

RACCOLTA L'azienda di Isola della Scala, che produce il 25% di questa tipologia di riso, fornisce le prime indicazioni

Vialone nano, quotazioni record Si prevede una qualità buona

Gianmaria Melotti: «Quest'anno piante in buono stato; l'acqua non è mai mancata grazie ai consorzi»
Il risone è a 120 euro al quintale

Luca Fiorin
economia@larena.it

●● Quotazioni record e qualità apparentemente buona sono gli elementi che fanno presumere uno sviluppo decisamente positivo per l'annata 2022 della risicoltura veronese, in vista della fiera che si svolgerà dal 14 settembre al 2 ottobre. Proprio in questi giorni nelle risaie della nostra provincia sta iniziando la raccolta del cereale. Cosa che sta avvenendo con almeno una settimana di anticipo, a causa della maturazione precoce conseguente al grande caldo di questa estate. A fornire le prime previsioni, sicuramente improntate all'ottimismo, sull'andamento della stagione è Gianmaria Melotti. Il quale, con l'azienda di famiglia, produce ad Isola della Scala circa il 25% del Nano Vialone Veronese ed è membro della Consulta nazionale riso di Coldiretti.

Secondo l'Ente nazionale risi (la realtà pubblica che si occupa della tutela del settore, ndr) quest'anno a Verona sono coltivati a riso 1.860 ettari di terreno, di cui il 72%, 1.340 ettari, è stato destinato al Nano Vialone e 450 a risi

del gruppo Carnaroli. Il Nano Vialone è una varietà per la cui produzione la nostra provincia ha una lunga tradizione, tanto che tuttora essa vanta il 46% delle superfici dedicate in Italia, che sono pari a 2.860 ettari, con presenze significative anche a Pavia, 650 ettari, e Mantova, 513. «Verona, che ha come area di produzione i Comuni della pianura, capitanati da Isola della Scala, una decina di anni fa era arrivata a contare sino a 2.600-2.800 ettari di risaie dedicate al suo riso più tipico», ricorda Melotti.

Il quale spiega che il calo successivo degli impieghi, che negli anni 2019-2020 erano superiori a 1.550 ettari, è legato al prezzo ed alla stagionalità e sottolinea che a pesare è anche il fatto che i terreni del Veronese possono essere utilizzati per le più varie coltivazioni. Fatto che favorisce cambiamenti di coltura anche di anno in anno. In ogni caso si tratta di superfici, quelle del riso scaligero, che sono in tutto meno dell'1 per cento rispetto a quelle destinate alla risicoltura in Italia, che sono superiori a 200.000 ettari. Considerato che mediamente si producono circa 55 quintali di risone



I fratelli Luca, Gianmaria e Francesca Melotti nell'azienda di famiglia

(il riso grezzo, che comprende il suo rivestimento, la cosiddetta lolla, ndr) per ettaro la raccolta sul campo quest'anno dovrebbe attestarsi nel Veronese su poco più di 100.000 quintali, di cui 70-80.000 di risone di Nano Vialone.

«Poi, però, c'è la lavorazione, che normalmente comporta una perdita di circa il 50% del peso», spiega Melotti. Il quale precisa che questa percentuale può variare in base allo stato di salute del cereale. «Quest'anno le piante sembrano essere in buono stato, grazie anche al fatto che l'acqua non è mai mancata, per l'ottima gestione fatta dai consorzi, ma sarà solo quando puliremo il riso che capiremo com'è davvero la situazione», precisa il produttore. Il quale spiega che solo per ipotesi si può parlare a Verona di una produzione 2022

di Nano Vialone pari a 35-40.000 quintali. «La Fiera del riso di Isola comporta un utilizzo di circa 400 quintali per i risotti e la vendita di un'analogha quantità confezionata, mentre il resto del nostro prodotto ha come area principale di consumo il Nord-Est, con esportazioni all'estero ed in altre Regioni contenute, principalmente rivolte a ristoranti di livello medio-alto», continua il risicoltore. Il quale spiega che le quotazioni attuali, che risalgono a contrattazioni fatte a luglio ed agosto, identificano il riso veronese come il più pregiato d'Italia. «Si parla di 120 euro al quintale per il risone, una cifra mai vista», precisa. Prima di spiegare che le nuove quotazioni, che hanno come riferimento le borse merci di Verona e Milano, arriveranno fra non meno di due settimane.

●● Gli aspiranti cuochi

La cinquantesima edizione della Fiera del riso di Isola della Scala sarà, anche, una vetrina per le giovani generazioni di cuochi. Se per la cena di gala prevista per l'apertura della manifestazione, che si svolgerà mercoledì 14 settembre, è stato chiamato a dirigere la cucina il più giovane chef stellato d'Italia, il Veronese Matteo Sivero, nei diciannove giorni della rassegna, che si chiuderà domenica 2 ottobre, nell'area fieristica saranno presenti anche i giovani aspiranti cuochi che stanno frequentando i corsi dedicati alla ristorazione della Scuola di formazione professionale isolana.

Gli chef in erba proporranno, naturalmente, considerato il contesto, dei risotti. Li prepareranno utilizzando il Nano Vialone veronese Igp prodotto dalle riserie di Isola della Scala ed avranno a guidarli i loro insegnanti ed i maestri risottari formati dal Consorzio di tutela della Igp Nano Vialone Veronese.

Per loro si tratterà di un'occasione per conoscere meglio il prodotto tipico del territorio in cui si trova la loro scuola e per confrontarsi con un pubblico vasto come quello della fiera. **Lu.Fi.**

