

PRINCIPATO DI LUCEDIO

L'Abbaye de Lucedio fut fondée en 1123 par les moines cisterciens sur les terres que le Marquis Ranieri di Monferrato leur avait offertes.

Après avoir bonifié les terrains, ils furent les premiers, au 15ème siècle, à introduire la culture du riz en Italie.

L'Abbaye devint ensuite la propriété de Napoléon au début du 19ème siècle, passa ensuite au Marquis Giovanni Gozani di San Giorgio, ancêtre de l'actuelle propriétaire, la Comtesse Rosetta Clara Cavalli d'Olivola Salvadori di Wiesenhoff.

A Lucedio, on cultive une sélection des meilleurs variétés de riz : carnaroli, arborio, vialone nano et le baldo.

Ces riz font partie de la grande tradition gastronomique italienne.

Riz Carnaroli : 1kg 7,20€

Riz Arborio : 1kg 6,10€

Riz Vialone Nano : 1kg 6,30€

Riz Noir de Vénus : 1Kg 10,50€
500gr 6,50€

Riz complet : 500gr 2,80€

Risotto aux asperges : 250gr : 4,20€

Risotto aux cèpes : 250gr 5,20€

Risotto aux cèpes et aubergines : 250gr 4,20€

Risotto au citron : 250gr 4,20€

Risotto à la tomate : 250gr 4,20€

Risotto à la truffe : 250gr 9,90€

Grissini à la farine de riz : 300gr 6,70€

Tomates séchées : 200gr 5,70€

Fusilli à l'épeautre : 500gr 6,22€

Gigli à la tomate (pâtes à la farine de riz) : 500gr 7,60€

Gigli aux épinards (pâtes à la farine de riz) : 500gr 7,60€

Safran en pistils : 1gr 9,50€

Truffes au riz soufflé et chocolat : 250gr 9,50€