



ISOLA DELLA SCALA IL RISO CHE UNISCE L'ITALIA



*Isola della Scala: a spasso tra ville e oasi
in cerca del risotto perfetto*

UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL RISO VERONESE TRA VILLE E ANTICHE RISERIE

1. Storia del riso.
2. Vialone Nano Veronese IGP.
3. La ricetta. Il Risotto all'Isolana.
4. La via del riso. Itinerari tra storia e cultura (Il mobile d'arte, Ville e corti, Natura e Paesaggio).

STORIA DEL RISO

Ne ha fatta tanta di strada il piccolo chicco di riso, dall'Asia all'Africa, addirittura al seguito di Alessandro Magno, sino alle nostre più tranquille pianure. Il riso ha una storia antichissima, alimento base di circa un terzo della popolazione terrestre. Il riso è il nome di circa 19 specie di piante erbacee annuali. L'Oryza è originaria delle regioni dell'Asia sudorientale, coltivata in modo intensivo da più di 7.000 anni, come dimostrano alcuni reperti databili intorno al 5.000 a.C., ritrovati nella Cina orientale e altri risalenti al 6.000 a.C. e ritrovati in una caverna della Thailandia settentrionale.

Il riso ha una storia antica quanto l'uomo e una particolare varietà, la *Javanica*, diffusa nelle isole dell'Indonesia, giunse in Occidente grazie ad Alessandro Magno (come dicevamo), poi approdò in Italia (Sicilia e Calabria) nel VI secolo per merito degli arabi. Il riso venne diffuso e conosciuto nell'Italia Meridionale, e trovò la sua ambientazione ideale nella Valle Padana (Veneto, Lombardia e Piemonte). Due sono le specie coltivate nel mondo, *Oryza Sativa* e *Oryza Glaberrima*, ma, a parte queste articolazioni linguistiche, **le varietà che tutti in Italia conosciamo sono: Vialone Nano, Carnaroli, Arborio, Cripto, Roma, Baldo, Lido, Alpe, Loto, Europa, Padano, Sant'Andrea, Balilla, Ribe.**

VIALONE NANO VERONESE IGP

Il marchio di **Indicazione Geografica Protetta** rilasciato dalla Comunità Europea protegge le caratteristiche e le qualità di un prodotto tipico di un'area geografica delimitata. **Nel 1979 è sorto il Consorzio per la Tutela del Riso Vialone Nano Veronese** che attualmente conta una trentina di soci, fra produttori e riserie. **Nel luglio del 1996 il riso Semifino Vialone Nano Veronese ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta. Il primo in Europa e unico in Italia.**

LA RICETTA. IL RISOTTO ALL'ISOLANA

E' il Vialone Nano Veronese IGP il principe della tavola di Isola della Scala e del Veronese. **Il risotto all'isolana ha coronato le tavole più prestigiose, è stato servito al Papa e ai leader dell'ultimo G8 dell'Aquila. Con un po' d'impegno si può preparare anche a casa. Ecco la ricetta.**

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr. di riso Vialone Nano Veronese
- 0,8 litri di ottimo brodo
- 80 gr. di vitello magro
- 80 gr. di lombata di maiale



Ente Fiera Isola della Scala Srl unipersonale
via Vittorio Veneto, 4 – 37063 – Isola della Scala (VR) – Tel. 045 7300089 - Fax 045 7302596

info@isolafiere.it – www.isolafiere.it



ISOLA DELLA SCALA

IL RISO CHE UNISCE L'ITALIA



- 60 gr. di burro
- 60 gr. di formaggio grana
- pepe, sale, cannella e rosmarino q.b.

Preparazione

Tagliare la carne a dadini, condire con sale e pepe macinato fresco, lasciare riposare per un'ora. Fondere il burro, mettere un rametto di rosmarino, rosolare bene la carne. Cuocere a fuoco lento fino a completa cottura della carne indi togliere il rosmarino. Far bollire il brodo, aggiungere il riso, cuocere per 17-18 minuti a fuoco lento: il riso dovrà assorbire tutto il brodo. Condire quindi il riso con il condimento fatto in precedenza. Completare il risotto all'isolana con il formaggio profumato alla cannella.

LA STRADA DEL RISO

La "Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP" è un'associazione riconosciuta dalla Regione Veneto che valorizza il territorio a vocazione risicola situato nella zona Sud Occidentale della Provincia di Verona.

Percorrendo la "Strada del Riso" scopriremo il territorio, i suoi prodotti enogastronomici e le ville ricche di storia lungo un itinerario che si snoda tra strade di campagna costeggiate da risaie e paesi ricchi di storia e tradizioni come Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concamarise, Erbè, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio.

Gli appassionati della buona cucina percorrendo la strada potranno conoscere e godersi i piatti a base di riso Vialone Nano Veronese, coltivato su terreni irrigati con acqua di risorgiva, e faranno la conoscenza di un territorio ricco di testimonianze architettoniche e culturali, che ha saputo conservare e valorizzare molti dei suoi antichi usi e sapori.

Non solo riso lungo la strada, ma tante occasioni di svago e di cultura.

Il mobile d'arte

Nel territorio tra Verona e Rovigo la fa da padrone il "mobile d'arte" o meglio "dell'Arredo Classico". Molti sono i comuni che lavorano a questa particolare produzione con artigiani che ancora utilizzano tecniche antiche tramandate da generazioni: Erbè, Buttapietra, Isola della Scala, Sorgà, Gazzo Veronese, Nogara, Sanguinetto, Cerea, Bovolone, Concamarise, Salizzole, Oppeano, Roverchiara, Isola Rizza, Ronco all'Adige. Ovviamente oggi la produzione si è allargata e in qualche modo adattata anche alle esigenze più moderne, ma alcune botteghe artigiane riproducono mobili in stile classico e su misura, altre sono attente al restauro per salvare e tramandare tante preziose testimonianze della storia.

Ville e corti nella pianura veronese

Dopo il periodo di dominazione scaligera, alle soglie del XV secolo, la Repubblica di Venezia favorì l'investimento fondiario dei cittadini veronesi e veneziani. Nascono così le case da patron che, dovendo essere consone allo status sociale e all'importanza raggiunta dalle famiglie che avevano investito nella terra, si trasformarono in case da villeggiatura: nacquero così le "ville". Le case da Patron o Paron che si trovavano al centro delle grandi aziende agricole si trasformarono, a partire dal Cinquecento, in dimore signorili e si arricchirono di affreschi, statue e giardini. Qui nacquero i primi giardini umanistici che divennero nel XVI e XVII secolo collezioni di vegetali; le piante venivano coltivate per le loro proprietà farmacologiche, le facoltà terapeutiche ed i significati simbolici. Nel corso dell'Ottocento molti di essi vennero trasformati in vasti parchi all'inglese, dove l'uomo poteva trovarsi in armonia completa con la natura. E ancora oggi li possiamo visitare in un itinerario immerso tra paesaggio e cultura.



Ente Fiera Isola della Scala Srl unipersonale
via Vittorio Veneto, 4 – 37063 – Isola della Scala (VR) – Tel. 045 7300089 - Fax 045 7302596

info@isolafiere.it – www.isolafiere.it



ISOLA DELLA SCALA

IL RISO CHE UNISCE L'ITALIA



Le rarità nelle risorgive e nelle oasi naturalistiche

Un altro itinerario del veronese è quello naturalistico delle risorgive (fontanili o fontanazzi) e che propone anche attività di birdwatching e percorsi ciclabili. Si tratta di conche, nelle quali l'acqua delle falde sotterranee, incontrando banchi di argilla, viene alla superficie in una fascia compresa tra i 30 e i 40 metri sul livello del mare. La più importante dà origine ai fiumi Tartaro e Menago, corsi d'acqua che assieme al Tione e Bussè un tempo formavano il grande bacino delle Valli Veronesi. Con la bonifica e la regimazione delle acque queste paludi sono scomparse; restano tuttavia alcuni luoghi di grande valore ambientale diventati oggi Oasi Naturalistiche Provinciali, come la palude del Busatello, la palude Brusà-Vallette e la palude della Pellegrina tra Isola della Scala e Nogara.

Per saperne di più <http://www.stradadelriso.it/home/index.asp> oppure Municipio di Isola della Scala via Vittorio Veneto, 4 - tel. 045 6630377

CONTATTI GM&P Srl

Game Managers & Partners

Comunicazione e ufficio stampa

Viviana Basso 346/2864886

Rossella Rosciano 346/2865055

fierariso@gamemangers.it