

29 Agosto 2013

Vialone Nano, il riso veronese venuto dall'Oriente

È giunto qui lungo la via della Seta e si è innamorato delle terre venete, dove ancora viene coltivato con metodo asiatico



Veneto

Pare sia giunto fin qui attraversando la via della Seta per poi innamorarsi di un terreno ricco di acqua e di virtù. Stiamo parlando del Vialone Nano Veronese IGP, la **pregiata qualità di riso** che si coltiva oggi su un ampio territorio della bassa veronese. È stato infatti un matrimonio felice quello tra questa specialità dalle origini giapponesi e gli scenari veneti, tanto che il Vialone Nano è diventato subito uno dei prodotti simbolo della zona. E grazie al riconoscimento IGP, sulla purezza della varietà, i metodi di coltivazione e lavorazione vigila il Consorzio per la Tutela del Riso Vialone Nano Veronese [1].

A differenza delle altre varietà di riso che giunsero in Italia in larga parte dal Medioriente, il Vialone Nano ha origini giapponesi e **potrebbe aver raggiunto il Veneto grazie ai mercanti** che, come Marco Polo, si spingevano fino alle estremità del continente asiatico.

Tra l'altro **la sua coltivazione avviene in immersione, proprio come accade in Asia orientale**. La zona di produzione è quella della Bassa veronese tra Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Buttapietra ed Isola della Scala. Un'area ricca di risorgive (o fontanili): conche in cui l'acqua delle falde si accumula incontrando strati argillosi e affiorando in formazioni paludose.

Il territorio di coltivazione previsto dal disciplinare è molto vasto, ed è solcato dalla **Strada del riso** [2] : **un itinerario da percorrere**, anche approfittando delle visite guidate, per scoprire uno scenario ricco di testimonianze architettoniche e culturali. Chi vuole invece immergersi nella magia del riso e della sua lavorazione, può organizzare un **tour su misura vistando le riserie della zona** [3] dove la tradizione e l'amore per questo prodotto unico si può assaporare in tutta la sua intensità.

Potrebbe interessarti anche

Il riso: sazia, sgonfia e aiuta a bruciare [4]

Il Vialone è morbido come un'onda, se lo cuoci come i veronesi [5]

Links

[1] <http://www.risovialonenanoveronese.it>

[2] <http://www.veneto.to/itinerari-dettaglio?path=/Itinerari/Enogastronomici/Strada-risovialonenano&lang=it>

[3] <http://www.risovialonenano.net/riserie.php>

[4] <https://territori.coop.it/territori/il-riso-sazia-sgonfia-e-aiuta-bruciare>

[5] <https://territori.coop.it/territori/il-vialone-%C3%A8-morbido-come-un%E2%80%99onda-se-lo-cuoci-come-i-veronesi>