

...alcune ricette di Gabriele Ferron

RISOTTO AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

400 g Riso Vialone Nano Ferron
900 ml brodo di verdure e pollo
100 g foglie di basilico fresco
20 g olio extravergine di oliva
60 g Grana Padano
1 noce di burro
½ scalogno
sale e pepe q.b.

Preparazione

In una casseruola soffriggere lo scalogno con l'olio extravergine di oliva, dopo qualche minuto, togliere tutto lo scalogno, versare il riso nella casseruola e tostare per qualche minuto. Aggiungere il brodo bollente tutto in una volta, mescolare, coprire e portare la fiamma al minimo; cuocere per 15 minuti. A questo punto spegnere la fiamma e mantecare con la noce di burro e il grana grattugiato. Solo a mantecatura ultimata, aggiungere la julienne di basilico e mescolare un'ultima volta. Servire e guarnire il piatto con foglioline di basilico a piacere.



RISOTTO ALL'ISOLANA

“TIPICO RISOTTO DI ISOLA DELLA SCALA”

Ingredienti per 4 persone:

320 g Riso Vialone Nano Ferron
700 ml brodo di carne
150 g vitello magro
150 g lombata di maiale
40 g burro
50 g Grana Padano
cannella in polvere
1 rametto di rosmarino
vino bianco o cognac
sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettere a fuoco lento 30 g di burro con un piccolo rametto di rosmarino. Quando il burro sarà dorato, togliere il rosmarino, aggiungere la carne tagliata a pezzetti ed alzare il fuoco. Rosolare la carne e insaporire con pepe, sale e una spruzzatina di vino bianco, quindi abbassare il fuoco e completare la cottura. A fuoco sostenuto, portare a ebollizione la pentola con il brodo; versare il riso formando un cono, quindi coprire la pentola. Quando l'ebollizione riprende, rimuovere delicatamente il riso, abbassare il fuoco al minimo, ricoprire la pentola per 15 minuti; unire a questo punto circa metà ragù, dare una mescolata e coprire fino a cottura ultimata. Levare la pentola dal fuoco, unire il rimanente ragù, il grana (spolverato di cannella) e il burro rimasto. Mescolare il tutto con estrema delicatezza. Servire in pirofila o piatto singolo con qualche rametto di rosmarino.



Visite scolastiche e Laboratori didattici

SCUOLE DELL'INFANZIA, E CLASSI I e II DELLE SCUOLE PRIMARIE:

- Laboratorio di pasticceria: si preparano i biscotti di riso;
- Pranzo: viene servito il Risotto all'Isolana; € 12,00 per ogni bambino
- Visita dell'Antica Pila Vecia del 1650, spiegazione della coltivazione e lavorazione del riso;
- Teatrino: i bambini rappresentano la “storia del chicco di riso”;
- NOVITA' 2018: Percorso naturalistico alla scoperta della biodiversità in campagna e passeggiata in fattoria;
- Merenda con i biscotti preparati al mattino e te

CLASSI III-IV-V DELLE SCUOLE PRIMARIE E SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO:

- Visita guidata nella terra dove nasce il Riso Nano Vialone Veronese IGP; - Pranzo: viene servito il Risotto all'Isolana;
- NOVITA' 2018: Percorso naturalistico alla scoperta della biodiversità in campagna e passeggiata in fattoria;
- Laboratorio didattico su una delle 5 tematiche che proponiamo; - Merenda con biscottini di riso e te

Percorsi a tema a scelta tra:

1 - ALIMENTAZIONE

L'uso del riso nel passato e ai giorni nostri, le diverse varietà di riso, i principi nutritivi, laboratorio di cucina.

€ 14,00 per ogni studente

2 - STUDIO DEL TERRITORIO E DELLE TRADIZIONI CONTADINE

La coltivazione del riso in passato e ai giorni nostri, le mondine raccontano: il duro lavoro nelle risaie, i canti tradizionali, usi e costumi dei “pilotti”.

€ 12,00 per ogni studente

3 - L'ASPETTO STORICO GEOGRAFICO

Dov'è nato il riso e come è arrivato da noi, imparare la geografia del Riso, sfida a squadre con Geo Quiz.

€ 12,00 per ogni studente

4 - L'ACQUA

L'acqua è fonte di vita, la sua importanza nella vita quotidiana, religione, miti e leggende ed esperimenti relativi all'acqua.

€ 12,00 per ogni studente

5 - ECOLOGICAMENTE RISO

Consigli e rimedi ecologici con il riso, cartella con i sottoprodotti del riso, “La Ruota del Chicco” gioco a squadre con domande ecologiche.

€ 12,00 per ogni studente

- Le visite durano circa dalle 9,00 alle 15,30 (gli orari possono essere variati a seconda delle esigenze della scuola)
- A tutti gli studenti e gli insegnanti verrà consegnato il materiale didattico.

GRATUITÀ: autista, studenti diversamente abili e un insegnante ogni venti studenti paganti.
In caso di maltempo le attività verranno svolte al coperto.



Pila Vecia di Ferron Gabriele e Maurizio snc
Via Saccovener, 9 - 37063 Isola della Scala - VR
Telefono +39 045 6630642 - fax +39 045 7301989
www.risoferron.com - ufficiogruppi@risoferron.com
shop.risoferron.com

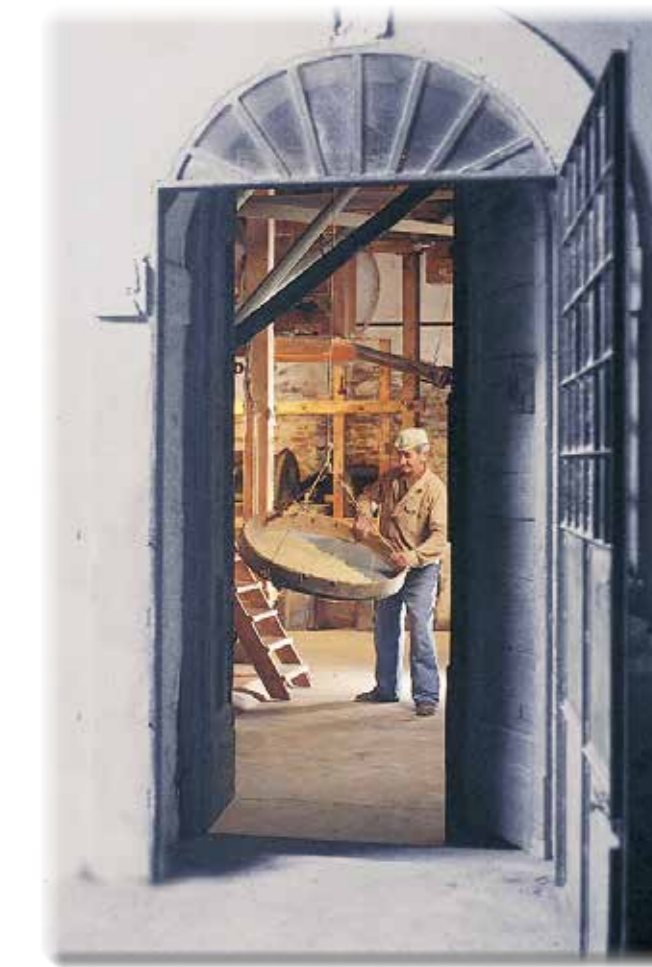


Foto aerea della Sede storica Ferron - Pila Vecia

Antica e Rinomata Riseria
FERRON

Fondata nel 1650

PROPOSTE DIDATTICHE ALLA PILA VECIA



...la storia della Pila Vecia e del riso, sano alimento per tutti...



Veduta interna della PILA VECIA del 1650

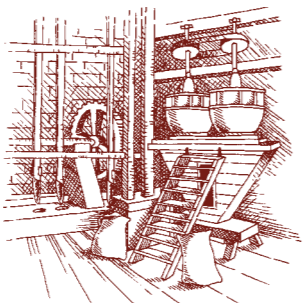
Ogni piatto è un viaggio nel tempo. Le origini della coltivazione del riso sono antichissime, quasi leggendarie. La nascita della Pila Vecia è invece storicamente provata dalla richiesta di edificazione inoltrata alla Serenissima il 26 Aprile 1644. L'impianto di pilatura del riso, a Isola della Scala, risulta in attività sin dal 1650 ed è il più antico tra quelli ancora funzionanti in Italia. Tanta cura nella coltivazione, altrettanta attenzione nel selezionare le partite e nel lavorarle con pazienza e saggezza antiche. Così la famiglia Ferron ottiene un riso dalle caratteristiche davvero straordinarie. Il risone grezzo viene conservato senza disinfestanti e sottoposto alla sbramatura, cioè all'asportazione della prima buccia esterna

chiamata lolla. Il risultato di questa prima fase della lavorazione è il riso integrale. L'antica ruota a pale, mossa dall'acqua di risorgiva, aziona i nove pestelli della Pila Vecia. Questi cadendo nelle buche di marmo contenenti il riso integrale, pilano i chicchi dalla seconda buccia (pula) per sfregamento.



Ruota della Pila

È una lavorazione tradizionale e lentissima che permette al riso di mantenere inalterato gusto e proprietà organolettiche. Il chicco è meno sbiancato rispetto a quello lavorato industrialmente, ma il suo valore nutrizionale è sicuramente maggiore, grazie al prezioso contenuto di amidi, lipidi e vitamine. I piloti della famiglia Ferron, che si tramandano questo antico lavoro da più di cinque generazioni, eseguono a mano anche la selezione finale, passando il riso attraverso i grandi setacci detti crivelli; il riso che si ottiene con l'antica lavorazione nella Pila Vecia del 1650 è chiamato Riso Vialone Nano lavorato con Pestelli.



Visite guidate



Risorgiva



Risaia



Interno della Pila con i Pestelli

Laboratori didattici



Bimbi che preparano i biscotti



Il teatrino



Ragazzi impegnati a cucinare il risotto

Proposte Didattiche

Fattoria degli animali



Caprette



Scrofa con i piccoli maialini



Gli asinelli

Parco Antica Pila Ferron

- 1 - Antica Pila Vecia
- 2 - Ristorante
- 3 - Uffici-negozi vendita prodotti Ferron-foresteria
- 4 - Aula didattica
- 5 - Orto
- 6 - Laghetto
- 7 - Ponticello
- 8 - Area ristoro
- 9 - Area gioco per i più piccoli
- 10 - Ricovero attrezzi agricoli
- 11 - Frutteto
- 12 - Area gioco (pallavolo, calcetto)
- 13 - Fattoria
- 14 - Boschetto

