

Eventi | Isola della Scala**La guida**

● La kermesse che celebra il risotto italiano è cominciata il 13 settembre e continuerà fino all'8 ottobre 2023 su un'area di oltre 90 mila metri quadrati

● È il primo evento fieristico italiano di monoprodotto come presenze, secondo a livello europeo dopo l'Oktoberfest di Monaco, più di 500 mila piatti serviti, oltre 400 imprese coinvolte e l'intero territorio dell'Igp del Nano Vialone Veronese coinvolto.

● Per informazioni sul programma, prenotare i piatti o il ristorante si può consultare il sito fieradelriso.it o utilizzare l'app «Fiera di Isola». Per qualsiasi domanda è possibile rivolgersi in loco all'Info-point, nella Hall di ingresso della fiera.

Fino all'8 ottobre la più antica kermesse del settore con 500 mila piatti serviti. Protagonista il nano vialone veronese Igp

di **Marianna Peluso**

È appena iniziata la grande festa del risotto italiano: inaugurata il 13 settembre, promette di svelare tutti i modi d'intendere il riso, partendo dalla tradizione locale e spingendosi verso le terre più lontane. La Fiera del Riso al Palariso di Isola della Scala (Verona) è l'evento fieristico legato a un'unica varietà agricola più visitato d'Italia, secondo in Europa solo all'Oktoberfest di Monaco di Baviera, sarà aperta fino all'8 ottobre.

Merito del cereale autoctono, ma anche di tutti gli eventi collaterali che in queste 55 edizioni hanno saputo attirare l'attenzione oltre regione, come «Taste of Earth», il progetto che apre le porte all'internazionalizzazione. «Abbiamo fatto un ulteriore passo avanti — ha spiegato Roberto Venturi, amministratore unico di Ente Fiera di Isola della Scala — andando a implementare servizi e area espositiva, ottimizzando la comunicazione e creando un cartellone di appuntamenti che possono dare ulteriore spinta a un evento che non ha bisogno di presentazioni, ma che rimane fondamentale per tutto il territorio». L'amministratore sottolinea infatti che la Fiera del Riso non è solo un'eccellenza di promozione e valorizzazione di un prodotto tipico, «ma è anche uno strumento di salvaguardia del tessuto economico e sociale, perché oltre alle imprese coinvolte nella manifestazione e quindi indirettamente anche i loro dipendenti, ogni anno diamo lavoro a centinaia di giovani e adulti, favo-



Numero 55
Quella di quest'anno è la 55esima edizione dalla Fiera del Riso di Isola della Scala inaugurata mercoledì (foto). Ventisei giorni tra cooking show, degustazioni, eventi e manifestazioni

ORO BIANCO IN VETRINA

FIERA DEL RISO TRA DEGUSTAZIONI E APPUNTAMENTI PER TUTTE LE ETÀ



“
Venturi
Strumento di salvaguardia del tessuto economico e sociale

rendo le persone in situazione di disagio economico». «In questo senso — precisa Venturi — l'ente è uno strumento fondamentale non solo per il riso, ma anche e soprattutto per le persone».

La Fiera del Riso è un motore economico di prim'ordine per il territorio: con un fatturato di 2,8 milioni di euro e circa il triplo d'indotto per le imprese dell'area expo, ha portato all'assunzione diretta di 143 persone solo per quest'ultima edizione, con un occhio di riguardo agli strati sociali in difficoltà, e ad oltre 200 assunzioni di personale per lo svolgimento della fiera da parte di esposi-



“
Pagliarini
Occasione di sviluppo e promozione: allarghiamo gli orizzonti

tori, stand gastronomici e fornitori. «La nostra è una grande vetrina, un'occasione di sviluppo e promozione che negli anni ha permesso al Nano Vialone Veronese Igp di ampliare il suo mercato, un progetto che viaggia di pari passo con l'attività del Consorzio di Tutela della Igp Riso Nano Vialone Veronese — ha sottolineato Daniele Pagliarini, direttore di Ente Fiera di Isola della Scala. — Partendo da questa base vogliamo continuare a lavorare con questo obiettivo, ma allargando i nostri orizzonti e mettendo a disposizione questa vetrina alle altre eccellenze della provincia e



“
Leoni
Tanti gli eventi e i concorsi gastronomici in calendario

della regione. Ed ecco quindi nascere la collaborazione con i consorzi di tutela delle denominazioni vinicole: Valpolicella, Soave, Bardolino, Custoza, Prosecco di Asolo e Montello e con i presidi slow food, senza contare le centinaia di imprese che grazie alla fiera trovano occasione di sviluppo e promozione». In un'area di oltre novantamila metri quadrati, la Fiera del Riso ospita quattrocento imprese (tra riserie, pasticcerie, fornitori ed espositori) e tredici associazioni sportive e sociali che, grazie alla partecipazione nel settore della vendita, riescono a trovare le risorse per svolgere le loro attività durante tutto l'anno. «Tanti sono gli eventi e i concorsi gastronomici in calendario che vedranno l'oro bianco protagonista», sottolinea il presidente del Consorzio della Tutela della Igp Riso Nano Vialone Veronese Renato Leoni.

Come se non ci fossero già abbastanza motivi per andare a Isola della Scala, dal 28 settembre all'8 ottobre avrà luogo la seconda edizione di «Taste of Earth», dedicato ai sapori internazionali, che accoglierà più di 50 aziende da tutto il mondo per presentare e raccontare prodotti e peculiarità delle loro zone. Durante la kermesse internazionale, saranno presenti anche due giovani chef europei di «Jre - Jeunes Restaurateurs» per valorizzare, tramite il riso veronese, le tradizioni gastronomiche del loro Paese d'origine proponendo piatti innovativi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

All'interno

Dallo sport alla salute: «Cresce la performance»

Protagonista del benessere nel talk di martedì 19. Due mostre immersive tra storia e tecnologia

Considerato il cereale più antico al mondo, è un alimento ricco di nutrienti, privo di glutine, rinfrescante e disintossicante. «Il nostro cereale è stato il primo a ricevere il riconoscimento Igp — le parole del presidente del Consorzio di Tutela della Igp Riso Nano Vialone Veronese Renato Leoni —. Tanti sono gli eventi e i concorsi gastronomici in calendario che vedranno l'oro bianco protagonista. Grazie al supporto dell'Istituto Enaip e dei suoi studenti, anche le nuove generazioni si avvicinano alla conoscenza al nostro riso in cucina. Insieme ad Ente Fiera di Isola della Scala, ci facciamo portavoce della promozione e della divulgazione della conoscenza del ri-

so». Non a caso si intitola «Il Riso fa bene. Il riso protagonista del benessere, dallo sport alla salute» il talk dedicato alle qualità nutrizionali del riso, inteso come alimento prezioso per la salute e per il benessere, in programma martedì 19 settembre alle ore 10 al Palariso Zanotto. «I consumatori sono sempre più attenti alla qualità e salubrità del riso, un piatto che può essere un ottimo alimento per gli sportivi ma che ha ancora bisogno di essere conosciuto e interpretato in modo innovativo — continua Leoni —. Il Consorzio sta investendo in ricerca per intercettare i bisogni dei consumatori».

Tanti gli ospiti in scaletta, quanti gli spunti di riflessione promessi al pubblico pre-



Abbinata vincente Quella tra riso (alimento ricco di nutrienti) e sport

sente. «Nel mio intervento parleremo di come questo fantastico alimento possa essere utilizzato per supportare la performance sportiva —

anticipa Natale Gentile, biologo nutrizionista, consulente settore medico area nutrizione Fc Internazionale Milano e docente Alma —. Data la va-

riabilità di indice glicemico tra le diverse varietà di riso, possiamo utilizzarlo sia nel pre workout per sostenere la performance, sia nel post workout per accelerare il recupero del glicogeno muscolare».

Ben due le mostre da visitare tra un risotto all'isolana e un risotto al radicchio. Aperta fino al 27 settembre «Riso Italiano, un alimento a cinque stelle», curata da Ente Fiera di Isola della Scala, Ente Nazionale Risi e VeronaFabLab, in cui storia e tecnologia si fondono in un'esperienza immersiva per divulgare la cultura isolana a grandi e piccini. L'esposizione «Femo galzè gal». Da una festa contadina a una grande Fiera», a cura di Ente Fiera di Isola della Scala,

Ente Nazionale Risi e il Consorzio di Tutela della Igp Riso Nano Vialone Veronese, è invece un percorso per riscoprire le tradizioni che hanno portato la kermesse ad essere un punto di riferimento non solo italiano, ma per tutta l'Europa, e sarà visitabile fino all'ultimo giorno di fiera. Tra gli appuntamenti da segnare in agenda, anche cooking show, momenti dedicati alla cultura e alla valorizzazione del territorio con visite guidate a cura dell'associazione El Fontanin, convegni a tema riso e numerose iniziative di promozione e valorizzazione del prodotto e del territorio. Calendario eventi completo su www.fieradelriso.it.

M. P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA