



Nebbia, il riso affumicato de GliAironi per la prima volta a Pitti Taste

gliAironi, realtà di eccellenza nella produzione del riso vercellese, presenta a Taste 2024 il suo riso affumicato.

Un risultato unico, nato dalla grande attenzione che gliAironi ha sempre dimostrato per la **sperimentazione di prodotto**, lavorando su tutte le infinite possibilità di una materia prima ricca e versatile come il riso.

Il Riso Carnaroli Nebbia gliAironi viene affumicato con legno di ciliegio per 14 ore. Il risultato è un riso dalle morbide note legnose, intense all'olfatto e piacevolmente delicate al palato. Un prodotto che si presta per la preparazione di risotti fuori dagli schemi ma anche come piatto da accompagnamento per carne, pesce, selvaggina e verdure a cui dona contrasti di aromi e gusti. Il profumo ed il sapore dell'affumicatura persiste anche dopo la cottura.

Il riso affumicato de gliAironi è disponibile in tre diverse confezioni, per la ristorazione, in tubo per i negozi specializzati ed in latta come gift nelle occasioni speciali.

“Abbiamo lavorato a lungo per sviluppare e realizzare un prodotto così unico”, spiega Michele Perinotti, tecnologo alimentare e titolare de gliAironi. “Finalmente siamo arrivati a quello che secondo noi è un prodotto perfetto: lo abbiamo immaginato sia per il canale Ho.Re.Ca., per dare agli chef la possibilità di sorprendere il palato dei propri Clienti e per giocare con abbinamenti insoliti sia per il canale retail, per offrire originalità alla quotidianità delle nostre case. Siamo molto felici di tornare dopo anni a Firenze, Taste è il palcoscenico più importante in Italia per tutte le aziende che hanno scelto la qualità come faro di tutte le scelte di prodotto e aziendali”

gliAironi: al centro di tutto c'è il riso

gliAironi non è solo una realtà produttrice di riso.

Da sempre gliAironi vuole farsi portavoce della cultura e della storicità di un prodotto d'eccellenza del Made in Italy, raccontandolo chicco dopo chicco. Per questo gliAironi ha sempre sostenuto che “al centro di tutto c'è il riso”.

Il riso è al centro della storia

La storia di un territorio, quello delle grange Vercellesi. In queste terre, bonificate e messe a coltura nel 1100 dai monaci Cistercensi e Benedettini, è nato il **riso vercellese**, che da allora è il fiore all'occhiello delle produzioni di questa zona.

La storia di una famiglia, la famiglia Perinotti, che da cinque generazioni matura esperienza nella coltivazione del riso in queste terre, e che dedicato la propria esistenza al miglioramento delle condizioni colturali della Tenuta Pracantone.

La storia di un'azienda, che ha sempre puntato alla qualità e a un ritorno all'agricoltura di un tempo. Non a caso il nome dell'azienda è un omaggio di Michele Perinotti agli Aironi Cenerini, specie in via d'estinzione, tornata a popolare le risaie della zona solo pochi anni fa, quando si è smesso di puntare su una risicoltura intensiva basata sulla produzione di quantità e sull'utilizzo indiscriminato di fertilizzanti chimici e fitofarmaci.

La storia di un prodotto per cui gliAironi hanno sempre avuto grande rispetto, trattandolo con cura e lavorandolo il meno possibile. Per questo, per esempio, il riso **gliAironi** è l'unico presente sul mercato a mantenere la **Gemma**, parte fondamentale del chicco di riso, simbolo di una lavorazione delicata e poco invasiva che preserva proteine, vitamine, sali minerali ed enzimi. La presenza della gemma sul chicco, laddove è stata posta dalla natura, è inoltre sinonimo di palatabilità del chicco e di grande tenuta alla cottura.

Ma quella del riso gliAironi è anche una storia che guarda al futuro.

Pur nel rispetto del percorso che ha portato l'azienda a essere un simbolo nazionale dell'eccellenza risicola, gliAironi concentra una grande quantità di sforzi sull'innovazione di prodotto.

Oggi l'azienda, forte dei risultati raggiunti, continua il suo percorso esplorando le infinite possibilità di un prodotto versatile come il riso, con il preciso obiettivo di tornare sempre a casa, in quel territorio in cui tutto è nato.

www.gliaironi.it

Per informazioni e materiale stampa:

Dario Bertoli | commerciale@gliaironi.com | 393 9533444