

Questa confezione contiene:

- 2 confezioni di riso da 750 gr
- 1 bottiglia da 750 ml di Dolcetto di Ovada doc



RISO
Riso Italiano
SOLIDALE

Cascina Teglio
13040 Rovasenda (VC)
tel. 0161.856132 - 348.5159736
maniadirov@libero.it - www.associazioneriso.org

riso & vino

PRODOTTI SOLIDALI PERCHÈ
LA NOSTRA FESTA SIA FESTA
ANCHE PER LORO



L'offerta raccolta per questa confezione sarà interamente utilizzata per pagare gli studi universitari in medicina a 2 ragazzi di Gatare, Laurent e Cyriaque, affinché possano al più presto mettersi al servizio della loro comunità. www.komerawanda.org



il riso nasce nell'acqua... ...e muore nel vino

In questa confezione un sacchetto di riso Carnaroli ed uno di riso S. Andrea.

- Carnaroli: famoso in tutt'Italia per i suoi chicchi grandi e l'ottima tenuta di cottura.
- S. Andrea: noto nel vercellese, il più usato per il piatto tradizionale con salsiccia e fagioli.

Entrambi seminati a maggio e raccolti in Ottobre, a Rovasenda, nel cuore della baraggia vercellese, dove il riso è migliore e si può fregiare del marchio DOP



Entrambi i risi sono stati coltivati, raccolti, essiccati, lavorati ed insacchettati con manodopera di volontari. I sacchetti sono confezionati con avanzi di sartoria e cuciti da donne volenterose, le etichette

sono realizzate su ritagli di tipografia, il volantino è stato ideato gratuitamente dallo studio grafico Yoge

Tutto ciò per non lasciare nulla al caso, contenere i prezzi, e lasciare gli utili a sostegno di piccoli progetti nei paesi in via di sviluppo.



Nella confezione abbiamo messo il nostro Dolcetto di Ovada: vino DOC dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, dal profumo vinoso, fragrante, con note di ciliegia matura, dal sapore piacevolmente asciutto caratterizzato da una piacevolissima nota mandorlata, morbido, armonico, privo di spigolature.

È un vino ottenuto da uve del vitigno dolcetto nel comune di Capriata d'Orba in provincia di Alessandria, un territorio interessato dalla Denominazione di Origine Controllata. Tutto il lavoro di produzione, completamente artigianale, è stato svolto da Alberto per i suoi amici; le condizioni climatiche particolarmente favorevoli hanno consentito la corretta fermentazione del mosto prima e del vino poi, con un risultato, a nostro avviso, veramente buono.

Alberto ha voluto donare una buona parte del suo vino a favore di chi ha più bisogno e noi siamo orgogliosi di proporvelo, accanto al riso... entrambi prodotti solidali!