissimi e non particolarmente complessi ma puliti: i classici sentori di cereale fresco, vegetali rossi (salsa di pomodoro) e buon sacco di iuta, accenni di crosta di pane in un sottofondo dolce che tende appena all'amaricante. Struttura leggermente gommosa e collosa ma di buona masticabilità.

Carpi (MO)  
via dei Trasporti,  
22/28  
059658511  
sarchio.com  
500 g  
prezzo 4,19/4,50 €

**Riso Vignola***Riso integrale rosso*

Il riso rosso confezionato e commercializzato da Vignola, azienda specializzata nel settore dal 1880 e oggi alla quinta generazione, è la varietà Ris Rus, riso lungo A, acquistata in Italia. Il risone viene stoccato in silos, a temperatura e umidità controllati e costanti, sottoposto a sbramatura e alle consuete operazioni di selezione e calibratura. I chicchi sono perfetti, regolari e omogenei nella forma, nella dimensione e nel colore rosso mattone, tendente al rosa pink dopo 25-30 minuti di cottura. Il profumo è quello del buon cereale, fresco e pulito. Un bagaglio aromatico centrato su note vegetali dolci di barbabietola, bieta rossa e verdure verdi cotte, ricordi di legno, tabacco e fumé accompagnano un sapore dolce, amarognolo e minerale, naturalmente "gustoso". Struttura tenace e non del tutto friabile. In vendita nei supermercati Gulliver, MD e Conad.

Balzola (AL)  
corso Dante, 24  
0142804135  
risovignola.it  
500 g  
prezzo 1,90/2,60 €