



Il RISO fa buon... Touring



wefood

e



Touring Club Italiano

alla scoperta delle "Fabbriche del Gusto"

ISOLA DELLA SCALA (VR) - DOMENICA 23 aprile 2023

Territorio

*Isola della Scala, Città del Riso, da secoli culla di risaie è per la naturale predisposizione del territorio con **abbondanza di terreni pianeggianti, estremamente fertili e bagnati da limpide acque di risorgiva**, che centinaia di anni fa nacquero le **prime risaie nel veronese**. Il sapiente lavoro contadino nel corso degli anni ha fatto sì che la particolarità di questi terreni, a 20 km a Sud di Verona, si mantenesse inalterata fino ad oggi. **Isola della Scala**, nota come **Città del Riso** è da secoli vocata alla coltivazione di questo pregiato cereale.*

Ore 10.45 Ritrovo: Via Tondello, 59 - Isola della Scala



Nel mondo di Riso Melotti

Produttori di Riso dal 1986, da oltre 2 generazioni impegnati nella produzione di un prodotto sano e genuino. Il rispetto per l'ambiente, gli uomini, il buon cibo e la qualità della vita sono alla base del lavoro di Riso Melotti. Una passione trasmessa con entusiasmo da padre in figlio e alimentata dalla generosità e dal fascino

della pianura a Sud di Verona, dove la natura ha profuso in abbondanza acque limpide e sostanze preziose per la risicoltura. La particolare cura ed attenzione prestate nella coltivazione e lavorazione, fanno del Riso Melotti un riso eccellente in particolare il pregiato Riso Vialone Nano Veronese.

In programma:

In occasione di WeFood 2023 – Edizione primaverile, Riso Melotti propone una **visita guidata** per scoprire l'azienda e la sua produzione. All'inizio della visita, presso la sala didattica, ci sarà una breve introduzione sull'azienda e sulla famiglia Melotti, la filosofia, il lavoro, il Riso Vialone Nano e le sue caratteristiche in cucina e la risicoltura italiana.

Seguirà la proiezione di un documentario audio-visivo sul riso e la sua produzione e lavorazione. Visita all'impianto di essiccazione, stoccaggio, lavorazione e confezionamento del riso. Seguirà la visita al punto vendita Bottega Melotti con possibilità di acquistare riso e specialità di riso Melotti.

Ore 13.00: Pranzo.

In una antica corte chiamata La Fittanza, si trova l'**Agriturismo San Gabriele** (dal nome della località omonima). Nell'atmosfera rilassata ed accogliente della campagna veneta, l'**Agriturismo San Gabriele** vi offre la possibilità di degustare i piatti della tradizione veronese, cucinati secondo le antiche ricette, come il "Risotto all'isolana", oltre che ad una varietà di dolci e marmellate fatti in casa da nonna Mariella. Di produzione propria è anche la mostarda, servita come accompagnamento ai formaggi del territorio veronese.

Quota di partecipazione

€ 35,00

Prenotazioni

IMMEDIATE!

- tel. 348 4940792

- email: eldokan512@gmail.com

Tel. attivo il giorno della visita

348 4940792

La quota comprende

Ingressi; Visite guidate; Pranzo.

Modalità di pagamento e

condizioni di partecipazione:

Quota in contanti raccolta all'arrivo direttamente dal capogruppo

