

Degustazioni, eventi, convegni per celebrare il risotto italiano

Il presidente del consiglio regionale Ciambetti: «Il marchio Igp del Vialone Nano Veronese è sinonimo di garanzia e qualità per il consumatore»



Il sindaco Mirandola: «La Fiera allarga gli orizzonti a Consorzi ed eccellenze alimentari che fanno del buon vino e del buon cibo l'obiettivo del proprio lavoro»

Decollata la 55esima Fiera del Riso ad Isola della Scala: ben 26 giorni di degustazioni, manifestazioni, eventi e appuntamenti per tutte le età, dal 13 settembre all'8 ottobre, su un'area di oltre 90 mila mq, per celebrare il risotto italiano ed il Vialone Nano Veronese Igp.

La 55a edizione torna con alcune novità, come l'ampliamento del padiglione Taste of Earth, dedicato al comparto internazionale, il coinvolgimento di alcuni dei Consorzi di Tutela dei vini della provincia di Verona e il miglioramento di alcuni servizi dedicati ai visitatori come casse automatizzate e prenotazioni online di serate e menù. Tutto senza dimenticare la tradizione, i convegni e gli appuntamenti folkloristici e culinari all'interno del Ristorante Taste of Earth che accompagnano la Fiera del Riso e che coinvolgono tutto il paese e le sue frazioni. All'inaugurazione sono intervenuti il presidente del Consiglio regionale del Veneto, Roberto Ciambetti; il presidente della Provincia di Verona, Flavio Pasini; il sindaco di Isola della Scala, Luigi Mirandola; il consigliere regionale veronese Filippo Rigo; l'amministratore unico di Ente Fiera di Isola della Scala, Roberto Venturi e Renato Leoni, pre-



L'inaugurazione della 55. edizione della Fiera del Riso di Isola della Scala

sidente del Consorzio di tutela della IGP riso Nano Vialone Veronese.

«Porto i saluti del presidente Luca Zaia che non è potuto essere qui per comitati impegni istituzionali - ha esordito Ciambetti -. Adoro il riso cucinato in tutti i modi. Qui a Isola della Scala e nel Veronese, il marchio IGP dà garanzia al consumatore. Inoltre, grazie a questa manifestazione giunta alla sua 55esima edizione, che registra presenze e numero di piatti serviti tra le più importanti d'Italia, si valorizza il prodotto, l'oro bianco del territorio. L'impegno è massimo e vi auguro buon lavoro e buona fie-

ra a tutti».

«La Fiera allarga i propri orizzonti, coinvolgendo sempre più consorzi e realtà che fanno del buon cibo e del buon vino l'obiettivo del proprio lavoro - ha affermato il sindaco Mirandola -. Un matrimonio tra eccellenze, celebrato con il riso, quanto mai necessario per promuovere con forza le produzioni di tutto il Veronese ed anche regionali. Le tradizioni sono alla base della nostra manifestazione da oltre 50 anni. Guai a farne una catena: sono, invece, un'opportunità per tessere nuove relazioni, confrontarci e crescere».

RIPRODUZIONE RISERVATA



LO STUDIO SCIENTIFICO

Il riso alla base di un'alimentazione sana adatta alla performance sportiva

Il riso come alimento legato al benessere e cardine di un'alimentazione sana ed equilibrata, fondamentale per ottimizzare anche la performance sportiva. Questi i temi del talk "Il Riso fa Bene", evento che ha messo in rete professionisti del mondo scientifico, sportivo e dell'alimentazione.

L'incontro, organizzato da Ente Fiera Isola della Scala, Ente Nazionale Risi e Consorzio Tutela Nano Vialone Veronese Igp per rendere noti gli importanti risultati di una recente ricerca scientifica realizzata da un team di scienziati delle Università di Pavia e del Politecnico di Torino, si è tenuto martedì 19 settembre al Palario Zanotto di Isola della Scala, in occasione della 55esima edizione della Fiera del Riso. Il basso valore glicemico di alcune varietà di riso rende l'alimento prezioso per la dieta quotidiana e, grazie alle sue qualità nutrizionali, è importante per la resa sportiva.

Ad aprire il talk, è stato Roberto Magnaghi, direttore dell'Ente Nazionale Risi, con un focus legato all'evoluzione del mercato del riso in relazione a diversi indicatori, uno su tutti il benessere del consumatore. Subito dopo, Mariangela Rondanelli, professoressa associata in Scienze Tecniche Dietetiche all'Università di Pavia, ha illustrato i risultati del progetto di ricerca: «L'innovazione di questo studio è quella di essere stati i primi nel mondo a valutare l'indice glicemico di 25 varietà di riso della sottospecie Japonica. Questa ricerca ha evidenziato che ci sono 5 varietà di riso a basso indice glicemico, di cui due già coltivate in Italia».

A seguire, il nutrizionista Natale Gentile, consulente nutrizionale del settore giovanile e della prima squadra femminile dell'Fc Internazionale Milano, della Nazionale italiana di calcio femminile nonché docente Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ha raccontato le sue molteplici esperienze sul campo: «Ho sperimentato come questo fantastico alimento possa essere utilizzato per supportare la performance sportiva - ha sottolineato Gentile -. Infatti, data la variabilità di indice glicemico tra le diverse varietà di riso, possiamo utilizzarlo sia per sostenere la performance sia dopo lo sforzo fisico per accelerare il recupero del glicogeno muscolare».

RIPRODUZIONE RISERVATA

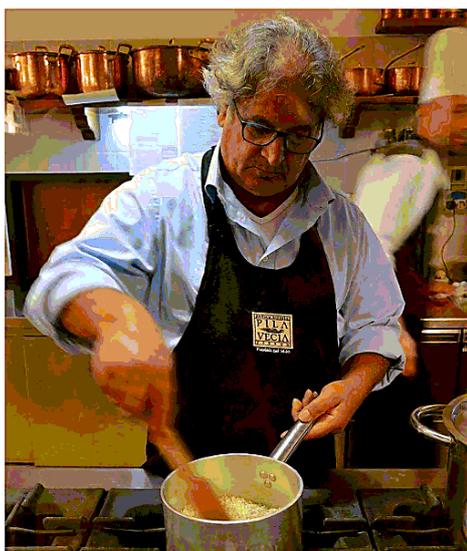
L'EVENTO DELLA RISERIA FERRON

Risolandia, mangiare bene per vivere bene

Risolandia nasce 23 anni fa dalla volontà di Gabriele e Maurizio Ferron per omaggiare una tradizione contadina che voleva, a inizio autunno, dedicare alcuni giorni alla festa per il nuovo raccolto. Un'iniziativa che è diventata un vero e proprio appuntamento e che quest'anno si terrà dal 13 settembre all'8 ottobre presso la Torre a Isola della Scala.

Negli ultimi anni sempre più persone si sono avvicinate al mondo della cucina manifestando una sempre maggiore attenzione al mondo del cibo visto come prima fonte di benessere. Mangiare bene per vivere bene. Questa filosofia da sempre sta alla base della Riseria Ferron, che mette al primo posto la qualità del prodotto offerto con un impegno quotidiano che nasce dall'attenta selezione delle migliori partite di risone ancora oggi gestita personalmente da Gabriele Ferron per poi essere lavorato secondo il metodo tradizionale.

«La nostra scelta è quella di portare avanti e mantenere fede alla promessa che da sempre facciamo ai nostri consumatori, offrire un riso che sia garanzia di qualità superiore e che rispecchi i nostri valori. Un impegno il nostro che si può riscontrare anche in un contesto come quello della Fiera del Riso e di Risolandia, dove il riso è il principale ingrediente».



Gabriele Ferron ai fornelli: assieme al fratello Maurizio ha lanciato 23 anni fa l'evento di Risolandia per celebrare nella riseria di famiglia il Vialone Nano Veronese Igp. A sinistra, una veduta aerea del Ristorante alla Torre durante l'evento di Risolandia

- Mangiare bene, ma soprattutto stare bene, questo è lo spirito principale che da 23 anni anima e premia il nostro Festival del Riso».

Il menu, in collaborazione con AiC (Associazione Italiana Celiachia) nell'ambito del progetto Alimentazione Fuori Casa (AFC), è completamente gluten free e propone piatti capaci di soddisfare tutti i palati, arricchito alla fine dalla fresca pasticceria artigianale, sempre di produzione Ferron.

Un'atmosfera conviviale, caratterizzata da una grande attenzione ai particolari; dal servizio al tavolo, al tovagliato ed i piatti in porcellana tutto è stato studiato per rendere particolarmente piacevole l'esperienza di gustare un buon risotto.

Risolandia si terrà dal 13 settembre all'8 ottobre in Via Torre Scaligera, 9 a Isola della Scala con i seguenti orari: da martedì a sabato a cena (dalle 19) e domenica a pranzo (dalle 12) e a cena (dalle 19).

RIPRODUZIONE RISERVATA



ELETTROIDRAULICA BIGHELLINI

ISOLA DELLA SCALA - VERONA

**ENERGIE RINNOVABILI
IDROTERMOSANITARI
CLIMATIZZAZIONE
ELETTRICI
AUTOMAZIONI
ALLARMI
TVCC
FOTOVOLTAICI**

ISOLA DELLA SCALA - Via dell'Artigliere, 11
Tel. 045 7300446
elettroidraulicabighellini@gmail.com

«È il nostro Festival del Risotto, nato 23 anni fa per celebrare i prodotti della nostra riseria, proponendo risotti fatti secondo tradizione e piatti più sfiziosi e originali», dice Gabriele Ferron

presente in un menu che prevede risotti fatti secondo tradizione, a partire dall'utilizzo del brodo preparato seguendo la ricetta originale e con ingredienti selezionati, accompagnati da risotti più sfiziosi ed originali, perché i nostri piatti siano sempre all'altezza sia del nome che portano sia dei loro commensali - sottolinea Gabriele Ferron che, nel 2004, è stato nominato "Ambasciatore del riso italiano sul Mondo" considerato il suo impegno nella promozione all'estero del Vialone Nano Veronese

Salvo ps