

Organizzato da:



In collaborazione con:



REGIONE DEL VENETO

Con il patrocinio di:



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA

LA PIÙ GRANDE FESTA DEL RISO E DEL RISOTTO ITALIANO



**13 Settembre
8 Ottobre 2023**

Isola della Scala, Verona

**È L'ORA DEL
RISO**

BUONO, SANO E SOSTENIBILE



Main sponsor:



Partner ufficiali:



APERTI

tutte le
domeniche

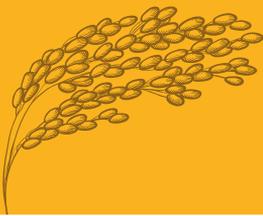


Acquista online | [nico.it](https://www.nico.it)



ITALIA: Affi (VR) - San Zeno di Cassola (VI) - Schio (VI) - Santa Maria di Sala (VE) - Veduggio (TV) - Sedico (BL) - Chiopris Viscone (UD) - Udine (UD) - Galliera (BO) - Castenedolo (BS) - Viadana (MN)
POLONIA: Modlnica (Kraków) - Swadzim (Poznań)

nico
abbigliamento calzature



ORARI

GIORNI FERIALI

DALLE 11.30 ALLE 14.30
DALLE 18.30 ALLE 24.00

VENERDÌ

DALLE 11.30 ALLE 14.30
DALLE 18.30 ALLE 01.00

SABATO

DALLE 11.00 ALLE 01.00

DOMENICA

DALLE 10.00 ALLE 24.00

Dal lunedì al venerdì a mezzogiorno sarà aperto solo il Palariso con risotto all'isolana e tre risotti alternativi. Gli stand espositivi nei giorni feriali saranno aperti solo la sera. Soltanto gli stand della Hall saranno aperti anche a pranzo. Sabato e domenica gli stand saranno aperti tutto il giorno.

LA FIERA DEL RISO	4
BENVENUTI	6
MANGIARE IN FIERA	12
GLI SPAZI IN FIERA	15
DENTRO LA FIERA	17
TASTE OF EARTH	24
FUORI FIERA	29
I PERCORSI FAI DA TE	32
PROGRAMMA	33
CHI COLTIVA... CUCINA	51
IL RISOTTO ALL'ISOLANA	53
COME ARRIVARE	54

INFO UTILI

Nei giorni di fiera, l'**Associazione Archeologica Isolana** organizza visite su prenotazione al Museo Archeologico (auditorium Santa Maria Maddalena).

Info e prenotazione: biblioteca comunale (negli orari di apertura) tel. 045 7302553.



L'Ente Fiera di Isola della Scala srl declina ogni responsabilità per incidenti o danni a persone, cose o animali che si verificassero prima, durante o dopo la manifestazione o in conseguenza della stessa. Il presente programma potrebbe subire delle variazioni indipendenti dalla volontà di Ente Fiera di Isola della Scala srl. Le foto in queste pagine sono dell'archivio di Ente Fiera di Isola della Scala Srl. Tali foto sono a puro titolo esplicativo e si riferiscono a edizioni passate di manifestazioni di Ente Fiera di Isola della Scala.

LA FIERA DEL RISO

COS'È E COSA SI MANGIA?



La Fiera del Riso è la **grande Festa del Risotto italiano**. Troverete tante ricette per soddisfare tutti i gusti. Agli stand del Palariso i Maestri Risottari preparano e servono piatti secondo la tradizionale ricetta del **risotto all'Isolana**, con l'oro bianco, il **Riso Nano Vialone Veronese IGP**, proveniente dalle riserie locali. Sempre nel Palariso, le contrade del paese si alternano proponendo gustosi risotti preparati secondo ricette uniche e con ingredienti locali. Negli stand del Palarisitaly, è possibile degustare altri tipi di risotti, pizze, panini, paella e arancini. Al termine del viaggio culinario non può mancare, per i più golosi, un buon dessert preparato da rinomate pasticcerie, alcuni a base di farina di riso.

Nell'area **"Taste of Earth - The Restaurant"** invece, cucinano eccellenti Chef impegnati nei concorsi enogastronomici internazionali e in serate con menù speciali a tema, aperte al pubblico su prenotazione.

E DOPO MANGIATO?



La Fiera del Riso offre molti eventi collaterali: iniziative, spettacoli e attività per famiglie e bambini. Molte di queste sono gratuite.

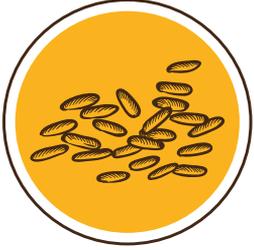
Oltre 300 espositori italiani e internazionali saranno presenti per mostrare i loro prodotti e tradizioni. Un'esperienza imperdibile!

QUANDO È APERTA E QUANTO COSTA?



La Fiera è aperta tutti i giorni, pranzo e cena, dal 13 settembre all'8 ottobre 2023. **L'ingresso è gratuito**. Nei giorni feriali, a pranzo, troverai sempre il risotto all'Isolana più altre due ricette alternative. Invece tutte le sere, il sabato e la domenica compresi, saranno aperti tutti gli stand gastronomici del Palariso e del Palarisitaly. I parcheggi antistanti all'area sono a pagamento.

LA FIERA DEL RISO



QUANDO È NATA LA FIERA?

La Fiera del Riso è nata nel 1967 continuando di fatto la tradizione della galzèga, la festa dei contadini che si teneva a raccolto finito. Da noi il riso infatti si coltiva da circa 500 anni. E oggi la Fiera è il più grande evento italiano dedicato a uno dei primi piatti più amati al mondo, il risotto.



IL RISO DA DOVE VIENE?

Quello che potrai degustare in fiera è in massima parte il **Riso Nano Vialone Veronese IGP**. Quello di Isola della Scala e di alcuni comuni vicini è speciale, infatti è stato il primo in Europa ad ottenere il marchio IGP, l'Indicazione Geografica Protetta. Per noi la qualità del prodotto è insuperabile, sia per i risotti, sia per tanti altri piatti che troverete in menù.



DUE PASSI TRA LE RISAIE

La Fiera promuove anche numerose visite guidate nel territorio. Le troverai nel programma, nelle prossime pagine. Questa è una terra ricca di risaie, grandi ville venete, pile, mulini antichi e rogge d'acqua limpida che val la pena scoprire. Nelle ultime pagine troverai un facile itinerario "fai da te".



LUCA ZAIA

PRESIDENTE DELLA REGIONE DEL VENETO

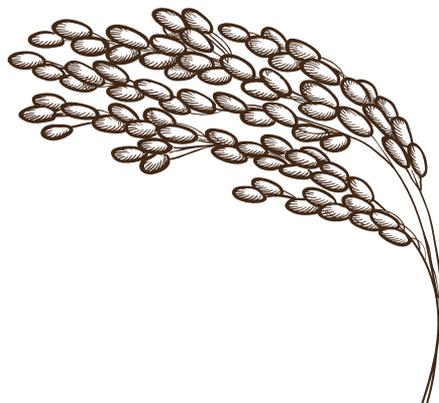
A settembre il riso risulta maturo e pronto per la raccolta. Isola della Scala, nello stesso mese, celebra questo profondo legame con l'immane "Fiera del Riso", evento dalla tradizione consolidata. Nata nel 1967, negli anni è riuscita a diventare la manifestazione enogastronomica più visitata d'Italia e la seconda in Europa dopo l'Oktobefest.

Un appuntamento che celebra il Riso Nano Vialone Veronese IGP, perla della risicoltura italiana le cui radici affondano non solo nelle acque di risorgiva che solcano la pianura veronese, ma anche in una risiera di antiche origini. Per i veneti il riso è un prodotto speciale. Un alimento entrato in uso per condivisione con le culture orientali, che a Venezia tenevano i loro fiorenti commerci, e poi con il tempo è diventato l'ingrediente di base di una moltitudine di piatti che caratterizzano la nostra cultura culinaria.

Il risotto all'Isolana, la cui ricetta fu codificata proprio in occasione della prima edizione della "Fiera del Riso", è la pietanza simbolo della manifestazione, orgoglio di Isola della Scala e di tutta la bassa veronese che, anche con questa festa, omaggia il suo prodotto più prezioso. Negli oltre 35mila metri quadri di spazio espositivo, i cuochi riescono a esaltare anche i sapori di molti altri prodotti tipici del Veneto: il formaggio Monte Veronese DOP, utilizzato sovente per la mantecatura o i rinomatissimi vini della Valpolicella.

Questa manifestazione, che riesce ogni anno a convogliare circa 600mila persone provenienti anche da altre regioni d'Italia e dall'estero, rappresenta un esempio virtuoso di valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti contribuendo a creare un'armoniosa sinergia tra accoglienza turistica, offerta enogastronomica e produzione agricola.

Un plauso va, quindi, agli organizzatori, a tutti i lavoratori e i volontari della fiera che riescono a mantenere viva la tradizione legata a una grande festa del gusto, rendendola sempre più interessante e ricca di eventi.





FLAVIO PASINI

PRESIDENTE DELLA PROVINCIA DI VERONA

La ricchezza di un prodotto tipico è moltiplicata dalla cultura e dalla tradizione che lo contraddistinguono. Questo è il motivo del valore, importante, assunto nel tempo dal riso Nano Vialone Veronese IGP e da questa Fiera.

In un piatto di risotto c'è una storia autentica da raccontare. Di mondine, di risicoltori, di chi lo cucina.

Questo cereale è un patrimonio della nostra pianura, che nei diversi comuni ha saputo promuoversi con cotture e ricette sempre più apprezzate.

Riso, vino, olio, produzioni agricole e zootecniche: Verona deve molto alla sua terra, a chi la coltiva e se ne prende cura. Produzioni di cui la nostra provincia è orgogliosa.





LUIGI MIRANDOLA **SINDACO DI ISOLA DELLA SCALA**

Il riso, nel mondo, è simbolo di ricchezza, abbondanza, prosperità. Per gli sposi è una promessa di futuro e felicità. Il riso è buono e, il nostro, il Nano Vialone Veronese IGP, è sano e pregiato.

È ottimo il risotto, all'Isolana e con le tante ricette che troverete negli stand, spesso servite da chi il riso lo semina, lo coltiva, lo raccoglie, lo pila.

Sono questi gli ingredienti della Fiera del Riso, una manifestazione nata dal grande amore per l'agricoltura, la cucina e l'ospitalità di Isola della Scala.

Una Fiera nazionale, con ospiti anche internazionali, che rimane al contempo la festa di una comunità, dei cittadini isolani che ci lavorano, delle associazioni che raccolgono fondi, delle aziende che se ne prendono cura.

È per questo che la Fiera del Riso, pur evolvendo di anno in anno, rimane fedele a se stessa, alle sue tradizioni. Ciò ne fa una Fiera autentica, dove poter trovare nell'atmosfera e nel piatto quella genuinità delle feste popolari. Valori di cui sentiamo sempre più il bisogno, in un presente spesso vissuto di corsa. Valori che qui, sono certo, troverete.

Benvenuti alla Fiera del Riso e un buon risotto a tutti.

BENVENUTI



ROBERTO VENTURI **AMMINISTRATORE UNICO DI ENTE FIERA DI ISOLA DELLA SCALA**

Carissimi concittadini isolani,
cari visitatori,

si apre la 55esima Fiera del Riso che rappresenta la storia, la tradizione e l'orgoglio del nostro paese; l'evento che ha reso grande la nostra cittadina permettendoci di essere conosciuti in tutta Italia e di superare i confini nazionali.

Tutto questo grazie al continuo lavoro in sinergia con il Consorzio del Riso Nano Vialone Veronese IGP con il quale vogliamo valorizzare sempre più il prodotto principe dei nostri territori.

Archiviata la 54esima edizione del 2022, anno della ripartenza dopo le sofferenze causate dalla pandemia, quest'anno metteremo a confronto il nostro IGP con altre tipologie di riso, coinvolgendo le Strade del Riso di Verona, Vercelli, Mantova e Novara.

Nel rinnovato ristorante Taste o Earth, ai tradizionali concorsi della Spiga d'Oro, del Chicco d'Oro e del Palio delle Contrade affiancheremo serate e cene gourmet con la presentazione di piatti dei no-

stri territori e di altre nazioni.

Grazie ad importanti collaborazioni con i Consorzi di tutela dei vini veronesi e veneti, con l'Associazione Ristoranti Tipici di Verona e con l'associazione italo-giapponese Ashi, vi racconteremo il riso declinato in nuove ricette, scoprendo così tradizioni antiche e lontane.

Il programma è perciò fitto di appuntamenti, come vedrete nelle pagine successive, nel quale non mancheranno i momenti dedicati ai più piccoli e alle famiglie. Infine, dal 28 settembre all'8 ottobre apre TASTE OF EARTH, il padiglione dedicato all'internazionalizzazione con la partecipazione di più di cinquanta espositori provenienti da Paesi d'Europa e del Mondo, a dimostrazione del grande interesse che la nostra fiera suscita all'estero. Dobbiamo conservare questa ricchezza, che rappresenta un'eredità per il futuro della nostra cittadina, ed esserne orgogliosi.

Concludo ringraziando tutti coloro i quali – dai collaboratori della Fiera al Consorzio del Riso Nano Vialone Veronese IGP, alle Riserie Isolane, alle Associazioni e alle Contrade, l'istituto Enaip e l'Associazione Cuochi Scaligeri – in questi mesi hanno lavorato senza risparmio di energie alla riuscita della 55esima Fiera del Riso per renderla più grande, prestigiosa e più bella, consapevoli della responsabilità che abbiamo di preservare un gioiello inestimabile per la valorizzazione del nostro cereale e di un territorio puntellato da molte bellezze storiche, archeologiche e paesaggistico – ambientali.

A tutti buona Fiera del Riso!

BENVENUTI



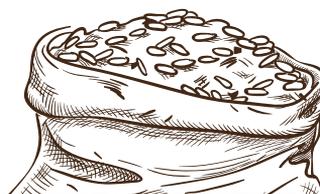
RENATO LEONI **PRESIDENTE CONSORZIO DI TUTELA DELLA IGP RISO NANO VIALONE VERONESE**

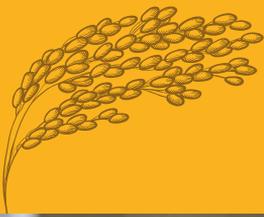
Il nostro Nano Vialone Veronese è stato il primo riso, in Italia e in Europa, ad ottenere il marchio IGP. Il Consorzio promuove sempre più fortemente questo prodotto, ancora non apprezzato a dovere a livello nazionale nonostante sia rinomatissimo nel Triveneto. La nostra strategia è basata sulla promozione anche europea, con partnership di livello nazionale.

Il consumo di riso, dalle nostre stime in rapporto alle produzioni dei consorziati, ha registrato un lieve incremento, generato dalla consapevolezza che questo cereale fa bene.

L'idea di costituire un Osservatorio permanente sui consumi in Italia si è rivelata strategica, grazie ai dati che ci fornisce e che ci aiutano a capire i nostri prossimi orientamenti e dove dirigere i nostri sforzi.

Il Consorzio è dotato di un disciplinare rigido, che garantisce al consumatore la provenienza del prodotto Nano Vialone Veronese IGP e ne tutela tutte le caratteristiche, dalla semina al confezionamento a km zero. La logica di evitare sprechi e l'entrata sempre più frequente dei giovani nelle riserie del territorio, stanno spingendo ad una maggiore attenzione alla sostenibilità nella produzione, lavorazione e trasformazione del riso. Inoltre, dalla lavorazione del riso certificato, recuperiamo prodotti sempre più nobili e interessanti.





#FIERADELRISO | FIERADELRISO.IT

BENVENUTI



MANGIARE IN FIERA



STAND, CONCORSI E SERATE A TEMA PER LA TUA VOGLIA DI RISO

In Fiera ci sono diversi modi per degustare il risotto. **Il più tradizionale è quello degli stand delle varie riserie e mastri risottari che preparano la ricetta all'Isolana e molte altre** che richiamano creatività, profumi, sapori freschi e ricercati. Oppure puoi sediti comodamente nel nuovo Ristorante della Fiera **"Taste of Earth - The Restaurant"**, per uno dei grandi concorsi gastronomici o per i vari eventi in programma. Occasioni uniche per scoprire nuovi risotti preparati da chef eccellenti. Il programma dettagliato e le modalità di prenotazione sono disponibili su fieradelriso.it o su vivaticket.com.

GLI STAND

Negli stand del Palariso e del Palarisitaly scopri i risotti e gli altri piatti dolci e salati a base di riso. Tante ricette da gustare e condividere in compagnia, con la famiglia e gli amici. Scegli il tipo di piatto, vai alla cassa e con il biglietto recati in uno degli stand in cui lo preparano. **I biglietti acquistati alla cassa o in alcuni casi in prevendita valgono per tutto il tempo della fiera e possono essere utilizzati:**

- In tutti gli stand del Palariso, area dedicata al risotto all'Isolana e ai risotti delle contrade. Al Palariso ci sarà anche uno stand con una ricetta vegan, senza lattosio, gluten free.
- In tutti gli stand del Palarisitaly, dove è possibile gustare diversi tipi di piatti della cucina regionale e nazionale.

Vedi cartina al centro del libretto.

MANGIARE IN FIERA

I CONCORSI GASTRONOMICI

A cena con sua maestà **il Risotto!**
Vieni a scoprire gli straordinari menù dei concorsi gastronomici. L'estro dei cuochi professionisti, o dei Mastri Risottari, lo si può incontrare nei grandi concorsi gastronomici che animano la Fiera del Riso. Eventi imperdibili per degustare tantissimi risotti preparati da abili chef o da esperti appassionati che porteranno in tavola fantasia e creatività, rivisitando piatti della tradizione e piatti internazionali, accompagnati dai vini dei Consorzi di Tutela della provincia veronese e del Veneto.

Scopri tutti i concorsi sul sito o nel programma.



Salta la coda!



**SCEGLI E PRENOTA
IL TUO MENU DALL'APP
E PAGA ALLA CASSA!**

tast@ of earth
The Restaurant

Cena particolare, originale e ricercata? All'interno di "Taste of Earth - The Restaurant", lo spazio all'interno del Palarisitaly dedicato all'**internazionalizzazione a tavola**, potrai degustare piatti raffinati e sofisticati, accompagnati da spettacoli o da momenti di formazione culinaria, comodamente servito al tavolo e accompagnato da sommelier professionisti alla scoperta dei vini del Veneto.

COME PRENOTARE?

Sul sito **fieradelriso.it** o su **vivaticket.com**, sull'**App "Fiera di Isola"** disponibile per sistemi IOS e Android.

LA PRENOTAZIONE È OBBLIGATORIA, I POSTI SONO LIMITATI



OPERA

AGRICOLA CAZZOLA



100% ITALIANO



zei@redici.studio



È UN FORMAGGIO BIANCO A PASTA DURA

SENZA LISOZIMA

NON HA CONSERVANTI

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

PRIVO DI GLUTINE

ADATTO ANCHE A UNA DIETA VEGETARIANA

OTTIMO DA PASTO E GRATTUGIATO

LATTE PRODOTTO DA BOVINI ALLEVATI NEL RISPETTO DEL BENESSERE ANIMALE



LOPERA.AGRICOLACAZZOLA.IT

GLI SPAZI IN FIERA

L'AREA FIERISTICA

La Fiera del Riso si sviluppa sia nei padiglioni coperti dedicati all'enogastronomia, che all'aperto. La grande tensostruttura ospita le riserie locali, che servono il tipico risotto all'Isolana, e le Contrade di Isola della Scala che propongono, a turno, risotti diversi.

Accanto alla tensostruttura c'è il Palarisitaly, così denominato perché dall'alto ricorda appunto un chicco di riso.

Il Palarisitaly è un open space, anch'esso coperto, di 4.800 metri quadrati. Qui si trovano altri stand gastronomici con ricette diverse anche da altre regioni. Le due grandi strutture coperte sono collegate da una hall, dov'è collocato l'ingresso principale della Fiera.

Qui potrai trovare la mostra sul riso, le riserie di Isola della Scala che vendono i propri prodotti, un'antica pila, l'info-point e stand di promozione del territorio e aziendali.

CORSI DI NUOTO
Bambini - ragazzi - adulti
7 giorni su 7 - diverse fasce orarie

ACQUAFITNESS
Acquagym - Hydrobike - Acquajump
Acquaslim - Acquawalking

TSI
2013

SCARICA IL VOLANTINO!
teamsportisola.it

Iscrizioni aperte

Unisciti a noi

PISCINE ISOLA DELLA SCALA

045 7302626
info@piscineisoladellascala.it
Via Tiro a Segno 14, Isola della Scala

PISCINE BELVEDERE

045 4641357
info@piscinebelvedere.it
Via Montelungo, 5, Verona



FACTORY OUTLET



Convenienti, da sempre.
Scanti fino al 60%

AFFI (VR) Via G. Pascoli, 1 - 045 723 8122

ISOLA DELLA SCALA (VR) Via Cà Magre, 33 - 045 663 0551

Dal Lunedì al Sabato: 09:30 - 12:30 // 15:00 - 19.30

Dal 17 Settembre: 10:30 - 12:30 // 15:00 - 19.00 (Domenica Aperto)

Vi aspettiamo alla Fiera Del Riso!

DENTRO LA FIERA

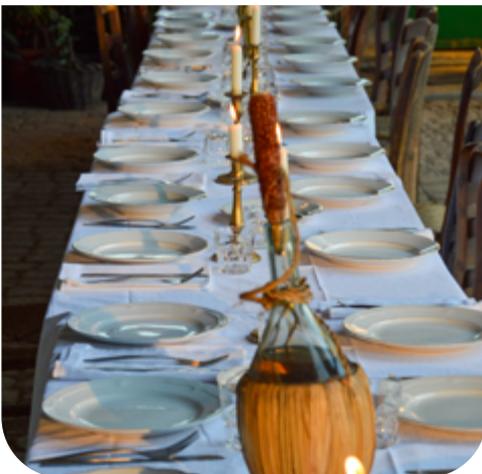
MOSTRA

FEMO GALZÈGA! DA UNA FESTA CONTADINA A UNA GRANDE FIERA

Quest'anno la mostra sul riso strizza l'occhio alla tradizione e alla storia della nostra manifestazione.

Un nuovo allestimento immersivo accompagnerà il visitatore a scoprire le radici su cui si fonda la kermesse: la "galzèga" ovvero la grande festa di fine raccolto, un momento conviviale e di gioia che si svolgeva sull'aia al termine della stagione estiva.

Un tavolo imbandito accoglierà il visitatore e lo inviterà a fermarsi per scoprire, attraverso grandi piatti didattici, simboli e personaggi che negli anni hanno celebrato la nostra manifestazione.



"Femo Galzèga!" è un invito alla festa, a lasciare alle spalle la fatica e i pensieri del lavoro. Un momento che unisce la gioia della tavola allo spirito sociale che fa da collante tra lavoratori e famiglie. Inoltre, sulla grande aia idealmente ricostruita grazie alle barchesse del "borgo del riso" che le fanno da cornice, si potrà conoscere e approfondire l'ecosistema e la biodiversità della risaia, le fasi di coltivazione e lavorazione del riso, l'uso dei suoi sottoprodotti.

Uno spazio da vivere con tutti i sensi che si arricchisce grazie alla collaborazione con **Ente Nazionale Risi**: speciali visori consentiranno al visitatore di "entrare" virtualmente in una risaia "Con i piedi nell'acqua" e visitare una tipica corte agricola. Un percorso a 360° accompagnati dal noto volto della televisione italiana Patrizio Roversi (sempre in versione "virtuale") dove poter scoprire il funzionamento di canali e risaie insieme a tante altre curiosità su questa cultura straordinaria e preziosa.

Davanti alla monumentale Pila da riso, sempre nella hall, sarà allestita una piccola rassegna di antichi oggetti relativi al mondo del riso provenienti dal Museo della Civiltà Contadina dell'Istituto Stefani-Bentegodi di Buttapietra (VR).

ARTIGIANI - COMMERCianti - ESERCENTI
LE BOTTEGHE di Isola della Scala



città
del riso

NEGOZI APERTI ANCHE LA DOMENICA

ISOLA DELLA SCALA
DAL 13 SETTEMBRE ALL'8 OTTOBRE



DENTRO LA FIERA

MOSTRA



RISO ITALIANO, UN ALIMENTO A CINQUE STELLE

Dalla collaborazione tra **Ente Fiera di Isola della Scala, Ente Nazionale Risi** e il laboratorio sperimentale per l'innovazione "**Verona FabLab**", nasce un'area didattica, uno spazio per raccontare tutte le proprietà nutrizionali e i benefici del riso italiano. La mostra, fruibile da mercoledì 13 a domenica 24 settembre nell'area "Taste of Earth" (Centro Risi Coperto), racconta il riso attraverso le differenti virtù che lo rendono una risorsa alimentare senza eguali.

Cinque sono le stelle della qualità scelte per racchiudere idealmente le cinque tematiche che raccontano l'unicità del riso italiano. Un alimento che rappresenta una risorsa con le sue numerose proprietà. Un racconto costruito su solide basi grazie al contributo dei ricercatori del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi.

Anche l'allestimento s'inserisce nel solco della ricerca e porta la firma di "Verona FabLab" in un percorso che unisce didattica e design a partire da elementi naturali. Inoltre, grazie alla collaborazione con l'hub di innovazione veronese, l'area è animata da alcuni laboratori didattici dedicati.

Uno spazio da vivere con tutta la famiglia, un luogo dove apprendere le proprietà benefiche del riso, alimento buono, naturale, che fa bene alla salute!



IRAN

Il TESORO della Persia

Ricamo, Tessuti, Klim e Tappeti
Pietre e Gioielli
Dipinti e Lavori ad intarsio
Artigianato tipico e moderno
Strumenti musicali orientali
Alimentari e l'immane tè Persiano
Durante la manifestazione ci sarà musica
tipica dal vivo e balli tipici persiani
Ci sarà anche uno spazio dedicato al turismo
ed agli affari con l'IRAN

DAL 28 SETTEMBRE ALL'8 OTTOBRE
Fiera del Riso | Isola della Scala
Area Taste of Earth



CICE
www.cice.eu


میدیا سیر کوزین
media seir kuzhin


AITO



DENTRO LA FIERA

IL RISO DEI BIMBI

La Fiera offre tante attività e occasioni di svago dedicate alle famiglie e ai bambini.

Lungo il percorso verso il centro del paese troverà spazio la **Fattoria degli animali**. Come ogni anno, in Pra' Piganzo, ci sarà l'area giochi **Sorrisoland** con gli artisti di strada, gonfiabili e divertimento per tutta la famiglia.

Inoltre, nelle domeniche 17 e 24 settembre e 1 ottobre, in Piazza Martiri della Libertà, torna il "**Mercatino dei Bambini**", un'opportunità per scambiare e vendere giochi, fumetti, videogames, libri, CD musicali etc. Una grande occasione per socializzare, fare amicizia e divertirsi, riservata ai bambini di età compresa tra i 6 e i 10 anni.

Numerosi sono gli appuntamenti dedicati ai nostri amici animali nella zona della fattoria: dal "battesimo della sella" a spettacoli e attività che coinvolgeranno i più piccoli. Senza dimenticare gli eventi sportivi: il torneo di tennis, quelli di basket e di calcio e molto altro ancora.

Le date e gli orari di tutti gli eventi per i più piccoli e le famiglie sono pubblicati nel programma della Fiera.



Sabbiarelli®
sand-it for fun



continuando
a crescere onlus

Nelle domeniche 17 e 24 settembre e 1 ottobre, dalle 10:00 alle 12:00 e dalle 14:30 alle 16:30, nella Fattoria degli animali i bambini potranno partecipare, su prenotazione, all'attività di **laboratorio con i sabbiarelli**. Un gioco semplice e creativo che permette ai bambini di dare spazio alla loro fantasia.

Info e prenotazioni
info@continuandoacrescere.it

DENTRO LA FIERA

FATTORIA DEGLI ANIMALI

Ai più piccoli è dedicata la fattoria didattica, un'area studiata per guidarli alla scoperta della natura.

In sicurezza, i bambini potranno avvicinarsi all'affascinante mondo degli animali e del loro habitat.

AGILITY

Dal 23 settembre e per tutti i weekend della Fiera del Riso all'interno dell'area Agility, situata alle spalle dell'area Centro Risi Scoperta, si alterneranno in orario giornaliero le associazioni veronesi dedicate a questa attività canina per esibizioni e brevi corsi di avvicinamento alla disciplina.



UNA CAMPIONARIA LUNGA QUASI UN CHILOMETRO

Oltre trecento espositori provenienti da varie regioni d'Italia, alcuni anche dall'estero, esporranno in Fiera i propri prodotti unici ed artigianali: dall'oggettistica alla gastronomia alle specialità locali. Iran, India, Portogallo, Bulgaria e Tunisia sono alcuni dei paesi che hanno aderito alla nostra manifestazione, che inaugurerà il 28 settembre 2023 nella nuova manifestazione **Taste of Earth**, il padiglione dedicato all'internazionalizzazione. Una nuova finestra sul mondo, iscritta anche nel **calendario AEFI**, per raccontare le eccellenze provenienti da

molti paesi stranieri. Tra le conferme, anche in questa edizione sarà presente un'importante delegazione iraniana con una vasta area espositiva ricca di eventi e tipicità. Il quartiere fieristico con i suoi 35.000 metri quadrati, a due passi dal centro cittadino, racchiude otto aree espositive, con un'ampia proposta dedicata allo shopping, dove domanda e offerta s'incontrano. La Fiera è per essenza espressione d'incontro, contatto e socialità. Spazio anche alla solidarietà, insieme alle associazioni locali impegnate nel sociale.



CENTRO ODONTOIATRICO STOPPA

Dr. Stefano e Dr. Alessandro



I nostri servizi su misura per te

- ✓ Chirurgia
- ✓ Ortodonzia
- ✓ Ortodonzia
invisibile
- ✓ Sbiancamento
- ✓ Implantologia dentale
- ✓ Parodontologia
- ✓ Endodonzia

Via Pasotto, 1 - Isola della Scala (VR)
045 7300645 | centroodontoiatricostoppa.it

TASTE OF EARTH

taste of earth

Quest'anno, la 55esima Fiera del Riso ospita la seconda edizione di "Taste of Earth", la manifestazione dedicata all'internazionalizzazione, che rimarrà aperta dal 28 settembre all'8 ottobre.

Nato dall'esperienza maturata dalla società Ente Fiera di Isola della Scala nell'organizzazione della ultra-cinquantennale "Fiera del Riso", "Taste of Earth" è il grande evento dedicato all'incontro di tradizioni e culture da tutto il mondo. Una entusiasmante opportunità di approfondire la storia, il patrimonio, le identità locali e internazionali.

In occasione di "Taste of Earth", per dieci giorni il quartiere fieristico di Isola della Scala accoglierà espositori provenienti da tutto il mondo, che presenteranno prodotti, culture e sapori tipici del territorio da cui provengono. In più un programma di iniziative, convegni, seminari, eventi gastronomici, culturali ed economici animerà l'evento, con un focus speciale su un tema dominante, legato alla sensibilizzazione e alla valorizzazione del territorio.

Il tema scelto per l'anno 2023 è la sostenibilità, intesa come incentivo ad un'alimentazione buona, sana e sostenibile.

Il programma coinvolgerà realtà del territorio e ospiti internazionali, come la **chef spagnola Teresa Gutiérrez** e lo **chef croato Vjeko Bašić**.



A CENA CON...

tast@ of earth The Restaurant

Due cene d'eccezione.

Due giovani Chef europei proporranno piatti innovativi unendo la tradizione dei loro Paesi d'origine con il Riso Nano Vialone Veronese IGP.



5 ottobre ore 20

A cena con la chef
Teresa Gutiérrez
Sapori dalla Spagna



6 ottobre ore 20

A cena con lo chef
Vjeko Bašić
Sapori dalla Croazia

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

LA PRENOTAZIONE È OBBLIGATORIA. I POSTI SONO LIMITATI!

È possibile prenotare sul sito fieradelriso.it o su vivaticket.com, sull'App "Fiera di Isola".



GARDEN FLORIDEA



Fiori e piante
Aromatiche
Profumi e candele
Area tecnica e rinvasi
Accessori
Decor casa
Allestimenti per eventi
Wedding
Fiori recisi



Via Gardesane 33 | Croce Bianca, Verona | T. +39 045 8901522
gardenflorida.com |   

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

JRE-Jeunes Restaurateurs, è l'associazione che raggruppa giovani chef e ristoratori di talento, accomunati dalla profonda passione per la cucina, la sostenibilità e l'innovazione in campo gastronomico. Una realtà fondata sulla ricerca, sull'eccellenza e sullo scambio continuo quali fonti di crescita.

Oggi JRE conta oltre 350 ristoranti e 160 hotel affiliati, distribuiti in 15 paesi, con oltre 180 stelle Michelin e 4.000 punti Gault Millau in totale.

La compagine italiana, composta da 78 chef, è guidata dallo chef Filippo Saporito, titolare del Ristorante "La Leggenda dei Frati" di Firenze.

Durante la Fiera del Riso, in occasione di "Taste of Earth", la manifestazione dedicata all'internazionalizzazione, due giovani e affermati chef europei proporranno le proprie creazioni gourmet negli spazi di "Taste of Earth - The Restaurant".

Il 5 e il 6 ottobre due cene gourmet su prenotazione tutte da scoprire, in cui la tradizione del Riso Nano Vialone Veronese IGP incontrerà quella dei loro paesi d'origine.

Scopri di più sul sito jre.eu

Un Paese migliore: **più sostenibile, più circolare, più consapevole.**

AIUTIAMO LE AZIENDE AGRICOLE A CRESCERE. ANCHE LA TUA

L'agricoltura è un mondo ricco di opportunità con esigenze che possono essere soddisfatte da chi le conosce bene. BANCO BPM, da sempre protagonista nel settore, grazie ai fondi del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza ha arricchito la gamma degli strumenti dedicati alle imprese dell'agroalimentare, per aiutarti ad affrontare le sfide del futuro, dall'innovazione ai programmi di sviluppo rurale.

Scopri di più nella sezione finanziamenti dedicati su bancobpm.it/agricoltura

L'Italia s'è desta 

NEXTGENERATIONITALIA

BANCO BPM
insieme facciamo cose straordinarie

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale.

Per le condizioni contrattuali ed economiche si prega di fare riferimento ai Fogli Informativi disponibili presso le Filiali e sul sito bancobpm.it alla sezione "Trasparenza".
L'erogazione del finanziamento è subordinata alla normale istruttoria da parte della Banca.

ANIMA: L'ARTE NELLE VETRINE

Più di venti artisti dell'**Accademia di Belle Arti Statale di Verona** espongono alcune opere nelle vetrine dei negozi del centro isolano. Nel sito web della Fiera del Riso le indicazioni per una passeggiata tra arte e shopping.

La **Proloco di Isola della Scala e l'Associazione Antiche Contrade** hanno istituito la rassegna **Anima - L'arte nelle vetrine di Isola della Scala** che offre la possibilità ad un gruppo di studenti e giovani artisti di creare una Open Gallery; gli accademici, in stretta collaborazione con i commercianti, si sono misurati con spazi espositivi non convenzionali all'arte ma analogamente stimolanti.

Il titolo della rassegna Anima - L'arte nelle vetrine di Isola della Scala, iniziativa patrocinata da Ente Fiera, fa riferimento alla volontà di animare le vie del paese con l'espressione più profonda di ogni individuo, ovvero l'arte, e al tempo stesso allude al cuore del chicco di riso, la parte più interna del cereale che in gergo culinario viene detta anima. Tecniche e materiali, riferimenti stilistici ed estetici, scelte cromatiche ed uso dello spazio, sono libera espressione della creatività personale di ciascun autore, orientate da un tema comune deciso per questa edizione: L'acqua e le sue forme, elemento indispensabile per la vita del "bianco cereale" e più in generale argomento di grande attualità.

Per maggiori informazioni visita il sito fieradelriso.it

LA CORTE

Piazza Martiri della Libertà

Dal 14 settembre all'8 ottobre - Esposizione di trattori d'epoca e macchine agricole dedicate alla raccolta e lavorazione del riso.

ALLA CHIESETTA DELLA FORMIGA TORNANO LE "LAVANDARE"

Via Marconi

Uno dei più suggestivi scorci del centro storico di Isola della Scala si anima ospitando la nuova installazione dell'artista Alessandro Mutto. L'opera si trova sulle rive del fiume Piganzo alle porte dell'area fieristica e rappresenta una scena di vita quotidiana d'altri tempi: una mondina si sciacqua le gambe nel fiume, alcuni ragazzini giocano spensierati mentre le donne del paese lavano e stendono i panni. L'installazione richiama alla memoria ciò che realmente accadeva in quel luogo che fu un "lavandar". Recentemente la gradinata che porta all'acqua accanto alla Chiesa della Formiga, da sempre chiamata così per le sue dimensioni contenute, è stata interessata da interventi di ristrutturazione e restauro che hanno riqualificato il sito ridando splendore a uno dei luoghi più caratteristici del nostro recente passato.



100% ITALIANO

OPERA

AGRICOLA CAZZOLA



AGRICOLA CAZZOLA

LA NOSTRA AZIENDA
È UN MODELLO DI SOSTENIBILITÀ
DEL PRODOTTO
FILIERA CORTA,
ECONOMIA CIRCOLARE.

È UN FORMAGGIO BIANCO A PASTA DURA, SENZA LISOZIMA, NON HA CONSERVANTI,
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO, PRIVO DI GLUTINE, ADATTO ANCHE A UNA DIETA VEGETARIANA,
OTTIMO DA PASTO E GRATTUGIATO, LATTE PRODOTTO DA BOVINI ALLEVATI NEL RISPETTO DEL BENESSERE ANIMALE



[LOPERA.AGRICOLACAZZOLA.IT](https://www.loperra.agricolacazzola.it)



LUNGA VITA ALLE NOSTRE CELLULE



Le cellule del nostro corpo per stare bene necessitano di vivere in un ambiente extracellulare alcalino che le nutre, le ossigena ed elimina le tossine. Così rimangono più a lungo giovani e vitali, e noi con loro.

Idratati ogni giorno con Acqua Minerale Maniva pH8!

Acqua Minerale Alcalina
MANIVA

INQUADRA
IL QR CODE E
SCOPRI DI PIÙ!



I PERCORSI FAI DA TE

TRA FEDE E ANTICHE FORTIFICAZIONI

1 ORA

Poco distante dalla Fiera ci sono grandi e piccoli tesori storici e architettonici che val la pena visitare. Appena oltre i parcheggi c'è il **santuario della Bastia**. L'edificio sacro si trova a soli 100 metri dai padiglioni della Fiera e rappresenta uno dei luoghi più cari ai fedeli di Isola della Scala. La sua costruzione risalirebbe al XII secolo d.C.. Il suo nome deriva da "bastita", ovvero un riparo difensivo eretto attorno al '400. Qualche passo indietro, dieci minuti a piedi dall'entrata della Fiera verso ovest, e si giunge alla **Torre Scaligera, simbolo di Isola della Scala**, fatta erigere a difesa dalle incursioni dell'allora nemica Mantova.

PER SCOPRIRE LA MAGIA DELLE RISAIE

3 ORE

Se si ha una mezza giornata sono davvero tante le cose da vedere e fare fuori e dentro la Fiera. Dopo aver scoperto i segreti dei diversi risotti, i dolci e gli altri grandi piatti della manifestazione, in un raggio di pochi chilometri dall'area fieristica è possibile scoprire la meraviglia e la cultura cinquecentesca del riso veronese. Durante la Fiera è periodo di raccolta ma, perdendosi tra le campagne isolane, sia verso Trevenzuolo, che Verona, che Villafontana è possibile trovare ancora riso in risaia. **Obbligata una sosta ad una vecchia pila, oltre a quella installata nella hall della fiera, come**

quella de l'Abate in zona fieristica o la Pila Vecia andando verso il capoluogo scaligero. Le strutture oggi sono private, spesso di proprietà di riserie o ristoratori, che le curano e le valorizzano. Chiedere di visitarle non costa nulla e, impegnando permettendo, gli isolani sono sempre molto ospitali. Per scoprire come viene lavorato il riso in modo moderno lo strumento migliore è affidarsi alle riserie locali presenti in fiera.

CINQUE SECOLI DI STORIA DEL RISO

5 ORE

Il riso nella pianura veronese viene coltivato da circa 5 secoli. Per carpirne i segreti bisogna percorrere qualche chilometro verso nord ed arrivare alla **Fossa Bova**. Questo è **uno dei punti in cui l'acqua di risorgiva proveniente dai rilievi risale in superficie, regalando acqua limpida e fresca anche alle risaie isolane.** Dalla Fossa Bova ci si può dirigere verso Isola della Scala. Come nel percorso più breve, è consigliatissima una sosta ad una vecchia pila, oltre a quella installata nella hall della fiera, ad esempio quella de l'Abate in zona fieristica o la Pila Vecia andando verso il capoluogo scaligero. Per scoprire come viene lavorato il riso in modo moderno lo strumento migliore, ancora una volta, è affidarsi alle riserie locali presenti in fiera. **Nelle campagne, ma non lontano dal centro, si trovano ville venete di grande pregio,** che aiutano a capire quanto il riso sia stato nei secoli elemento tenuto in grande considerazione ad esempio dalla Serenissima. Per citarne una: **villa Vo' Pindemonte**, immersa nelle campagne di Isola della Scala.

PROGRAMMA

MERCOLEDÌ **13** SETTEMBRE

**19:30 | AREA FIERISTICA
INAUGURAZIONE E APERTURA
MOSTRA "RISO ITALIANO, UN ALIMENTO
A CINQUE STELLE"** a cura di Ente Nazionale Risi, Ente Fiera di Isola della Scala e Verona FabLab.

**MOSTRA SUL RISO "FEMO GALZÈGA! DA
UNA FESTA CONTADINA A UNA GRANDE
FIERA"** a cura di Ente Fiera di Isola della Scala, Ente Nazionale Risi e Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese.

GLI ANIMALI DELLA FATTORIA a cura della "MINIATURE HORSES" di Meggiorini Giordano.

MOSTRA PITTORI ISOLANI nella Hall della Fiera.



**20:15 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
GALÀ DI INAUGURAZIONE** a cura dei Maestri Risottari e dell'Associazione Cuochi Scaligeri di Verona e del consorzio di Tutela del Prosecco di Asolo.

SPETTACOLO ITINERANTE
A cura di Events Maybe all'interno dell'intera area fieristica con performers e ballerini che metteranno in scena la galzèga e i suoi festeggiamenti.



GIOVEDÌ **14** SETTEMBRE

**12:30 | AREA FIERISTICA
ARRIVO "XXIX PEDALATA DELL'AMICIZIA
DEI GIORNALISTI VERONESI"** con la partecipazione delle glorie del ciclismo veronese e degli "Amici della Bicicletta". Partenza da Piazza Bra e arrivo al Palarisolo.



**20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
SERATA SLOW FOOD
LA PECORA BROGNA: BIODIVERSITÀ
DI CASA NOSTRA**

Il presidio Slow Food della Lessinia incontra lo chef stellato Mauro Buffo per una serata a base di tradizione e di formazione.

A cura dell'Associazione per la promozione e tutela della Pecora Brogna.

**Ospite d'onore:
Consorzio Tutela Vini Valpolicella**

Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola".

PRENOTA





VENERDÌ 15 SETTEMBRE

10:00 | VIA TIRO A SEGNO

INIZIO TORNEI DI TENNIS organizzati da Asd Tennis Club Isola della Scala.



20:00 | PALARISITALY

TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT

SERATA SLOW FOOD - I PRESIDI DI VERONA

Un evento dove si porteranno sul tavolo la storia, le tradizioni e l'identità del territorio veronese. La serata prevede la degustazione di un menù completo a base di prodotti dei presidi Slow Food di Verona, oltre a momenti di formazione con esponenti dei presidi direttamente dal palco del ristorante della Fiera del Riso.

ospite d'onore:

Consorzio Tutela Vini Soave



PRENOTA



Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola".

21:00 | AUDITORIUM SANTA MARIA MADDALENA

Presentazione del libro "Il Fiume Tartaro" a cura del Consorzio Proloco Le Risorgive a cura degli autori dott. Andrea Ferrarese e dott. Alberto Totolo, con il contributo di Ente Fiera di Isola della Scala.

SABATO 16 SETTEMBRE

09:00 | PALARISITALY

RITROVO PER GLI ISCRITTI

"PET & RICE" Marcia a 2 e 4 zampe

Ore 09:30 Inizio passeggiata in mezzo alle campagne e risaie.

Ore 10:30 Convegno con scambio di consigli con gli esperti del mondo animale. Al termine ad ogni partecipante verrà donato un gentile omaggio per il Vostro amico a 4 zampe. Evento promosso dal Comune di Isola della Scala ed Ente Fiera di Isola della Scala srl.

DALLE 14:00 | AREA FIERISTICA

GLI ANIMALI DELLA FATTORIA IN FIERA

Battesimo della sella per grandi e piccini.

15:30 | ABBAZIA S. STEFANO

VISITA GUIDATA ALL'ABBAZIA ritrovo alle 15:00 all'Infopoint della fiera o alle 15:30 davanti alla chiesa abbaziale.

Organizzata dal Ctg El Fontanil.

Info 347 8453808



PRENOTA



20:00 | PALARISITALY

TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT

CONCORSO GASTRONOMICO

"RISOTTO D'ORO DELLE PROLOCO"

Le Associazioni di promozione territoriali veronesi si mettono ai fornelli e si sfidano per raggiungere l'ambito premio del "Risotto d'Oro".

ospite d'onore:

Consorzio Tutela Bardolino e Chiaretto



Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"

PROGRAMMA

DOMENICA

17

SETTEMBRE

8:00 - 11:00 | AREA FIERISTICA

VIA PARCO DEL RISO

La 10 del Riso: corsa podistica non competitiva per valorizzare il territorio attraverso il riso. *Info e prenotazioni:* www.la10delriso.com - T. 351 523 7837

9:00 | VIA TIRO A SEGNO

CAMPO SPORTIVO

TORNEO DI CALCIO "X TROFEO FIERA DEL RISO" cat. esordienti (2005-2006 a 9), pulcini (2007-2008), primi calci (2009-2010) organizzata da ACD Scaligera.

9:30 | STAZIONE FF.SS.

Partenza per il **GIRO IN BICI** nelle campagne di Isola con visita alle risaie, ore 12:30 arrivo al Palariso. Organizzato dall'Associazione FIAB-Isolainbici.adb. *Info 329 4925694 - patuzzigian@libero.it*

10:00 | VIA MARCONI

MERCATINO DELL'ARTIGIANATO a cura de "Le Botteghe Città del Riso".

10:00 - 12:00 | 14:30 - 16:30

PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ

LABORATORIO CON I SABBIARELLI

organizzato da Continuando a Crescere Onlus. *Info e prenotazioni* info@continuandoacrescere.it

10:30 | PALARISITALY

TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT

FLAMENCO PER BAMBINI lezione di prova gratuita in collaborazione con Valentina Riolfi e la scuola di flamenco Gitanos sin Cueva ASD. www.gitanosincueva.it
Prenotazione Whatsapp 347 4682386

11:00 - 18:00 | AREA FIERISTICA

Informazioni e screening gratuiti sulla malattia del diabete organizzati da Lions Club Isola della Scala - Bovolone.

14:00 | PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ

MERCATINO DEI BAMBINI

"COSPLAY" Giornata con i vostri eroi preferiti organizzato da "Le Botteghe Città del Riso".

DALLE 14:00 | AREA FIERISTICA

GLI ANIMALI DELLA FATTORIA IN FIERA

"Battesimo della sella per grandi e piccini".

14:00 - 16:00 | AREA TASTE OF EARTH

CENTRO RISI COPERTA

Laboratori didattici innovativi **"Recycle Lab"** a cura di Verona FabLab.

16:00 - 19:00 | AREA FIERISTICA

SORRISOLAND

ARTISTI DI STRADA spettacolo itinerante.

16:30 | SANTURIO DELLA BASTIA

VISITA GUIDATA organizzata dal Ctg El Fontanil. *Info 347 8453808*

17:00 - 20:00 | PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ

Spettacolo folkloristico "Dal racconto storia e leggenda" dell'ultimo cantastorie veneto per eredità Uber Bampa con la partecipazione della folk-singer Deborah Kooperman.

LUNEDÌ **18** SETTEMBRE



20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
54° CONCORSO GASTRONOMICO
"SPIGA D'ORO" GIORGIO GIOCO

I ristoranti tradizionali di Isola della Scala gareggiano in cucina per aggiudicarsi l'ambito premio "Spiga d'Oro". L'evento prevede la degustazione di sette risotti all'Isolana (lombata di maiale, vitello, rosmarino e cannella) cucinati secondo le regole della tradizione, ma personalizzati nei dettagli da ogni singolo ristorante.

Ospite d'onore:

Consorzio Tutela Vino Custoza



PRENOTA



Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"

A seguire **PREMIAZIONI DEL CONCORSO "ANIMA - L'ARTE NELLE VETRINE DI ISOLA DELLA SCALA"**.



MARTEDÌ **19** SETTEMBRE

10:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
CONVEGNO "IL RISO FA BENE"
IL RISO PROTAGONISTA DEL BENESSERE,
DALLO SPORT ALLA SALUTE

Un incontro dedicato alla salubrità e alle qualità nutrizionali del riso organizzato da Ente Fiera Isola della Scala, Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese ed Ente Nazionale Risi in collaborazione con ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Verona Volley.

MERCOLEDÌ **20** SETTEMBRE



20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
LA NOTTE DEI MASTRI RISOTTARI
INCONTRO CON I MAESTRI DEL RISOTTO

Cinque risotti serviti al tavolo e raccontati dai maestri della pietanza regina della Fiera del Riso. Si parte dalla tradizione del risotto all'Isolana (lombata di maiale, vitello, rosmarino e cannella), in una verticale di degustazioni che attraverserà i confini regionali e toccherà abbinamenti arditi e inusuali, senza dimenticare i racconti della storia dei singoli piatti.

Ospite d'onore:

Consorzio Tutela
Chiaretto e Bardolino



Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"

PRENOTA



PROGRAMMA

GIOVEDÌ **21** SETTEMBRE



**20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
IL RISOTTO ALL'AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
CENA CON DEGUSTAZIONE**

Il re dei rossi di Verona incontra il Riso Nano Vialone Veronese IGP per dare vita ad una ricetta che parte dalla tradizione ma abbraccia la modernità. L'evento porterà nella cucina di Taste of Earth gli chef dell'Associazione Ristoranti Tipici di Verona che proporranno la ricetta disciplinata del Risotto all'Amarone e un menù che abbraccerà i sapori delle coline veronesi.

Ospite d'onore:
Consorzio Tutela Vini Valpolicella

Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"



PRENOTA



VENERDÌ **22** SETTEMBRE



**20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
XXXIV CONCORSO GASTRONOMICO
"PALIO DELLE CONTRADE"**

I risottari delle 5 contrade storiche di Isola della Scala si mettono ai fornelli per sfidarsi nella gara che assegna il Palio di Isola della Scala, destinato al miglior risotto cucinato.

Ogni contrada cucinerà 3 risotti diversi per un totale di 15 risotti.

Le ricette dei risotti saranno mantenute segrete fino alla sera stessa.

Ospite d'onore:
Consorzio Tutela Vino Custoza



PRENOTA



Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"





SABATO

23

SETTEMBRE

9:30 - 18:00 | PALAZZETTO DELLO SPORT QUADRANGOLARE DI BASKET "X MEMORIAL ATLETI VIRTUS" organizzato dall'associazione U.S. Virtus Basket.

10:30 - 12:00 | AUDITORIUM SANTA MARIA MADDALENA "ANTICHI VENETI E ROMA AL MUSEO ARCHEOLOGICO", presentazione delle nuove vetrine con i materiali di Castion di Erbè e di Palazzina di Isola della Scala (a cura del conservatore del Museo Federico Biondani) e presentazione dell'esposizione di modellini della villa di Livia di Prima Porta (a cura degli studenti del Liceo A. Messedaglia di Verona). Segue visita guidata del Museo e della Mostra.

DALLE 14:00 | AREA FIERISTICA GLI ANIMALI DELLA FATTORIA IN FIERA "Battesimo della sella per grandi e piccini".

15:30 | ABBAZIA S. STEFANO VISITA GUIDATA all'abbazia con ritrovo alle 15:00 all'Infopoint della fiera o alle 15:30 davanti alla chiesa abbaziale. Organizzata dal Ctg El Fontanil. Info 347 8453808



20:00 | PALARISITALY TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT SERATA ANTEPRIMA FIERA DEL BOLLITO CON LA PEARÀ: il ristorante ospita le macellerie che parteciperanno alla 21ª Fiera del Bollito con la Pearà.

Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it

DOMENICA

24

SETTEMBRE

9:30 - 18:00 | PALAZZETTO DELLO SPORT FINALI E PREMIAZIONI QUADRANGOLARE DI BASKET "X MEMORIAL ATLETI VIRTUS" organizzato dall'associazione U.S. Virtus Basket.

9:30 | STAZIONE FF.SS. Partenza per il **GIRO IN BICI** in direzione Vigasio per incontro con FIAB Verona e visita a una riseria locale, ore 12:30 arrivo al Palariso. Organizzato dall'Associazione Fiab-Isolainbici.adb. Info 329 4925694 - patuzzigian@libero.it

10:00 | VIA TIRO A SEGNO FINALI TORNEI DI TENNIS organizzati da Asd Tennis Club Isola della Scala.

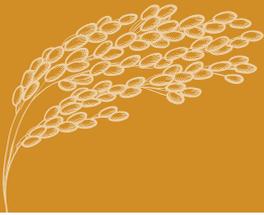
10:00 | VIA MARCONI MERCATINO DELL'ARTIGIANATO a cura de "Le Botteghe Città del Riso".

10:00 | CHIESA ABBAZIALE SANTA MESSA con il gruppo mondine di Isola della Scala.

11:00 - 18:00 | AREA FIERISTICA Informazioni e screening gratuiti per bambini sull'ambliopia (controllo agli occhi in età infantile) organizzati da Lions Club Isola della Scala - Bovolone.

11:00 | VIE DEL CENTRO SFILATA DELLE CONTRADE in costumi d'epoca con trattori, Gruppo del Tabar e del Complesso Bandistico Scaligero Vincenzo Mela.

PROGRAMMA



LUNEDÌ

25

SETTEMBRE

DALLE 14:00 | AREA FIERISTICA
GLI ANIMALI DELLA FATTORIA IN FIERA
"Battesimo della sella per grandi e piccini".

14:00 - 16:00 | AREA FIERISTICA
"TASTE OF EARTH" CENTRO RISI COPERTA
Laboratori didattici innovativi "Recycle Lab" a cura di Verona FabLab.

15:30 | ESCURSIONI IN RISAIA
Ritrovo all'Infopoint della fiera. Organizzata dal Ctg El Fontanil.
Info 347 8453808

16:00 - 19:00 | AREA FIERISTICA
SORRISOLAND
ARTISTI DI STRADA spettacolo itinerante.

16:30 | SANTUARIO DELLA BASTIA
VISITA GUIDATA organizzata dal Ctg El Fontanil.
Info 347 8453808

10:00 - 12:00 | 14:30 - 16:30
FATTORIA DEGLI ANIMALI
LABORATORIO CON I SABBIARELLI
organizzato da Continuando a Crescere Onlus. Info e prenotazioni
info@continuandoacrescere.it



20:00 | CHIESA ABBAZIALE
XXVII SERATA ALPINA organizzata dall'Associazione Nazionale Alpini sez. di Isola della Scala con la partecipazione del Coro S. Maurizio di Vigasio e del Complesso Bandistico Scaligero Vincenzo Mela.

MERCOLEDÌ

27

SETTEMBRE



20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
RISO IN ROSA - DONNE CHEF ALLE PRESE
CON GRANDI RISI DELLA PIANURA PADANA
Le donne chef si mettono alla prova con i risi delle Strade del Riso della Pianura Padana (Lomellina, Vercelli, Mantova, Verona). Una serata a cura di Natalia Bobba, presidente Associazione Donne&Riso.

Ospite d'onore:
Consorzio Tutela
Chiaretto e Bardolino



Info menù e prenotazioni su
fieradelriso.it, su vivaticket.com
o sull'App "Fiera di Isola"

20:30 | CHIESA ABBAZIALE
In occasione dell'edizione 2023 del **Festival Organi Storici**, concerto della Fondazione Cariverona ad ingresso libero. Organista Martin Baker, titolare di Westminster Cathedral di Londra.

PRENOTA



PROGRAMMA

GIOVEDÌ **28** SETTEMBRE



**20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT**

**CHICCHI A CONFRONTO
LA SFIDA DELLE STRADE DEL RISO**

Sfida tra le strade del Riso della Pianura Padana per il miglior risotto cucinato. Durante l'evento la giuria popolare sarà chiamata a decretare il vincitore a seguito della degustazione.

Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"

PRENOTA



20:45 | AUDITORIUM S. M. MADDALENA
L'UNIVERSITÀ DEL TEMPO LIBERO organizza uno spettacolo intitolato "MUSICAL IN ME" a cura del Gruppo Musicale: OK MAMA Musical Groups APS e presentazione delle attività dell'anno accademico 2023/2024.



VENERDÌ **29** SETTEMBRE

17:00 | AUDITORIUM S. M. MADDALENA
PREMIAZIONE CONCORSO per ragazzi e adulti: quinta Edizione di "Poesia in Fiera" organizzato dal Circolo Letterario "Le Muse" di Isola della Scala.



**20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT**
**IL GRANDE RISO ITALIANO
INCONTRO CON LO CHEF ANDREA CARLIN
E MASSIMO BILONI**

Una serata alla scoperta dei grandi risi italiani cucinati dallo chef Andrea Carlin e presentati da Massimo Biloni, presidente della Strada del Riso vercellese di Qualità.

Ospite d'onore:
Consorzio Tutela Vino Custoza


1971 2021
CUSTOZA

PRENOTA



Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"



PROGRAMMA

SABATO

30

SETTEMBRE



11:30 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
2ª inaugurazione TASTE OF EARTH,
LA MANIFESTAZIONE DEDICATA
ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE

Aprè la manifestazione "Taste of Earth", ospitata dalla Fiera del Riso e aperta fino all'8 ottobre. Saranno presenti gli stakeholder del territorio, insieme a ospiti internazionali, per dare il via alla kermesse che racconta le eccellenze straniere e raccontare gli appuntamenti imperdibili di "Taste of Earth". Tra gli ospiti, anche Filippo Saporito, presidente di JRE-Italia, che interverrà sul ruolo sempre più significativo degli chef, ambasciatori nel mondo di cultura, tradizione e prodotti d'eccellenza. Saporito presenterà anche le due serate con ospiti gli chef internazionali JRE-Jeunes Restaurateurs.

Ospite d'onore:

Consorzio Tutela Vini Soave



Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"

DALLE 14:00 | AREA FIERISTICA

GLI ANIMALI DELLA FATTORIA IN FIERA

"Battesimo della sella per grandi e piccini".

15:30 | EX CHIESA DI S. M. MADDALENA

VISITA GUIDATA DELL'EX CHIESA DI S. MARIA MADDALENA organizzata dal Ctg El Fontanil con ritrovo davanti alla ex chiesa.

Info 347 8453808





Gi.Bi

G R A F I C H E

**INNOVAZIONE
E CREATIVITÀ**
DA OLTRE 30 ANNI



Isola della Scala | VR



www.grafichegibi.it



PROGRAMMA

DOMENICA

01

OTTOBRE

8:30 | PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ
2° VESPA RADUNO "ISOLA IN VESPA" organizzato da "Le Botteghe Città del Riso" e "Vagabondi in Vespa Italia".
Info 347 6941969

9:30 | STAZIONE FF.SS.
Partenza per **GIRO IN BICI** tra le campagne di Isola della Scala, ore 12:30 arrivo al Palariso. Organizzato dall'Associazione FIAB-Isolainbici.adb.
Info 329 4925694 - patuzzigian@libero.it

10:00 | VIA MARCONI
MERCATINO DELL'ARTIGIANATO a cura de "Le Botteghe Città del Riso".

11:30 | VIE DEL PAESE
SFILATA CON CAVALLI, CARROZZE E SBANDIERATORI a cura del Gruppo Ippico Isolano con la partecipazione del Complesso Bandistico Scaligero Vincenzo Mela.



12:30 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
"UN RISOTTO PER TELETHON, ADOTTA UN TAVOLO PER LA RICERCA"
Info e prenotazioni
045 8101650 - 3388000801
uildmverona.areasociale@gmail.com

DALLE 14:00 | AREA FIERISTICA
GLI ANIMALI DELLA FATTORIA IN FIERA
"Battesimo della sella per grandi e piccini".

16:00 - 19:00 | AREA FIERISTICA
SORRISOLAND
ARTISTI DI STRADA spettacolo itinerante.

16:30 | SANTUARIO DELLA BASTIA
VISITA GUIDATA organizzata dal Ctg El Fontanil.
Info 347 8453808

17:00 | PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ
SBANDIERATORI della Contrada San Luca del Palio di Ferrara.

10:00 - 12:00 | 14:30 - 16:30
FATTORIA DEGLI ANIMALI
LABORATORIO CON I SABBIARELLI
organizzato da Continuando a Crescere Onlus. *Info e prenotazioni*
info@continuandoacrescere.it



20:30 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
SERATA IRAN musica, balli, storia tradizioni e cultura.



LUNEDÌ **02** OTTOBRE



9:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
XXX CONCORSO GASTRONOMICO
"CHICCO D'ORO"

Organizzato dall'Associazione Cuochi Scaligeri Verona in collaborazione con Ente Fiera di Isola della Scala.

8:30 - 11:30 | PALARISITALY

RISO IN ARTE Ctg El Fontanil organizza laboratori espressivi e creativi rivolti agli alunni delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Isola della Scala "Fratelli Corrà".



20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
XXX CHICCO D'ORO
CENA CON CERIMONIA DI PREMIAZIONE

Gli chef dell'Associazione Cuochi Scaligeri di Verona si mettono ai fornelli per allestire la serata di premiazione della XXIX edizione del Chicco d'Oro.

La serata prevede la degustazione di un menù particolare, oltre alla sfilata e cerimonia sul palco per l'assegnazione del premio.

Ospite d'onore:
Consorzio Tutela vini Valpolicella

Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it,
su vivaticket.com
o sull'App "Fiera di Isola"



PRENOTA



MARTEDÌ **03** OTTOBRE

8:30-11:30 | PALARISITALY

RISO IN ARTE Ctg El Fontanil organizza laboratori espressivi e creativi rivolti agli alunni delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Isola della Scala "Fratelli Corrà".

MERCOLEDÌ **04** OTTOBRE

8:30-11:30 | PALARISITALY

RISO IN ARTE Ctg El Fontanil organizza laboratori espressivi e creativi rivolti agli alunni delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Isola della Scala "Fratelli Corrà".



20:00 | PALARISITALY
TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
LE NUOVE TENDENZE DEL RISO
SERATA CON GLI CHEF DAVIDE BOTTA E
ANDREA CARLIN

L'evento sarà una serata di degustazione di piatti a base di riso che sposano la modernità nell'utilizzo dei risi delle Strade del Riso della Pianura Padana, con un menù creato appositamente dallo chef Davide Botta.

Ospite d'onore:
Consorzio Tutela vini Valpolicella

Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com
o sull'App "Fiera di Isola"



PRENOTA



PROGRAMMA

GIOVEDÌ

05

OTTOBRE

PRENOTA



8:30 - 11:30 | PALARISITALY

RISO IN ARTE Ctg El Fontanil organizza laboratori espressivi e creativi rivolti agli alunni delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Isola della Scala "Fratelli Corrà".



20:00 | PALARISITALY

TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT

SAPORI DI SPAGNA: INCONTRO CON LA CHEF TERESA GUTIÉRREZ

Preparati a farti travolgere dalle emozioni di una serata spagnola indimenticabile: una serata dedicata ai sapori, ritmi, colori e suoni della Spagna che ti trasporteranno magicamente in questa bellissima terra. Ci accompagnerà in questo viaggio la chef Teresa Gutiérrez - stella nascente della gastronomia spagnola, ambasciatrice della D.O.P. Azafrán de la Mancha e talento di JRE- Jeunes Restaurateurs, l'associazione internazionale che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta gastronomia europea. Chef Gutiérrez ti stupirà con le sue creazioni culinarie in cui la tipicità del suo territorio, la regione della Mancia, incontrerà in modo inedito la versatilità del riso Nano Vialone Veronese I.G.P. e di altre specialità a base di riso. Durante questa straordinaria serata, la degustazione di piatti e sapori inediti sarà intervallata da emozionanti esibizioni di flamenco dal vivo: un'arte millenaria che affonda le sue radici nella cultura e nelle tradizioni della Spagna meridionale.

Ospite d'onore:

Consorzio Tutela Vini Soave



Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"



VENERDÌ

06

OTTOBRE

8:30 - 11:30 | PALARISITALY

RISO IN ARTE Ctg El Fontanil organizza laboratori espressivi e creativi rivolti agli alunni delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Isola della Scala "Fratelli Corrà".



20:00 | PALARISITALY

TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT

SAPORI DI CROAZIA: INCONTRO CON LO CHEF VJEKO BAŠIĆ

Un territorio incantevole tutto da esplorare, dove natura e Storia, terra e mare dialogano da sempre. In una serata che si preannuncia indimenticabile, chef Vjeko Bašić ci accompagnerà in un viaggio emozionante alla scoperta dei sapori autentici dell'affascinante territorio dell'isola di Murter e delle isole Kornati.

Chef Vjeko Bašić, attuale presidente della sezione croata di JRE-Jeunes Restaurateurs, l'associazione internazionale che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta gastronomia europea, presenterà un menu appositamente creato per Fiera del Riso 2023 ispirandosi alla versatilità del riso Nano Vialone Veronese I.G.P. e di altre specialità a base di riso. Unendo tradizione locale e sperimentazione, chef Bašić ci racconterà la sua terra d'origine attraverso le sue creazioni originali, dove semplicità e finezza nell'abbinamento dei sapori si fondono con l'amore per il territorio e la cura nella presentazione. Durante la serata, l'arte culinaria si unirà alla magia della musica dal vivo ispirata al fascino dell'ambiente marino: note avvolgenti per creare un'atmosfera unica e coinvolgente.

Ospite d'onore:

Consorzio Tutela Soave



Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"

PRENOTA



PROGRAMMA

SABATO

07

OTTOBRE

8:30-10:30 | PALARISITALY

RISO IN ARTE Ctg El Fontanil organizza laboratori espressivi e creativi rivolti agli alunni delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Isola della Scala "Fratelli Corrà"

DALLE 14:00 | AREA FIERISTICA

GLI ANIMALI DELLA FATTORIA IN FIERA
"Battesimo della sella per grandi e piccini".

15:30 | EX CHIESA DI S. MARIA MADDALENA

VISITA GUIDATA DELL'EX CHIESA DI S. MARIA MADDALENA organizzata dal Ctg El Fontanil

Info 347 8453808



20:00 | PALARISITALY

TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT

IL GIAPPONE INCONTRA IL RISO DI ISOLA DELLA SCALA Evento con degustazione per celebrare il riso, il suo utilizzo in cucina sia come ingrediente principale delle portate sia delle bevande da accompagnare ai piatti. Verranno presentati e degustati tre sake tradizionali giapponesi, unici nel loro genere e scelti per l'occasione. Con la partecipazione dell'associazione culturale Hashi di Verona, si presenterà la cultura del riso in Giappone, dalla coltivazione all'uso per realizzare il sake tradizionale giapponese.

Info menù e prenotazioni su fieradelriso.it, su vivaticket.com o sull'App "Fiera di Isola"

20:30 | CHIESA ABBAZIALE

La Cappella Musicale presenta: "Suonate con tutta la vostra anima".

CONCERTO del quartetto Gerbi.

PRENOTA





DOMENICA **08** OTTOBRE

9:30 | STAZIONE FF.SS.

Partenza per il **GIRO IN BICI** nelle campagne di Isola con visita alle risaie, ore 12:30 arrivo al Palariso. Organizzato dall'Associazione Fiab-Isolainbici.adb.
Info 329 4925694 - patuzzigian@libero.it

9:30 - 18:00 | PALAZZETTO DELLO SPORT
4° MEMORIAL "LUCIANO CATTAFESTA" - QUADRANGOLARE DI BASKET IN CARROZZINA organizzato dall'Associazione "G.R.I.D.A."

10:00 | VIA MARCONI

MERCATINO DELL'ARTIGIANATO a cura de Le Botteghe Città del Riso.



12:30 | PALARISITALY

TASTE OF EARTH - THE RESTAURANT
"PRANZO CON CASA SAMPA"

Pranzo solidale organizzato dall'Ass. A.g.a.r.a.s. in collaborazione con i ragazzi di San Patrignano.

Le prenotazioni devono essere effettuate entro il 30 Settembre chiamando ad uno dei seguenti numeri:

0458340217 (dalle 15:00 alle 18:00)

3470915070

3400800344

DALLE 14:00 | AREA FIERISTICA

GLI ANIMALI DELLA FATTORIA IN FIERA

"Battesimo della sella per grandi e piccini".

14:00 | PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ

MERCATINO DEI BAMBINI

15:00 - 18:00 | PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ

4° RADUNO E SFILATA DELLE FANFARE ALPIN a cura dell'Ass. Nazionale Combattenti e Reduci di Isola della Scala.

15:30 | HALL

PREMIAZIONI MIGLIOR RISOTTO ALL'ISOLANA cucinato in fiera e miglior risotto alternativo cucinato dalle Contrade in fiera.

15:30 | ESCURSIONI IN RISAIA

Ritrovo all'Infopoint della fiera. Organizzata dal Ctg El Fontanil.
Info 347 8453808

16:00 - 19:00 | AREA FIERISTICA

SORRISOLAND

ARTISTI DI STRADA spettacolo itinerante.

16:30 | SANTUARIO DELLA BASTIA

VISITA GUIDATA organizzata dal Ctg El Fontanil
Info 347 8453808

17:00 | PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ

CONCERTO conclusivo e sfilata verso l'area fieristica del Complesso Bandistico Scaligero Vincenzo Mela e con la partecipazione della banda musicale di Gazoldo degli Ippoliti.



stampaggio poliuretani

A.B. EMME FLEX 2B SRL

Via Europa Unità, 8
37063 Isola della Scala (VR) Italia
(+39) 045.6630529



**50 anni di Made in Italy
nei territori di:**

Isola della Scala (VR)
Camposampiero (PD)



Azienda leader nello
stampaggio dei poliuretani



In continua espansione



Attenta all'ambiente



**Utilizza energia
da fonti rinnovabili**



REINVESTIAMO TUTTI GLI UTILI NEL TUO TERRITORIO.

Siamo parte della più grande rete italiana di Banche di Credito Cooperativo. Quelle nate nella tua comunità, che arrivano dove gli altri non arrivano e reinvestono tutti i loro utili nel tuo territorio. Oggi lavoriamo insieme per essere ancora più solidi e innovativi, per valorizzare le differenze, per guardare al futuro rimanendo sempre al tuo fianco.

grupprobcciccrea.it

bccveronavienza.it

UNITI SIAMO ANCORA PIÙ UNICI

 **BCC VERONA E VICENZA**

GRUPPO BCC ICCREA

CHI COLTIVA... CUCINA

IL NOSTRO RISO: DALLA RISAIA ALLA FIERA

A qualche decina di metri dalla Fiera si coltiva il riso. Riso che poi viene servito in numerosi stand della manifestazione, in particolare quelli che propongono il risotto tipico di Isola della Scala. A cucinare sono i Mastri Risottari, ai paioli per le riserie locali. **Chi serve il risotto è dunque chi semina, coltiva, raccoglie, pila e confeziona il riso.**

La ricetta all'Isolana è una vera e propria istituzione, tanto che nel 1985 venne inserita anche in una delibera dell'allora sindaco del paese. **Il riso è il Riso Nano**



Vialone Veronese IGP, il ragù invece, è un sapiente mix di carne di vitello e maiale, Grana Padano DOP, rosmarino e cannella. La bontà è assicurata anche dall'esperienza dei Mastri Risottari: alcuni di loro hanno cucinato negli anni centinaia di migliaia di risotti, migliorando la propria tecnica piatto dopo piatto. La qualità del risotto è garantita da una commissione qualificata che durante alcune serate di ogni settimana assaggia e giudica i risotti all'Isolana di tutti gli stand.





Wolnet

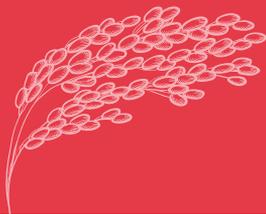
Affidabile e leale, efficiente e premurosa, la rete Internet che vive accanto a te.

Wolnet, solo ciò che ti è vicino può portarti lontano.



Inquadra il QR code con la fotocamera del telefono e scopri la promozione

wolnet.it



IL RISOTTO ALL'ISOLANA



INGREDIENTI

1 KG DI RISO NANO VIALONE VERONESE IGP

2 LITRI DI OTTIMO BRODO

(POLLO/GALLINA - MANZO - VERDURE)

200 GR DI VITELLO MAGRO

600 GR DI LOMBATA DI MAIALE

150 GR DI BURRO

140 GR DI FORMAGGIO GRANA PADANO DOP

PEPE, SALE, CANNELLA E ROSMARINO (QB)

PREPARAZIONE

Tagliare la carne a dadini, condire con sale e pepe macinato fresco, lasciare riposare per un'ora.

Fondere il burro, mettere un rametto di rosmarino, rosolare bene la carne. Cuocere a fuoco lento fino a completa cottura della carne quindi togliere il rosmarino.

Far bollire il brodo, aggiungere il riso mondato, cuocere per circa 16 minuti a fuoco lento.

Il riso dovrà assorbire tutto il brodo. Condire quindi il riso con il condimento fatto in precedenza.

Completare il Risotto all'Isolana con il formaggio profumato alla cannella.



COME ARRIVARE

Dall'Autostrada A4 - uscita Verona Sud:
seguire le indicazioni per Modena -
Statale 12 (18 km dal casello).

**Dall'Autostrada A22 del Brennero -
uscita Nogarole Rocca:**
seguire le indicazioni per Isola della Scala.

In treno:
FS Stazione di Isola della Scala
linea Verona-Bologna.

Locations on map: PESCHIERA DEL GARDA, VILLAFRANCA DI VERONA, VERONA, CADIDAVID, BUTTAPIETRA, ISOLA DELLA SCALA, TREVENUOLO.

Highways: A4, A22, A4-VR SUD, A22-NOGAROLE ROCCA, SS12.

SANIFICAZIONE AMBIENTALE



DERATTIZZAZIONI cimici • formiche • mosche • pulci • ragni
DISINFESTAZIONI scarafaggi • tarli • termiti • topi
DISINFEZIONI vespe • vipere • zanzare



VISITE INFORMATIVE E SOPRALLUOGHI GRATUITI



Riportiamo a nuovo il tuo piumino

A te che sei alla ricerca di una soluzione per mantenere **come nuovo il tuo piumino da letto**: scopri i nostri servizi di rinnovo totale per avere sempre coperte curate, soffici e leggere.

**Approfitta del 10% di sconto
sui lavori di sartoria!***

*Promozione dedicata alla Fiera del Riso 2023

Seguici sui nostri canali social.  

Via Calcara, 34 - 37053 Cerea (VR)
tel. +39 0442 80006 | fax. +39 0442 30580
| info@cardinetti.net

Scopri dove
puoi trovarci!



cardinetti.net





La natura nelle tue mani



FUNGAMICO è una cooperativa composta da importanti aziende fungicole che hanno un obiettivo comune, quello di unire le risorse e le capacità individuali per migliorare la qualità e incentivare la produzione.

Tutti i nostri prodotti sono di origine italiana e certificati GlobalG.A.P., IFS/BRC Food, Qualità Verificata (QV).

Via Pisona 9 - Isola della Scala VR - info@fungamico.it

www.Fungamico.it

 [Facebook.com/fungamico](https://www.facebook.com/fungamico)



Fiera del Bollito
con la Pearà
e sapori d'autunno

BOLLITO E PEARÀ UNA COPPIA SPETTACOLARE



9 - 26 NOVEMBRE 2023
ISOLA DELLA SCALA, VERONA

GRANDI EVENTI, MUSICA, SPETTACOLI E LO SHOW È SERVITO.



APERTI
tutte le
domeniche

Acquista online | **nico.it**



ITALIA: Affi (VR) - San Zeno di Cassola (VI) - Schio (VI) - Santa Maria di Sala (VE) - Veduggio (TV) - Sedico (BL) - Chiopris Viscone (UD) - Udine (UD) - Galliera (BO) - Castenedolo (BS) - Viadana (MN)
POLONIA: Modlnica (Kraków) - Swadzim (Poznań)

nico
abbigliamento calzature