Vai all'articolo https://ameve.eu/fiera-del-riso-isola-della-scala-premia-il-miglior-risotto-allisolana/



Contents

1 Isola della Scala chiude la 58ª Fiera del Riso con il gran finale del martedì 13 ottobre

2 Il percorso del Chicco d'Oro e il successo di Daniele Cipriani

3 Tradizione e innovazione tra il Vialone Nano Veronese e il Ministero

Domande chiave

Quali sono le ricette delle Contrade premiate questa sera?

Come ha combinato i porcini lo chef Daniele Cipriani?

Perché il marchio Igp è diventato un pilastro per il territorio?

Quale sarà la prossima tappa del calendario enogastronomico locale?

In Breve

- Oltre 300 espositori hanno presentato 50 ricette diverse in 40mila metri quadrati.
- Mezzo milione di visitatori ha frequentato la fiera in un comune di 11mila residenti.
- Il concorso Chicco d'Oro ha visto 18 chef partecipare il 5 ottobre scorso.
- Il marchio Igp del Vialone Nano Veronese ha festeggiato il trentennale del riconoscimento 1996.

Isola della Scala chiude la 58ª Fiera del Riso con il gran finale del martedì 13 ottobre

Il martedì 13 ottobre alle ore 21.30 Isola della Scala ospiterà la premiazione finale della 58ª Fiera del Riso, segnando la conclusione di 27 giornate di celebrazione dedicate al Vialone Nano Veronese Igp. L'evento culminerà con la consegna dei riconoscimenti per il miglior Risotto all'Isolana e per la migliore ricetta delle Contrade. Dal 17 settembre, il quartiere fieristico situato in via Parco del Riso ha ospitato i visitatori in un percorso dedicato alla valorizzazione del chicco d'oro.

- Ads -

La manifestazione ha raggiunto dimensioni rilevanti, coprendo oltre 40mila metri quadrati di superfici espositive. Durante il periodo della fiera, più di 300 espositori hanno presentato le loro produzioni ai consumatori. Il numero dei partecipanti ha sfiorato mezzo milione di persone, una cifra notevole per un centro abitato che conta appena 11mila residenti. Tra le proposte gastronomiche, sono state esposte quasi 50 ricette diverse che hanno messo in risalto le potenzialità del cereale locale.

Il percorso del Chicco d'Oro e il successo di Daniele Cipriani

Uno degli appuntamenti più rilevanti della rassegna è stato il concorso nazionale Chicco d'Oro, promosso dall'Associazione Cuochi Scaligeri insieme all'Ente Fiera. La XXXIII edizione si è svolta lo scorso lunedì 5 ottobre presso il ristorante Taste of Earth. In questa occasione, 18 chef provenienti da diverse zone d'Italia hanno messo alla prova le proprie abilità culinarie. Il tema

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS592 - DW1015

centrale della competizione riguardava la preparazione del risotto ai funghi, ingrediente che ha caratterizzato l'intera edizione del 2026.
Lo chef veronese Daniele Cipriani ha conquistato il primo posto grazie a una proposta tecnica che ha saputo distinguere le varie consistenze del prodotto. La sua ricetta prevedeva l'uso di porcini crudi serviti in formato insalatina e porcini spadellati. Per completare il piatto, Cipriani ha utilizzato un fondo bruno di zucca unito a un olio aromatizzato al prezzemolo. La giuria tecnica ha valutato i piatti assegnando punteggi espressi in centesimi per premiare l'equilibrio tra ricerca gastronomica e valorizzazione della materia prima.

- Ads -

Tradizione e innovazione tra il Vialone Nano Veronese e il Ministero
L'edizione del 2026 ha assunto il tema denominativo Tutto comincia da un chicco, presentato ufficialmente a Roma nel mese di settembre presso il Ministero dell'Agricoltura. Questo percorso tematico ha accompagnato il pubblico attraverso mostre speciali curate dall'Ente Nazionale Risi. Tali esposizioni hanno offerto ai presenti la possibilità di approfondire la storia della risaia e le tecniche moderne di coltivazione del cereale.
La manifestazione ha anche celebrato un traguardo istituzionale di rilievo per il territorio. È stato infatti dedicato un anniversario ai trent anni del marchio Igp del Vialone Nano Veronese. Questo riconoscimento, ottenuto nel 1996, rimane un pilastro fondamentale per l'identità produttiva della zona. La fiera ha confermato il ruolo di Isola della Scala come punto di riferimento per il enogastronomico nazionale, consolidando il legame tra agricoltura e promozione culturale.
L'impatto della Fiera del Riso sulla realtà di Isola della Scala dimostra come la capacità di attrarre mezzo milione di visitatori in un borgo di poche migliaia di abitanti sia una leva economica potente. La gestione di spazi così vasti e la coordinazione di centinaia di espositori richiedono una struttura logistica solida, capace di trasformare la via Parco del Riso in un polo di attrazione internazionale. La partecipazione attiva delle Contrade nelle ricette tradizionali garantisce inoltre che la memoria storica della comunità resti viva nelle cucine di ogni famiglia.
L'alternanza tra la celebrazione del prodotto locale e l'integrazione di mostre educative suggerisce una strategia di marketing che punta sulla qualità piuttosto che sulla quantità. Il successo del concorso Chicco d'Oro, con un numero di partecipanti quasi raddoppiato rispetto al 2025, indica un crescente interesse degli operatori professionali verso la cucina veronese. Questa dinamica favorisce la creazione di nuovi standard qualitativi che possono influenzare positivamente la ristorazione della provincia.

- Ads -

Dopo la chiusura dei battenti domani, la comunità si sposterà verso la prossima tappa del calendario autunnale. L'appuntamento è previsto al Palariso per la Fiera del Bollito con la Pearà. Sebbene le date esatte per la versione 2026 siano ancora da confermare, la continuità degli eventi garantisce la stabilità del circuito enogastronomico locale. non ha ancora avuto modo di percorrere gli stand domani, resta l'ultima opportunità per prenotare i piatti attraverso l'app ufficiale dedicata.

Cronologia degli eventi

1. **Presentazione ufficiale**
   Tema "Tutto comincia da un chicco" presentato a Roma nel settembre
2. **Apertura fiera**
   Inizio della manifestazione in via Parco del Riso il 17 settembre
3. **Concorso Chicco d'Oro**
   Svolgimento della XXXIII edizione presso il ristorante Taste of Earth il 5 ottobre
4. **Premiazione finale**
   Consegna dei riconoscimenti per il miglior risotto il 13 ottobre
5. **Prossima tappa**
   Spostamento della comunità verso la Fiera del Bollito con la Pearà

Il punto di vista di Amerigo

Il rapporto tra la dimensione demografica di Isola della Scala e il flusso di mezzo milione di visitatori evidenzia una capacità logistica straordinaria, quasi fuori scala per un borgo di 11.000 abitanti. Questo dato trasforma la via Parco del Riso non solo in uno spazio espositivo, ma in un vero motore di attrattività economica che sfida le proporzioni del territorio. La sfida futura risiede nel mantenere tale efficienza operativa senza snaturare l'identità che ha reso il marchio Igp un pilastro locale. Come si può sostenere tale pressione turistica garantendo la qualità della materia prima?

Leggi anche: Treviso nel podio: 4 eccellenze premiate dalla guida 50 Top Pizza · Sanremo: 15 milioni per il turismo tutto l'anno e nuovi poli urbani

Fonte: lapiazzaweb.it

Questo articolo è stato redatto con il supporto di strumenti di intelligenza artificiale e verificato dal team AmeVe Blog.

Condividi:

WhatsApp Facebook X Threads Telegram

- Ads -

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS592 - DW1015