



La 52^a Fiera del Riso celebra l'agricoltura e la cucina italiana

12 settembre/07 ottobre 2018

Torna dal 12 settembre al 7 ottobre ad Isola della Scala, in provincia di Verona, la tradizionale Fiera del Riso, giunta quest'anno alla 52^a edizione. L'evento, che nel 2017 ha registrato oltre 500mila ospiti, accoglierà circa 100 chef da diverse regioni d'Italia, impegnati sia negli eventi gastronomici come i concorsi, sia nelle serate a tema nell'area ristorante in Fiera. A questi si affiancheranno altrettanti mastri risottari isolani che prepareranno quotidianamente i piatti tipici della fiera negli stand tradizionali. La cucina sarà anche oggetto di laboratori, corsi ed eventi originali soprattutto all'interno del Teatro del Gusto, lo spazio inaugurato nel 2017 che quest'anno ospiterà chef, blogger, scienziati e giornalisti che parleranno del cibo da nuove prospettive. Come, ad esempio, quella "spaziale" dello Chef Stefano Polato, che prepara i pasti consumati dagli astronauti in missione e che sarà in fiera a raccontare la propria esperienza il 6 ottobre. Oppure l'uso dei fiori nelle ricette culinarie, che verrà illustrato dal docente di cucina e chef Giulio Montresor. Ospiti del Teatro del Gusto anche alcuni dei protagonisti a tutto tondo dell'enogastronomia scaligera: da Renato Bosco patron di Saporè e pluripremiato artista della pizza, al giornalista Morello Pecchioli, che arriverà al teatro del gusto per raccontare "Le verdure dimenticate", cucinate per l'occasione dallo chef Dimitri Mattiello. Spazio anche ai calici, con la presentazione della Guida dei Vini di Verona 2018 e ad una serata dedicata agli abbinamenti insoliti tra ricette e diverse acque minerali. Inoltre quest'anno al Teatro del Gusto, grazie alla collaborazione con l'Associazione Cuochi Scaligeri, sono in programma diversi



laboratori e incontri per scoprire i segreti della preparazione del risotto. Risotto che, tra eventi e stand tradizionali, verrà servito in circa 80 ricette diverse.

La Fiera quest'anno pone ancora più attenzione alla promozione dell'agroalimentare italiano di qualità. Tantissimi, infatti, i prodotti a denominazione presenti in diverse occasioni: dall'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop al Formaggio Monte Veronese Dop, dal Grana Padano Dop ad ovviamente il Riso Nano Vialone Veronese Igp. Quest'ultimo - grazie all'accordo con il Consorzio che lo tutela - verrà cucinato in tutti gli stand della Fiera che offrono il tradizionale risotto all'Isolana, ovvero quelli delle riserie locali e dell'istituto Enaip.

In questa edizione la manifestazione rende poi omaggio all'acqua, elemento fondamentale e distintivo della risicoltura. Verrà così allestito un lungo percorso di installazioni artistiche che collegheranno il centro di Isola della Scala all'area fieristica. Dalle risorgive ricreate nella piazza centrale del paese a lunghe file di pesci ed enormi spighe sospese tra gli alberi e le case. Le opere sono firmate dall'artista Alessandro Mutto, che ha utilizzato soprattutto materiale di recupero per lanciare un messaggio di tutela e salvaguardia dei corsi d'acqua e del mare dai rifiuti.

La Fiera avrà inoltre un tema sociale, quello del contrasto della violenza sulle donne. Questo aspetto verrà sviluppato attraverso installazioni, iniziative di sensibilizzazione al pubblico della Fiera e convegni.

Anche quest'anno saranno circa 100 gli eventi collaterali in programma, tra gastronomia, sociale, sport, cultura, turismo e solidarietà.

All'esterno dei padiglioni dove si servono i risotti, prenderà vita la lunga fiera campionaria, con circa 150 espositori da diverse regioni e anche dall'estero. Spazio poi, come nelle precedenti edizioni, ad aree ed eventi dedicati ai più piccoli e alle famiglie.

La Fiera, che verrà inaugurata mercoledì 12 settembre alle 20.30, è organizzata da Ente Fiera di Isola della Scala in collaborazione con il Comune di



Isola della Scala ed è patrocinata dalla Regione del Veneto, Provincia di Verona, Camera di Commercio ed Ente Nazionale Risi.

I numeri della Fiera:

Ricette (stand ed eventi): circa 80

Stand gastronomici nei padiglioni: 28

Area fieristica coperta: 14.000 metri quadrati

Piatti a base di riso (serviti nell'edizione 2017): 530.000

Main Sponsor: Europe Energy

Sponsor: Agricola Passolongo, Banco Bpm, Coltro assicurazioni, Famila, Maniva, Nico

Partner della Fiera del Riso: Consorzio di Tutela della Igp Riso Nano Vialone Veronese, Ais Veneto, Associazione Cuochi Scaligeri, Enaip.

STORIA FIERA

La Fiera del Riso di Isola della Scala (Vr) è nata nel 1967, continuando di fatto la tradizione delle feste che si tenevano nelle campagne della pianura Padana alla fine del periodo del raccolto. All'inizio si trattava di un unico piccolo stand situato al centro del paese che per un fine settimana serviva risotto e vino.

Oggi la Fiera – cresciuta costantemente negli anni - si tiene in parte all'interno di una struttura moderna in legno e vetro, il Palariso, così denominato perché dall'alto ricorda appunto un chicco di riso. Accanto ad esso viene installata una tensostruttura di maggiori dimensioni per garantire un'adeguata accoglienza ai tanti visitatori e agli stand gastronomici. Il risotto all'Isolana è in assoluto il più servito. La ricetta, caratterizzata dall'uso in cucina di carne di vitello e di maiale, rappresenta una tradizione talmente importante che nel 1985 l'allora sindaco del Comune di Isola della Scala la rese ufficiale con una delibera.

IL RISO NANO VIALONE VERONESE IGP

Il riso Nano Vialone Veronese IGP, coltivato in una zona circoscritta della pianura veronese, è stato il primo in Europa ad ottenere il prestigioso marchio d'Indicazione Geografica Protetta (1996). Il disciplinare prevede che la produzione sia limitata a 24 comuni scaligeri.