

THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

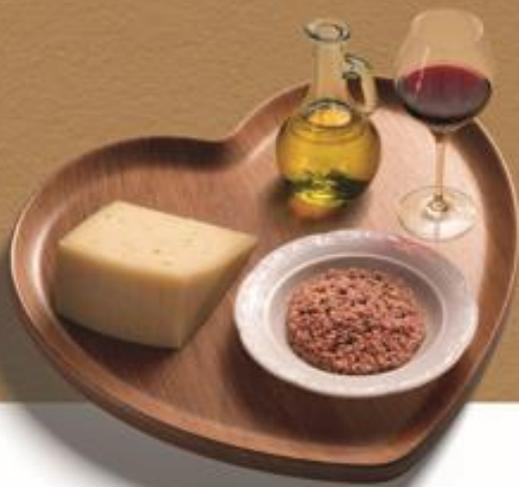
Comunicato stampa

IL RISO NANO VIALONE VERONESE I.G.P.: UN PATRIMONIO DI ECCELLENZA CHE PORTA IN TAVOLA LE MILLE SFUMATURE DELL'AUTUNNO

Milano, 27 novembre 2024 - Nel cuore della pianura veronese, dove scorrono acque di risorgiva pure e abbondanti, si coltiva con passione e dedizione il **Riso Nano Vialone Veronese I.G.P.**, un gioiello dell'agricoltura italiana conosciuto per le sue qualità straordinarie. Questo riso, ottenuto esclusivamente da semi selezionati della varietà Vialone Nano della specie japonica, è il risultato di un rigoroso disciplinare di produzione che il Consorzio di Tutela segue scrupolosamente per garantire un prodotto che primeggia sia in cucina sia come espressione del territorio.

La **campagna risicola del 2024** appena conclusa si è svolta sotto il segno di sfide significative, con una riduzione produttiva del 10% dovuta a **condizioni climatiche avverse**, con piogge molto abbondanti che hanno influenzato le fasi di semina e raccolta. Nonostante ciò, la **qualità del raccolto rimane invariata**, testimoniando la resilienza di un riso che non solo si distingue per la sua unicità, ma che rappresenta un vero e proprio patrimonio dell'agroalimentare italiano. I risicoltori, con la loro sapiente gestione delle acque e delle tecniche agronomiche, hanno risposto alle esigenze del riso in ogni fase del suo ciclo, dalla semina alla mietitura, assicurando che ogni chicco raggiungesse la maturazione ideale.

Ogni granello di Riso Nano Vialone Veronese racconta una storia di qualità e cura: è il riso preferito per la preparazione di risotti, capace di assorbire condimenti e di mantenersi perfettamente al dente. La sostenibilità e l'attenzione alla qualità si riflettono non solo nelle pratiche agricole ma anche nel desiderio del Consorzio di promuovere un approccio consapevole al consumo. Mangiare Riso Nano Vialone Veronese significa scoprire un universo di sapori autentici e sostenere una filiera agricola attenta all'ambiente e alla biodiversità.



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

Per esaltare la stagione autunnale, si propongono qui di seguito due ricette che incarnano la ricchezza e la versatilità di questo riso. Il primo piatto, un risotto al radicchio e vino Recioto, svela l'armonia dei sapori veneti, con il radicchio rosso di Verona che si sposa con la dolcezza del vino Recioto della Valpolicella. La seconda proposta è un arrosto di maiale farcito con riso, pinoli e pistacchi, un connubio di gusti e texture che celebra il meglio della produzione agricola italiana.

RISOTTO AL RADICCHIO E VINO RECIOTO

Ingredienti (4 persone)

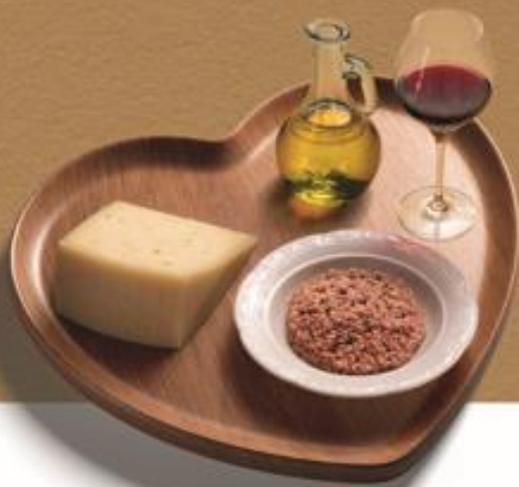
- 400 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 2 cucchiai di mascarpone
- 2 cespi di radicchio rosso di Verona
- mezzo bicchiere di vino Recioto della Valpolicella
- 1 cipolla
- brodo vegetale
- 2 cucchi di olio extra vergine d'oliva
- 4 cucchiai di formaggio Grana grattugiato
- 40 g di burro

Preparazione

Mondate e lavate il radicchio; sgocciolatelo bene e tagliatelo a listarelle sottili. Fate appassire la cipolla tritata in un tegame con il burro e l'olio; unite il radicchio e lasciatelo insaporire per un paio di minuti, mescolando. Aggiungete il riso e rigiratelo nel condimento per un minuto; spruzzate con il Recioto e, quando sarà evaporato, portate a cottura, incorporando poco allavolta il brodo necessario. Dopo 15 minuti, amalgamate il mascarpone e lasciate sulla fiamma per altri tre minuti. Regolate di sale, pepate e condite il risotto con il Grana grattugiato.

Abbinamento vino consigliato: Valpolicella Ripasso

ARROSTO CON RISO PINOLI E PISTACCHI



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

Ingredienti (4 persone)

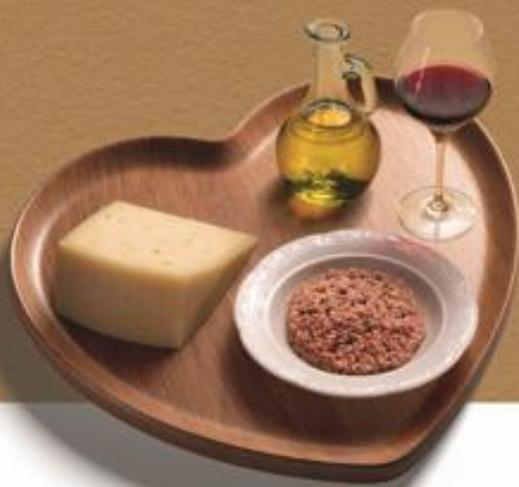
- 100 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 700 g di lonza di maiale aperta a tasca 100 g di uvetta
- 2 cucchiaini di pinoli
- 50 g di pistacchi pelati
- ½ cipolla
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva
- 2 cucchiaini di burro
- brodo
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale, pepe

Preparazione

Fare rinvenire l'uvetta in una ciotola, con acqua tiepida. Tostare il riso in un tegame con metà del burro e un soffritto di cipolla; spruzzare con poco vino e, quando sarà evaporato, portare a cottura, mescolando e bagnando con il brodo caldo. Dopo 15 minuti, incorporare l'uvetta, il prezzemolo, i pistacchi e i pinoli tritati. Farcire la tasca con il risotto preparato e cucire l'apertura con filo da cucina. Scaldare l'olio con il burro e rosolare l'arrosto. Appena sarà dorato uniformemente, bagnarlo con il vino, e cuocere in forno a 180° per un paio d'ore, rivoltandolo spesso e bagnandolo con il suo fondo di cottura. Trascorso il tempo indicato, lasciare riposare la carne per qualche minuto; quindi affettarla e servirla con il suo sugo.

Abbinamento vino consigliato: Ripasso 2004

Il **Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese** è impegnato nel progetto di comunicazione **“That's Amore – European Lifestyle Taste Wonderfood”**, che ha lo scopo di promuovere e valorizzare le eccellenze enogastronomiche europee, simbolo della qualità dei prodotti locali e della gastronomia veronese. Gli altri protagonisti della campagna sono alcuni dei fiori all'occhiello del made in Italy quali i **vini tutelati dal Consorzio Valpolicella**, tra questi **l'Amarone della Valpolicella DOCG, il Valpolicella Classico DOC, il Valpolicella Ripasso DOC**



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

e al Recioto della Valpolicella DOPG, il formaggio Asiago DOP, l'Olio extra vergine di oliva Garda DOP, l'Olio extra vergine di oliva Tergeste DOP, l'Olio extra vergine di oliva Veneto DOP e tutte varietà tutelate dall'Associazione Produttori Olio Verona.

IL CONSORZIO DI TUTELA IGP RISO VIALONE NANO

Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese nasce con lo scopo riunire i produttori impegnati nel rispetto del disciplinare di produzione omonimo approvato e registrato dalla Comunità Europea. 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. Esso impone che la coltivazione sia praticata su terreni

lasciati "riposare" con l'avvicendamento delle colture. La lotta ai parassiti è demandata alle buone tecniche di coltivazione che prevedono, fra l'altro, lavorazioni particolari del terreno e una attenta regolazione dell'acqua nelle

risaie. Le concimazioni, bilanciate con l'apporto di sostanza organica, devono mirare alla produzione di granella sana e matura e le produzioni massime per ettaro non devono superare i 70 quintali. Precise caratteristiche varietali e rigorosi parametri di produzione garantiscono la genuinità, la fragranza e l'ottima resa gastronomica del Riso Nano Vialone Veronese, tutelato dal marchio europeo IGP dal 1996.

Ufficio stampa

Hopscotch Season Italia -Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@hopscotchseason.com

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO DELL'UNIONE EUROPEA.

