

• *Nano ViaLone Veronese IGP*

• *ViaLone Nano - LAVORATO e SemILAVORATO*

• *CARNAROLI - LAVORATO e SemILAVORATO*

IL RISO della BASSA Veronese



IL RISO ANATRA FELICE



Il Riso Anatra Felice

Da generazioni coltivare riso è una grande tradizione di famiglia. Una storia cominciata col mio trisnonno e tramandata di generazione in generazione fino a mio padre, che ha dedicato la propria vita alla passione e dedizione per la terra.

Ancora oggi segue il riso dal primo giorno di semina fino a quello del raccolto, come se fosse uno dei suoi nipotini di cui prendersi amorevolmente cura.

Questo carattere genuino e artigianale contraddistingue anche la bontà della nostra produzione, limitata esclusivamente a quanto riusciamo a seguire personalmente. Perché vogliamo offrire un riso verace e sincero, che dalla terra passa direttamente alla pila, e dalla pila al nostro magazzino. Per poi incontrare la richiesta di quei piccoli distributori che, come noi, sono attenti alla qualità delle loro proposte.

Per tali motivi, e consapevoli di un mercato più che mai interessato alla naturalità dei prodotti, abbiamo introdotto quest'anno il vialone nano e il carnaroli semilavorati.

Il confezionamento in atmosfera protettiva

Conservato in luogo fresco e asciutto, il riso può durare anche un anno. Spesso però è difficile tenerlo in un ambiente adatto perché è molto sensibile anche agli odori, che vengono infatti assorbiti con grande facilità (tanto che per chi lo compra sfuso è buona norma annusarlo, in modo da capire se è stato conservato correttamente). Ma il problema più fastidioso per un riso mal conservato è la formazione delle farfalline alimentari. Abbiamo così optato per la soluzione in atmosfera protettiva, in grado di garantire una qualità costante dal giorno del confezionamento fino all'apertura del pacco.



*CONFEZIONI
IN atmosfera
PROTETTIVA
1 kg*

PRODOTTI

VARIETÀ	atmosfera protettiva 1 KG
Carnaroli bianco	X
Vialone nano bianco	X
Vialone nano semilavorato	X

Dal Riso al Risotto





IL TERRITORIO DEL RISO NANO VIALONE VERONESE I.G.P.

Il territorio in cui cresce il nostro riso fa parte dei territori dove la produzione è protetta dal marchio IGP.

Con la sigla I.G.P. "Indicazione Geografica Protetta" l'Unione Europea tutela i propri prodotti agricoli e alimentari di pregio che, grazie ai metodi di coltivazione e di lavorazione e al contesto geografico da cui traggono origine, offrono al consumatore garanzia di qualità e genuinità.

Il Riso Vialone Nano Veronese prodotto dalle aziende del consorzio di tutela è l'unica varietà in Italia e in Europa a giovare del prestigioso marchio di qualità della Comunità Europea, con la certificazione dell'Ente Nazionale Risi. Il Riso Vialone Nano Veronese I.G.P. viene coltivato nelle limpide acque di risorgiva della pianura veronese. La produzione protetta dal marchio europeo I.G.P. è solo quella praticata nei seguenti comuni: Isola della Scala, Bovolone, Buttapietra, Casaleone,

Concamarise, Cerea, Erbe, Gazzo Veronese, Isola Rizza, Mozzecane, **Nogara**, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco all'Adige, Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trenzuelo, Vigasio, Zevio. Il riso Vialone Nano Veronese I.G.P. arriva al consumatore dopo un processo di lavorazione molto semplice, simile a quello delle antiche pile (nella zona se ne possono ammirare alcune ancora funzionanti). I chicchi di riso grezzo (risone) vengono privati degli involucri esterni e poi sbiancati per sfregamento. La tecnologia moderna facilita e perfeziona il lavoro dell'uomo, ma il prodotto arriva sulla tavola dei buongustai senza aver subito interventi chimici, né manipolazioni. Ecco perché il riso Vialone Nano Veronese I.G.P., la cui produzione è continuamente controllata, risulta genuino e delizioso, la perla dei risi da risotto.

NANO VIALONE VERONESE • LA STORIA

Data la sempre maggiore importanza che la produzione di riso ebbe nel corso degli anni in Italia, nel 1931 venne istituito l'Ente Nazionale Risi, a tutela delle diverse varietà prodotte nel nostro Paese.

In base alle dimensioni del chicco, i risi di produzione italiana sono stati suddivisi in quattro gruppi di appartenenza: Fino, Semifino, Superfino e Comune.

Impegno principale, quindi, dell'Ente Nazionale Risi è quello di impedire le mescolanze di risi appartenenti a gruppi diversi e di quelli appartenenti allo stesso gruppo ma a diverse varietà.

E' inoltre attualmente impegnato a tutelare l'Indicazione Geografica Protetta che il nostro riso Semifino Vialone Nano Veronese ha ottenuto, per primo in Europa e unico in Italia, nel luglio del 1996.

Il lungo iter burocratico per il rilascio dalla Comunità Economica Europea del marchio di Indicazione Geografica Protetta, dicitura che, con regolamento CEE n° 2081/92, protegge le caratteristiche e le qualità di un prodotto tipico di un'area geografica delimitata, venne intrapreso

nel 1992 dal Consorzio per la Tutela del Riso Vialone Nano Veronese, costituito dal novembre del 1979, allo scopo di tutelare la coltura del riso.

Attualmente il Consorzio conta una trentina di soci, fra produttori e riserie. La sua attività è rivolta alla divulgazione dell'altissima qualità di questo particolare tipo di riso: nato nel Vercellese nel 1937 presso la Stazione Sperimentale di Ricoltura incrociando il Vialone con il Nano, grazie alla dolcezza e alla purezza delle acque di fontanile della bassa veronese, alle caratteristiche del terreno e alle cure di agricoltori esperti, acquisisce caratteristiche organolettiche uniche ed inconfondibili.

Il Riso Vialone Nano, prodotto nell'area delimitata I.G.P., rappresenta circa la metà della produzione italiana di questa varietà.

Dagli ultimi dati (2009) è emerso che la quantità nazionale di superficie investita a Vialone Nano è stata pari a circa 4.106,65 ettari, di cui circa 1.439,54 ettari investiti nel Veronese.

