

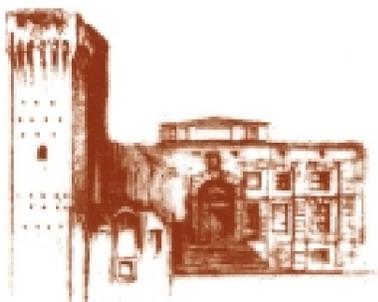
Scheda identificativa disciplinare di produzione del prodotto gastronomico

“Risotto alla Villimpentese”

Il prodotto gastronomico locale “Risotto alla Villimpentese” assume la denominazione comunale di origine esclusivamente nel rispetto della seguente scheda identificativa – disciplinare di produzione:



1. Può utilizzare questa denominazione se prodotto all'interno dei confini comunali. Se “esportato” deve essere prodotto, secondo le seguenti norme, da associazioni o ristoratori locali, autorizzati dal Sindaco.
2. Si utilizza esclusivamente riso “semifino Vialone Nano” di produzione italiana, pilato e possibilmente “invecchiato” almeno di 1 mese.
3. Il condimento: carne di maiale non troppo magra, macinata grossolanamente e condita con sale, pepe, due spicchi di aglio ridotto in poltiglia. Questo condimento chiamato “Pisto di Villimpenta”, è venduto già pronto nelle migliori salumerie della zona.
4. Si porta a bollire l'acqua in un “paiolo” di Rame o lega d'Alluminio. Raggiunto il bollore si getta il sale (q.b.) e quindi il riso, facendo sì che nel recipiente si formi un “cono” la cui punta emerga dal pelo dell'acqua per un paio di centimetri circa. Questa è la quantità d'acqua necessaria per la cottura del riso. Per le grandi quantità, tipo i paioli da 20–30 kg utilizzati durante la Festa del Risotto di Villimpenta, è consentita la variante che prevede di mettere più acqua all'inizio, e di togliere l'acqua in eccesso dopo il primo bollore.
5. Da questo momento, orologio alla mano, si fanno passare 5/6 minuti circa, mescolando il riso di tanto in tanto. Quando il riso rimane asciutto dall'acqua, si copre con un canovaccio che deve essere posto a contatto con il riso stesso, e poi con un coperchio; si porta la fonte di calore al minimo o addirittura si spegne il fuoco e si lascia il recipiente coperto per 15/20 minuti circa, il riso cuocerà con il vapore della poca acqua rimasta. Mescolare il riso ogni 5 minuti circa.
6. Nel frattempo si prepara il “Pisto”; far cuocere il macinato di maiale nel burro (ammessa spruzzatina di vino bianco) e facoltativo si può mettere un rametto di rosmarino per la profumazione; quando si vede cambiare il colore del “pisto”, la cottura è terminata.
7. Terminate le cotture di riso e pisto, mescolare il tutto con l'aggiunta di formaggio grana (q.b.). Per ogni chilo di riso sono consigliabili almeno 800/900 grammi di condimento.



**Associazione Pro Loco
VILLIMPENTA**