

L'ECCELLENZA DEL RISO

Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre la bassa veronese regala uno spettacolo straordinario, quello della raccolta del risone **verde**. Che, grazie al duro lavoro e alla passione di una Cooperativa di Isola della Scala, viene poi lavorato per arrivare infine sulle nostre tavole
di **Elena Mancini**



Percorrendo alle porte dell'autunno la zona della bassa veronese è impossibile non rimanere affascinati dallo scenario che ci si presenta davanti agli occhi. Le enormi distese dedicate al vero gioiello di questo territorio ricco di storia e bellezze architettoniche, il riso, sono infatti pronte per regalare all'uomo il proprio raccolto, frutto della fatica e del sudore di uomini e donne spinti da una grande passione. Proprio il riso, infatti, negli anni si è consacrato come il protagonista di spicco della vita degli abitanti del luogo, molti dei quali ancora oggi scandiscono il trascorrere dei mesi seguendo le varie fasi della semina, della fioritura, della raccolta, dell'essiccazione e della pilatura del riso, e in particolar modo del Riso Nano Vialone Veronese IGP, fiore all'occhiello della zona. A questo chicco piccolo quanto prezioso è addirittura dedicata una strada, riconosciuta dalla Regione Veneto, nata allo scopo di favorire la valorizzazione turistica di questo vasto territorio a vocazione risicola.

Ed è percorrendo la Strada del Riso e attraversando la pianura veronese che si arriva in un paesino che negli anni si è consacrato come la vera capitale del riso, Isola della Scala. È qui che ogni anno, a cavallo tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, si tiene la Fiera del Riso; ed è qui che ha sede una cooperativa che, dal lontano 1987, si dedica anima e corpo alla coltivazione e alla trasformazione di tre diverse varietà di riso: Arborio, Carnaroli e Vialone Nano. Si tratta della Cooperativa La Pila, fondata 15 anni fa da 12 Aziende Agricole produttrici di riso nella bassa veronese, che capirono fin da allora che avrebbero fatto bene ad unire le proprie forze allo scopo di lavorare e commercializzare in comune il risone prodotto. Da quel giorno la realtà de La Pila è cresciuta in maniera costante, tanto che oggi lo stabilimento di riferimento di Isola della Scala è in grado di ricevere 3800 tonnellate di risone (esclusivamente prodotto dai soci), l'impianto di essiccazione può lavorare ben 2 tonnellate giornaliere mentre la pilatura riesce a sbiancarne 20-25 al giorno. Numeri importanti, che testimoniano come grazie al duro lavoro, alla passione e all'amore per il proprio territorio e per il simbolo che al meglio lo rappresenta, i soci della Cooperativa La Pila abbiano saputo arrivare lontano. Avendo, comunque, sempre ben chiaro un obiettivo: quello di garantire a qualità del prodotto realizzato. "Siamo stati la prima azienda in Italia a detenere una IGP, quella sul Riso Nano Vialone Veronese IGP, ma non solo", spiega il presidente della riseria La Pila Michele Rossi. "Oggi siamo una delle rare aziende che possono affermare di avere il controllo completo della filiera, dal momento che gestiamo l'intero processo di produzione del nostro riso: dalla semina, alla raccolta, all'essiccazione, alla pilatura fino ad arrivare al confezionamento e alla commercializzazione". E se in passato il riso veniva venduto solamente alle altre industrie, oggi la situazione è ben diversa. "Ci proponiamo al consumatore



con due marchi”, continua Michele Rossi. “Il marchio La Pila è presente nella distribuzione moderna mentre quello Riso del Vò è dedicato al dettaglio tradizionale. Entrambi i marchi sono venduti anche on line tramite il nostro sito www.lapila.it, anche perchè non sempre la grande distribuzione è disposta ad investire su aziende specialistiche di alta qualità come la nostra”. Nonostante il pieno rispetto della **tradizione**, l'azienda è molto attenta alle evoluzioni del mercato e alla cura del prodotto, tanto che ha recentemente scelto di investire ingenti risorse per rivoluzionare il packaging con tecnologie più moderne e meno stressanti per il riso. “È vero, abbiamo scelto di cambiare, puntando sui sacchetti in atmosfera protettiva che pur offrendo le stesse garanzie di asetticità e durata delle mattonelle sottovuoto presentano un ulteriore vantaggio: il chicco è più protetto, non si rompe nè deteriora, rimanendo perfetto per la cottura. Abbiamo inoltre abbandonato il tradizionale confezionamento in sacchetti di juta o di carta, perchè non garantisce la giusta asetticità, la costanza qualitativa e la durata nel tempo”. Non a caso, il gradimento da parte dei consumatori risulta in costante crescita: oggi si pone un'attenzione sempre maggiore verso ciò che si mangia, ed è importante conoscere il percorso che anche un solo chicco di riso ha compiuto per giungere sulle nostre tavole. Per questo gli investimenti futuri mireranno a tracciare la filiera in modo che, inserendo il codice apposto su ogni singolo sacchetto in una sezione dedicata del sito internet dell'azienda, si possa sapere precisamente la storia del riso che si è scelto di acquistare. Una storia resa possibile da gente che lavora ogni giorno, da 15 anni, con la stessa passione. “Vogliamo che i consumatori ci riconoscano per ciò che siamo”, chiosa Michele Rossi. “Un'azienda ancorata alla tradizione, ma con la qualità garantita dalle moderne tecnologie di lavorazione e certificazione, che non vende del semplice riso, ma l'eccellenza del riso”. ■



LE FASI DI PRODUZIONE DEL RISO

La semina. Avviene tra aprile e maggio nelle risaie di proprietà dei soci, in base alle necessità stabilite dalla Cooperativa La Pila, che controlla le varie fasi maturazione inviando il proprio tecnico di campagna nelle aziende socie.

La fioritura. Le spighe fioriscono a cavallo tra luglio e agosto, nel corso di una decina di giorni, durante i quali il tecnico di campagna può fornire una previsione di massima per individuare i giorni in cui le risaie giungeranno a maturazione e stilare un piano di raccolta costantemente aggiornato secondo l'andamento climatico. Se le temperature sono moderatamente calde, la qualità sarà migliore.

La raccolta. Avviene alla metà di settembre con l'ausilio di aziende specializzate nella trebbiatura e nel trasporto del risone verde verso la cooperativa. In questa fase sono da scongiurare piogge e grandinate.

L'essiccazione. Avviene nelle torri di essiccazione della Cooperativa La Pila, dove il risone deve raggiungere il 12% di umidità prima di essere stoccato nei silos e raffreddato al di sotto dei 15 °C, molto lentamente in modo da rovinare il chicco. A questa fase seguono un paio di mesi di riposo dei chicchi.

La pilatura (lavorazione). È l'operazione che consente di “sbucciare” il chicco di risone e di renderlo bianco trasformandolo nel riso che si conosce comunemente. Avviene attraverso il passaggio di ben 15 macchinari che ne eliminano lo scarto, i grani spezzati, e tutte le impurità proprie del risone grezzo.

Il confezionamento. Il prodotto così ottenuto viene detto riso pilato (o lavorato) che può essere confezionato in differenti formati per meglio rispondere alle esigenze del cliente. Attualmente la Cooperativa dispone di due linee di confezionamento, una in atmosfera modificata in grado di realizzare i formati da 500 g, 1kg, e 5 kg, e l'altra sottovuoto per i formati 500 g e 1 kg in mattonella.