



## Denominazione del prodotto: Riso di Grumolo delle Abbadesse

**Zona di produzione:** La denominazione "Riso di Grumolo delle Abbadesse" è riservata al riso delle varietà Vialone nano e Carnaroli proveniente esclusivamente da coltivazioni realizzate "nell'antico territorio delle Abbadesse"; località situate a sud est di Vicenza, fra i fiumi Bacchiglione e Brenta e più precisamente fra i fiumi Tesina e Ceresone.

I terreni destinati alla produzione sono compresi, quindi, all'interno dei Comuni di Grumolo delle Abbadesse, Torri di Quartesolo, in provincia di Vicenza, e della frazione di Grantortino (comune di Gazzo Padovano) in provincia di Padova.

**Tecnica di produzione:** Prima della semina, in primavera, il terreno viene preparato effettuando diverse lavorazioni fra cui l'aratura e la concimazione.

La semina avviene intorno all'ultima settimana di aprile, con oscillazioni legate alle condizioni climatiche dell'anno. Si può effettuare sia su risaia sommersa sia a file con seme interrato e sommersione ritardata della risaia. Nel primo caso la prima asciutta va fatta entro 10-15 giorni dalla semina per facilitare la radicazione delle piantine. Nel secondo caso la sommersione della risaia avviene dopo circa 45 giorni dalla semina, con il riso allo stadio di piantina già con 3-4 foglie.

I vari interventi diserbo, concimazione, difesa fitosanitaria ecc. sono condizionati dall'andamento stagionale, si possono effettuare sia in asciutta che in sommersione. Con risaia sommersa si mantiene un livello dell'acqua minimo utile per svolgere la funzione di volano termico, in particolar modo durante le fasi d'emergenza, di levata e di pre-fioritura. A luglio le piante vanno in spiga e ad agosto imbondiscono. L'acqua viene definitivamente tolta a 20 giorni dalla raccolta al fine di facilitare la trebbiatura del riso.

La raccolta avviene a cavallo fra settembre e ottobre con l'aiuto di una mietitrebbia a cingoli.

Il momento della trebbiatura corrisponde alla fase in cui la granella ha raggiunto il 25-30% di umidità. Dopo la trebbiatura si procede all'essiccazione del risone (il prodotto grezzo), in modo graduale per diminuire uniformemente e progressivamente l'umidità delle granelle di risone.

La successiva lavorazione prevede la sbramatura, dalla quale si ottiene il riso greggio, per distacco e separazione delle glumelle (*lolla*) dalla cariosside, a mezzo di sbramini a rullo o a smeriglio o a pietra e la sbiancatura o raffinatura, con cui si allontanano gli strati esterni del granello e l'embrione (o *gemma*) con ripetuti passaggi alle macchine sbiancatrici, ottenendo riso semigreggio, riso mercantile e riso raffinato.

Il riso confezionato in sacchetti sottovuoto e/o atmosfera modificata manterrà inalterate le sue caratteristiche organolettiche per due anni.

**Caratteristiche del prodotto:** Attualmente due sono le varietà di riso che hanno trovato un habitat ideale nel territorio di Grumolo delle Abbadesse: il Vialone Nano ed il Carnaroli. Per le sue caratteristiche di riso Vialone Nano autoctono, perché diverso da quello mantovano e del Polesine, il riso di Grumolo delle Abbadesse è diventato uno dei Presidi italiani protetti da Slow Food.

Il Vialone Nano appartiene alla categoria dei risi semifini (chicchi tondeggianti di media lunghezza), ha granelli tozzi, è un ottimo riso che assorbe bene i condimenti ed ha una valida resa in cottura. Gradito per antica tradizione gastronomica nel Veneto e nel Mantovano, è adatto più per risotti che per minestre.

È una varietà abbastanza precoce, con una buona resistenza alle malattie e alle avversità.

Deve gran parte delle sue caratteristiche organolettiche al tipo di terreno nel quale è coltivato; si tratta di suoli generalmente franco-limosi ed in alcune zone franco-sabbiosi. Sono sub-



alcalini, mediamente dotati di calcare, di sostanza organica e di azoto mineralizzato. I contenuti in fosforo, potassio ed in ferro sono mediamente buoni e determinano un buon livello di fertilità minerale del terreno.

**Elementi di storicità:** A Grumolo delle Abbadesse, località del sud-ovest vicentino, si coltiva riso fin dall'inizio del Cinquecento. Fino al Trecento in Veneto il riso era un cereale praticamente sconosciuto. Fu importato in Europa all'indomani dei viaggi in estremo Oriente di Marco Polo e dopo poco iniziò ad essere coltivato anche nel territorio padano. Come noto, il Trecento fu un periodo caratterizzato da frequenti pestilenze aggravate da epidemie, guerre e carestie dovute anche all'esaurimento dei vecchi alimenti destinati alle plebi come il farro, il sorgo, la segale, l'orzo e il frumento. Per la ripresa occorreva un prodotto agricolo altamente produttivo. Il riso lo era e nei successivi cinquecento anni andò consolidando, sia pure fra alterne vicende, la sua posizione di alimento strategico anche per l'Occidente. Guardando alla sua ascesa nella dieta veneta, molti studiosi hanno definito il riso come un "vegetale rinascimentale". È infatti nel Quattrocento che inizia la sua diffusione sulle tavole italiane. Su questa falsa riga si innesta la storia del riso di Grumolo delle Abbadesse, un cereale la cui coltivazione ha inizio in questa zona attorno all'inizio del Cinquecento.

Il suo nome ricorda quelle monache dell'abbazia benedettina di San Pietro di Vicenza che ebbero il territorio in feudo appena dopo il Mille e che, con acuta lungimiranza, diedero inizio alla bonifica dei terreni. Furono loro a dar vita al disboscamento e al prosciugamento degli acquitrini tra Vicenza e Padova, costruendo quei canali ancora oggi utilizzati "*per condur a Grumolo acque per risara*", come recita un documento d'archivio. La famosa Moneghina, che solca il capoluogo, è una roggia fatta scavare dalle monache ai primi del Seicento proprio per essere utilizzata particolarmente per il trasporto del riso, mediante barche e barconi, dalle risaie ai magazzini della corte del monastero.

È il Seicento a vedere un susseguirsi di richieste volte a destinare a risaia porzioni sempre più estese di terreno, segno che il riso è divenuto un prodotto molto richiesto e di alto valore commerciale.

Con il tempo e con il mutare degli eventi, la coltura del riso viene imitata e si diffonde sempre più, nel corso del '700, soprattutto per opera di possessori o locatari di terre limitrofe a quelle del convento, che sempre più spesso coltivano a risaia i loro terreni.

Nel 1806 Napoleone sopprime molti ordini religiosi e, tra questi, quello delle benedettine i cui averi vengono incamerati dal Demanio e suddivisi tra piccoli e grandi acquirenti. Col tempo la crisi di questa coltivazione ha drasticamente ridotto le dimensioni delle risaie e quindi la produzione.

Dagli anni Ottanta con il Vialone nano si coltiva anche la varietà Carnaroli.

Da oltre un ventennio si tiene a Grumolo delle Abbadesse, nel



mese di settembre, la "Festa del riso" nel corso della quale si può gustare il *Risotto dea Badessa*.

**Utilizzi in cucina:** Alla cottura si apprezzano delicati sentori di fieno e piacevoli sensazioni erbacee. E' dotato di una straordinaria capacità di assorbire i condimenti, tanto che assorbe, approssimativamente, due volte il suo peso grazie all'equilibrato rilascio di amilosio che favorisce la cremosità ideale per la mantecatura e la sua declinazione più pregevole: la cottura "all'onda" tipica di Venezia.

Molto apprezzato nei risotti: dal tradizionale *risi e bisi* (una minestra densa di riso e piselli) al risotto con i fegatini – il classico piatto dei pranzi di nozze in campagna – oppure con anguilla, scampi e seppie.

**Come si riconosce:** Il riso viene immesso al consumo in confezioni di varia pezzatura.

Il riso Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse è un riso a grana media "semifino", ricco di amilosio; presenta chicchi ovali, compatti e consistenti, un po' scuri e opachi nel caso di una lavorazione non troppo invasiva.

Il colore dei chicchi di riso è bianco e le dimensioni medie sono di circa 6 mm di lunghezza e 3-3,4 mm di larghezza.

#### Tabella nutrizionale:

per 100 g di prodotto		
Valore energetico (calorie)	332	kcal
Acqua	12	g
Proteine	6,7	g
Carboidrati	80,4	g
Fibre	1	g
Grassi	0,4	g
Sodio	5	mg
Potassio	92	mg
Ferro	0,8	mg
Calcio	24	mg
Fosforo	94	mg
Magnesio	20	mg

#### Altre informazioni sulla reperibilità e riconoscimento del prodotto:

Per quanto riguarda l'etichettatura del prodotto, per il Vialone nano Presidio Slow Food, il marchio del Presidio deve essere posto in posizione ben visibile sulla confezione del Produttore e deve essere riportato secondo le regole previste da Slow Food.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, compresi gli aggettivi: scelto, selezionato, superiore e genuino, per non trarre in inganno il consumatore.



**Piramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano**  
Linee Guida per la popolazione adulta



Produzioni frugali e secondo le  
abitudini locali

vino con moderazione e secondo le  
abitudini sociali

