PROPOSTA DIDATTICA

La Pila Vecia Ferron

C'era una volta il riso: il presente di oggi è frutto della storia di ieri. Passato, presente e futuro della lavorazione di questo prezioso cereale all'interno del territorio veronese.

risoferron.com/azienda/pila-vecia

Antica e Rinomata Riseria
FERRON
Fondata nel 1650

La Struttura Storica

La storia della Pila Vecia inizia nel lontano XVII secolo, quando la nobile famiglia Zenobrio la fece costruire a Isola della Scala in località Passolongo nel 1650.

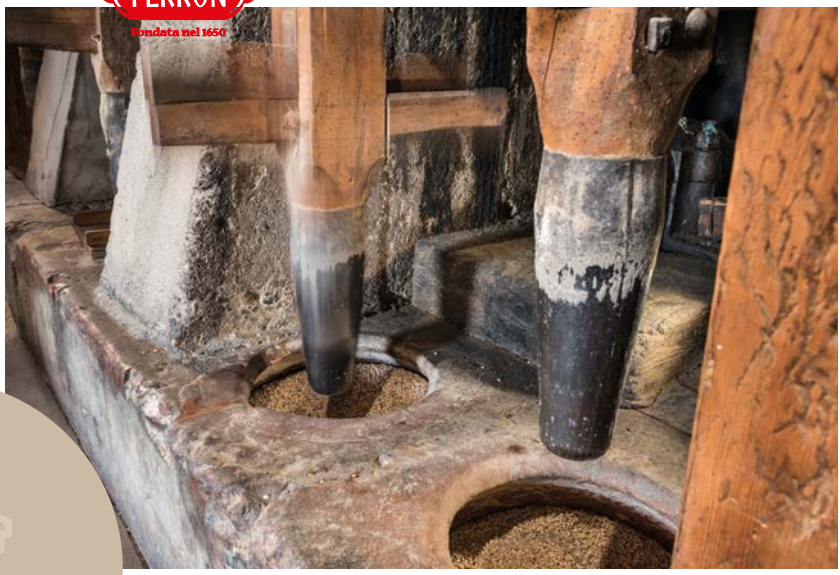
Dagli inizi del 1900 la gestione venne affidata alla famiglia Ferron, che attualmente ne detiene la proprietà, e da allora ben 5 generazioni si sono susseguite alla conduzione dello storico opificio per la pilatura del riso.

Dal 1940 al 1945, durante la guerra mondiale, la struttura si salvò dai bombardamenti tedeschi e divenne un "rifugio sicuro" per le famiglie sfollate della zona, che al suo interno formarono una piccola comunità autonoma, e per i rifugiati di guerra, per i quali la famiglia Ferron si spese attivamente per il rimpatrio.

Oggi la Pila Vecia è la più antica pila funzionante d'Italia e viene utilizzata per lavorare una limitata quantità di riso di altissima qualità destinato all'alta ristorazione.

Antica e Rinomata Riseria
FERRON
Fondata nel 1650

Dal 1650 la struttura funziona sempre nello stesso modo: la grande ruota a pale azionata dall'acqua è il motore che fa muovere le attrezzature per la pilatura del riso



La Pila Vecia è **monumento storico tutelato dalla Soprintendenza dei Beni Culturali del Ministero della Cultura**, una perla in un territorio unico, sottoposto anch'esso a vincolo paesaggistico.

Nel corso degli anni il fascino della Pila Vecia ha attirato numerosi studiosi, giornalisti e televisioni, etc. tutti affascinati dalla struttura, dai suoi macchinari, dalla lavorazione tradizionale del riso e dalla storia che lega tutti questi elementi alla famiglia Ferron.

Una lentissima lavorazione tradizionale che permette al riso di mantenere inalterato gusto e proprietà organolettiche

Tempi lunghi, sapere antico e perizia nei gesti sono il segreto della pilatura tradizionale del riso: i "pestelli" colpiscono ritmicamente il "cereale grezzo", lo decorticano, lo raffinano, così dopo sette ore di lavorazione il riso assume l'aspetto che conosciamo e che siamo abituati a vedere.

Il riso lavorato ai pestelli è un **prodotto di qualità superiore**, infatti questa lavorazione permette di non "stressare" il cereale e ne preserva intatte tutte le qualità nutritive ed organolettiche.

Oggi il **marchio "Pila Vecia Ferron"** contraddistingue una gamma di prodotti, distribuiti a livello internazionale, **pensati specificatamente per l'alta ristorazione** e per le gastronomie più fornite così da poter condividere con la clientela più esigente la **massima espressione dell'amore che la famiglia Ferron ha per il riso** e il suo territorio da oltre 100 anni.

Il Parco Antica Pila Vecia

Quello che si impara da bambini non si scorda più e presso la Pila Vecia c'è un mondo di semplicità e genuinità tutto da scoprire.

Vivere a diretto **contatto con la natura**, sperimentare cosa significhi essere produttori, rispettare gli animali, prendersene cura, **scoprire dove nasce**, **come si coltiva** e **si lavora il riso**: sono tutti temi che vengono approfonditi divertendosi.

Il **laghetto** con i suoi pesci, l'**orto** dove vengono coltivati prodotti utilizzati per creare succulenti risotti, un **frutteto** ed il **boschetto** sono solo alcuni dei luoghi che offre il Parco Pila Vecia, una vera e propria oasi immersa nelle campagne veronesi.

E se si è fortunati, durante la passeggiata, si potrebbe assistere alla solcata di qualche meraviglioso airone.

Antica e Rinomata Risieria
FERRON
Fondata nel 1650

Da suggestivi specchi d'acqua a distese color verde smeraldo, un ambiente in continuo mutamento arricchito da una numerosa varietà di uccelli che qui trovano casa

Le risaie sono specchi d'acqua infiniti con piccole piantine verdi che emergono in superficie, arricchite da una **fauna che trova in questo habitat naturale la propria oasi di pace**, regalando uno spettacolo unico, raro e prezioso.

La fattoria degli animali... un'esperienza nuova e di scoperta, fatta di emozioni che solo gli animali sono in grado di suscitare

Ma quali sono gli animali più apprezzati dai bambini all'interno di un fattoria didattica?
Il primo fra tutti è l'**asino**, dal carattere mansueto e socievole, amico dell'uomo e particolarmente adatto al contatto con i bambini.
Tra gli animali della nostra fattoria didattica possiamo trovare anche le **caprette**, i **maiali** e i **conigli**. Senza escludere gli **animali di corte** (pavoni, fagiani, etc.), che rappresentano una risorsa immancabile all'interno di una fattoria. Le **galline** ovaiole, i **pulcini**, offrono anch'essi un'idea più vera della natura, di cui bisogna rispettare i ritmi e il ciclo biologico.

La Proposta Didattica

SCUOLE DELL'INFANZIA – CLASSI I / II DELLA SCUOLA PRIMARIA

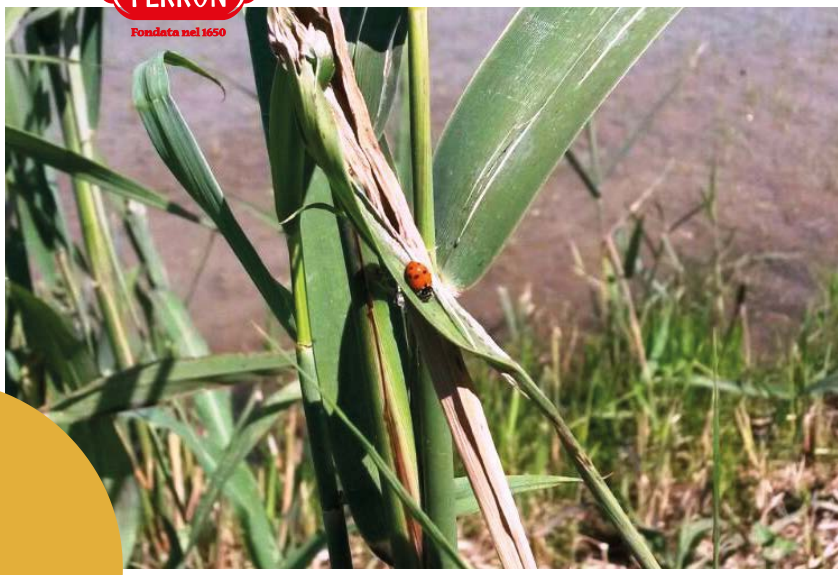
Visita alla Pila Vecia: come si coltiva e lavora il riso
Passeggiata nella natura: dalla biodiversità agli animali della fattoria didattica
Cucinando biscotti: laboratorio di cucina con farina di riso
Teatrino: i bambini rappresentano la "storia del chicco di riso"
Pranzo (risotto all'isolana) – Merenda (tè e biscotti)

CLASSI III / IV/V DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO

Visita guidata nella terra del riso: dove nasce il riso nano vialone veronese
Passeggiata nella natura: dalla biodiversità agli animali della fattoria didattica
Percorso tematico: a scelta tra i 4 proposti (dettaglio a pagina 13)
Pranzo (risotto all'isolana) – Merenda (tè e biscotti)

Antica e Rinomata Riseria
FERRON
Fondata nel 1650

Una giornata di scuola a "cielo aperto", coinvolgente e divertente, che mescola l'amore per la natura con l'apprendimento didattico



Una giornata dedicata a tutte le attività che hanno lo scopo di:

- **sensibilizzare** sulla tutela dell'ambiente e sull'importanza di adottare comportamenti responsabili e rispettosi;
- **insegnare** mestieri "antichi" e l'essenza del mondo rurale;
- **trasmettere ed avvicinare** al riso, un cereale straordinario.

4 percorsi tematici per capire: dove nasce il riso, come si lavora, come si cucina e molto altro ancora

1 **ALIMENTAZIONE**
L'uso del riso ieri, oggi e domani: alla scoperta delle diverse varietà di riso, dei principi nutritivi e applicazioni pratiche (laboratorio di cucina).

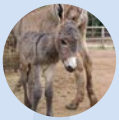
2 **TERRITORIO E TRADIZIONI CONTADINE**
Le mondine raccontano la coltivazione del riso ieri e oggi: il lavoro nelle risaie, i canti tradizionali, usi e costumi dei "piloti".

3 **STORIA E GEOGRAFIA DEL RISO**
L'assetto storico-geografico del riso: dove è nato il riso e la sua lunga strada per arrivare da noi. GeoQuiz con sfida a squadre.

4 **VIE D'ACQUA**
L'importanza dell'acqua nella vita di tutti i giorni: storie, miti e leggende. Esperimenti pratici con l'acqua.

Un giornata alla Pila Vecia è un'esperienza unica immersi nella natura, ma soprattutto, è un viaggio che ripercorre la storia di un territorio, di un lavoro e di una famiglia che, con passione e dedizione, è riuscita a mantenere viva una tradizione secolare, quella della lavorazione del riso.

1650



11 - Fattoria

9 - Frutteto

7 - Area Ristoro

5 - Orto

3 - Uffici – Negozio

1 - Pila Vecia

12 - Boschetto

10 - Area Sport

8 - Parco Giochi

6 - Laghetto

4 - Aula Didattica

2 - Ristorante

acomunicazione.com

La Pila Vecia Ferron

L'opificio originale per la pilatura del riso è in funzione dal 1650 e oggi è mantenuto ancora operativo dalla perseveranza dei fratelli Gabriele e Maurizio Ferron, attuali conduttori.

INDIRIZZO
Via Saccovener, 9
37063 Isola della Scala
Verona (VR)

GOOGLE MAP
Inquadra il QR code
per avviare le indicazioni
di navigazione

Informazioni sulla Struttura
Prenotazioni Visite Didattiche

Telefono
045 6630642

E-mail
pilavecia@risoferron.com