

## Denominazione del prodotto: Riso Vialone Nano Veronese IGP

**Zona di produzione:** Tale zona comprende i territori dei seguenti comuni della provincia di Verona: Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concemarise, Erbè, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco All'Adige, Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio, Zevio.

**Tecnica di produzione:** All'inizio di primavera i risicoltori preparano i terreni per la coltura del Riso Nano Vialone Veronese. Il letto di semina dovrà essere assolutamente piano. Così l'acqua potrà inondare i campi in maniera uniforme. Con la concimazione, supportata da sostanza organica, la terra riceve gli elementi nutritivi necessari. Con l'aratura e con l'epicatura si ossigena. Solchi regolari sono creati per accogliere l'acqua di risorgiva. Essa inonda le terre dove i semi germinano in immersione. Dopo pochi giorni l'acqua viene tolta dalla risaia così la pianta di riso può ancorarsi alla terra. Da questo momento inondazioni e asciutte, regolate dal risicoltore, accompagnano gli stadi vegetativi della coltura. A estate inoltrata, la pianta del Riso Nano Vialone Veronese raggiunge la massima altezza e i culmi fertili fioriscono per dare inizio alla fase di maturazione. Già alla fine di agosto le spighe appaiono turgide e dorate. In condizioni climatiche favorevoli esse raggiungono la giusta maturazione alla fine di settembre. La scelta del giusto momento della raccolta è importante in regime di produzione IGP.

Una trebbiatura anticipata o ritardata provocherebbe la presenza di granelli imperfetti, troppo verdi nel primo caso, rotti nel secondo. Il disciplinare di produzione del Riso Nano Vialone Veronese IGP prevede una tolleranza minima di imperfezioni, solo il 3% del prodotto totale al consumo: ogni granello deve essere perfetto, sano e maturo.

All'inizio dell'autunno le mietitrebbiatrici entrano nella risaia e con grande rapidità tagliano gli steli, raccolgono le pannocchie e le sgranano. Il riso grezzo, il risone, dopo un'accurata essiccazione, viene trasferito nei magazzini delle aziende per la lavorazione.

Il risone (riso grezzo), prima di essere immagazzinato nelle aziende per la lavorazione, viene asciugato in impianti ad aria calda. Il Riso Nano Vialone Veronese IGP, per poter essere confezionato, dovrà risultare infatti al di sotto del limite del 14% di umidità. Un'altra caratteristica che assicura all'acquirente un prodotto di qualità. I granelli, dapprima liberati dagli strati esterni, subiscono la sbiancatura, risultato di un semplice processo meccanico di sfregamento. Vengono quindi sottoposti a una selezione con griglie a lettori ottici capaci di riconoscere, separandoli, impurità e chicchi difettosi. A questo punto il Riso Nano Vialone Veronese IGP è pronto per essere impacchettato e proposto ai consumatori.

**Caratteristiche del prodotto:** Il riso Vialone nano è un cereale ottenuto da semi della specie Japonica, della varietà Vialone Nano. Il Riso Vialone Nano ha un ciclo vegetativo semiprecoce, una taglia medio-alta e una granella fine, mutica e perlata. Le confezioni di riso per l'immissione al consumo sono di 1-2-5 kg. ciascuna.

La sigla IGP, che deve risultare ben chiara sulla confezione, è un'inequivocabile garanzia per l'acquirente che il riso contenuto nel pacchetto è tutto Riso Nano Vialone Veronese, cioè un prodotto puro e genuino. Le confezioni di questo riso sono numerate secondo le indicazioni fornite dall'Ente Certificatore.



**Elementi di storicità:** I più antichi resti di riso coltivato sono stati trovati nella Cina orientale e nell'India nord-orientale e

risalgono a oltre 7.000 anni fa.

Il mondo classico mediterraneo conobbe il riso orientale solo dopo la conquista dell'Asia da parte di Alessandro Magno. Teofrasto, contemporaneo di Alessandro, fu il primo a descrivere il riso nel suo trattato sulla storia delle piante. Ne parlò come di un cereale che cresceva in acqua per lungo tempo e i cui semi erano particolarmente idonei ad essere bolliti per soddisfare le esigenze alimentari dei popoli dell'Asia.

La conoscenza del riso nel mondo romano non fu quella di un cereale adatto all'alimentazione umana ma piuttosto quella di un prodotto medicamentoso che, sotto forma di decotto, veniva prescritto dai medici ai pazienti più ricchi per curare le malattie del corpo, come ricordato da Orazio.

Qualche traccia della presenza del riso in Italia si trova già in documenti del 1390, però non è chiaro a chi si deve l'introduzione di questo cereale nella penisola. Nel 1468 fu inaugurata la prima risaia, mentre il primo documento che dimostra la coltivazione del riso in Italia risale al 1475 ed è una lettera di Galeazzo Maria Sforza, il quale prometteva di inviare dodici sacchi di riso al Duca di Ferrara. Con l'avvio della coltivazione in Lombardia il riso, da prodotto di uso esclusivo degli speziali, divenne un elemento dell'alimentazione degli italiani.

La varietà di riso 'Vialone Nano' fu ottenuta dalla Stazione sperimentale di risicoltura di Vercelli per incrocio del 'Nano' con il 'Vialone' è coltivata dal 1937 ed è stata introdotta nella provincia di Verona nel 1945.

**Utilizzi in cucina:** Si tratta di una varietà di riso che si mantiene compatta, figurando, per merito della versatilità e del sapore caratteristico, tra le migliori qualità di riso prodotto in Italia anche grazie alla sua infinita capacità di sposarsi con tutte le portate, dagli antipasti ai dolci. Il vialone nano offre il meglio di sé nei minestrini, nei timballi e nelle insalate di riso e ovviamente nei risotti.

#### Tabella nutrizionale:

per 100 g di prodotto		
Valore energetico (calorie)	347	kcal
Acqua	-	g
Proteine	8	g
Carboidrati	78	g
Fibre	-	g
Grassi	0,89	g
Sodio	-	mg
Potassio	-	mg
Ferro	-	mg
Calcio	-	mg
Fosforo	-	mg
Magnesio	-	mg



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

L'Indicazione Geografica Protetta "Riso Nano Vialone Veronese" si riferisce soltanto a riso ottenuto da semi rigorosamente selezionati della specie japonica della varietà Vialone Nano. Sulla purezza della varietà, sui metodi di coltivazione, di lavorazione e di presentazione al consumo di questo riso vigila il Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese, che raggruppa aziende impegnate nel rispetto di un disciplinare di produzione approvato e registrato dalla Comunità Europea. I produttori del riso vialone nano sono anche venditori con il loro marchio, ai quali va riconosciuta la comprovata serietà per la qualità del riso.

Di seguito alcune manifestazioni per degustare il riso nel veronese:

- Riserie Aperte (Isola della Scala, Sorgà)
- Festa Della Trebbiatura (Nogarole Rocca)
- Fiera del Riso (Isola della Scala)
- Castello dei Sapori (Sanguinetto)
- Festa del Vino e del Riso (Sorgà)

### 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

