Verona—Veneto

Antica e Rinomata Riseria
FERRON
Fondata nel 1650

Proposte Gruppi 2024

Nelle nostre strutture alla Pila Vecia e Alla Torre

Da cinque generazioni, la Riseria Ferron seleziona e lavora le migliori partite di riso del territorio veronese. Nella Pila Vecia accogliamo ogni anno migliaia di visitatori, turisti e studenti, dai più piccoli delle scuole dell'infanzia ai più grandi degli istituti alberghieri: per ognuno di loro abbiamo studiato diversi percorsi, attraverso i quali potranno conoscere ogni aspetto della coltivazione e della tradizione del riso veronese.

Per informazioni: Antica Pila Vecia, Via Saccovener, 9, 37063 Isola della Scala (VR),

Tel. 045 6630642, pilavecia@risoferron.com

www.risoferron.com shop.risoferron.com

Antica e Rinomata Riseria

FERRON

Fondata nel 1650

Visite Guidate

La Riseria Ferron per le Aziende

Visite guidate

NELLA TERRA DOVE NASCE IL RISO

NANO VIALONE VERONESE IGP

Una guida professionista accompagna il gruppo lungo un percorso suggestivo alla scoperta del nostro territorio: Isola della Scala, tra Verona e Mantova.

Le acque pure delle risorgive, habitat protetto da associazioni ambientaliste locali nonché dal WWF, sono vitali per i terreni dove viene coltivato il Riso Nano Vialone Veronese IGP. Addentrandosi nella campagna veronese si scopre uno scenario meraviglioso: le risaie. Il gracchiare delle rane, il volo degli aironi faranno da contorno alla spiegazione della guida.

Si prosegue per una villa rurale del 1742 e poi per la Riseria Ferron con la visita all'antica Pila Vecia del 1650 tutt'ora funzionante (monumento storico tutelato e vincolato dalla Soprintendenza alle Belle Arti). Entrare nella vecchia Pila significa varcare una soglia nel passato per comprendere il duro ma affascinante mestiere del "piloto" (persona che si occupa della lavorazione del riso). La grande ruota mossa dall'acqua aziona nove "pestelli" di legno, che oggi come un tempo sbiancano il riso con un metodo naturale.

Il gruppo assiste ad una breve dimostrazione della pilatura del riso.

La visita guidata dura due ore. Possibilità di prenotare guide in lingua per stranieri.

Sopra: Fossa Zenobia

Sotto: L’interno della Pila Vecia

Sopra: La ruota della Pila Vecia.

Sotto: Spiga di Riso matura

Ristorante Pila Vecia: degustazioni

Al Ristorante Pila Vecia, adiacente all'Antica Pila, vengono proposte degustazioni a base di riso, dall'antipasto al dolce. L'ambiente accogliente e molto suggestivo con la caratteristica cucina a vista, può ospitare 70 persone. Disponibile una saletta al piano terra per 18 persone, ideale per incontri di lavoro riservati, pranzi e cene familiari.

Menù degustazione. Esempi

Menù 1: Risotto, Acqua, Dolce di Riso, Vino e Caffè

Menù 2: Antipasto, 2 Risotti, Dolce di Riso, 2 Vini in bottiglia, Acqua e Caffè

Menù 3: Antipasto, 3 Risotti, Dolce di Riso, 2 Vini in bottiglia, Acqua, Caffè

Lezioni di cucina con menù degustazione

Il Ristorante Pila Vecia con la caratteristica cucina a vista, permette ai commensali di vedere la preparazione dei piatti a base di riso.

Uno chef esperto spiegherà modi e tempi di cottura del riso, proponendo antipasti, primi piatti e dolci di riso.

Ad ogni partecipante verrà consegnata una dispensa con tutte le ricette preparate durante la lezione di cucina.

Preventivi personalizzati.

Condizioni generali

È prevista una gratuità ogni 25 partecipanti paganti oltre al conducente dell'autobus, il quale dovrà tenersi a disposizione del gruppo per gli spostamenti durante tutte le visite guidate.

È responsabilità dell'Agenzia far pervenire al capogruppo il programma completo del percorso, le informazioni di viaggio e delle attività.

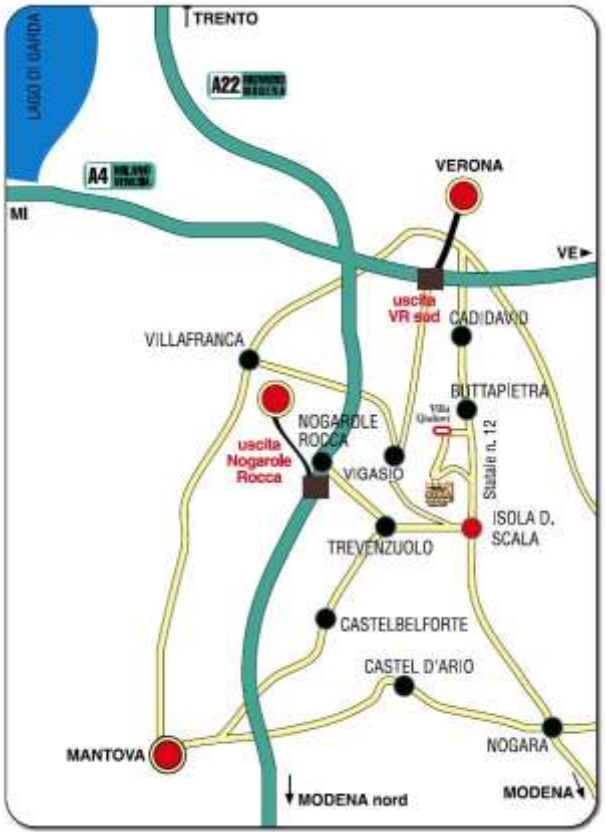
Penali d'annullamento: per disdette fino a 10 gg feriali dalla data concordata sarà addebitato il 50% dell'importo complessivo; per disdette nelle ultime 48 ore antecedenti la data confermata, sarà addebitato il 100% dell'importo complessivo.

Qualsiasi incremento o decremento di presenze deve essere comunicato entro e non oltre 4 gg. lavorativi ai contatti riportati in copertina. Qualora i partecipanti dopo tale data fossero inferiori a quanto concordato verrà comunque addebitato il numero delle persone che erano state precedentemente confermate.

Come raggiungere la Pila Vecia

Distanze :

- *14 Km dalla Stazione Porta Nuova di Verona*
- *20 Km dall'Aeroporto Valerio Catullo*
- *13 km da Verona Fiere*
- *14 Km dal centro di Verona*
- *15 km dal centro di Mantova*



Sopra: Risotto All'Isolana

Sotto: Riso Venere ed Ermes con le verdure

Sopra: Risomisù

Sotto: Risotto Campo di Papaveri

Ristorante con Cucina a Vista
Pranzi e Lezioni di Cucina

Proposte rivolte alle Scuole Superiori, agli Istituti Alberghieri, della Ristorazione e del Turismo

Il programma che proponiamo prevede la visita guidata sul territorio con guida esperta su come avviene la coltivazione e la raccolta del riso, mettendo a confronto le diverse metodologie di semina e raccolta (antiche e moderne). Visita alla Pila Vecia, monumento storico unico nel suo genere, tutt'ora funzionante dove i ragazzi assisteranno ad una breve dimostrazione della pilatura del riso.

Lo Chef, in una lezione teorica, cucina deliziosi piatti a base di riso e farine di riso e ne segue la degustazione, dei risotti preparati, nella struttura immersa nel parco naturale di fronte al laghetto.

Menù: *Risotto al basilico (o di stagione)*
Risotto all'Isolana
Dolce di Riso
Acqua, caffè

Cooking Team Building

Esperienze formative che contribuiscono alla crescita delle risorse umane in Azienda. Nei nostri laboratori di cucina presso il Ristorante Pila Vecia organizziamo corsi di Cooking Team Building in cui coinvolgiamo i partecipanti nella preparazione di ricette divisi in squadre.

Incoraggiamo i "cuochi per un giorno" a:

- *Stabilire la priorità degli obiettivi condivisi, come cucinare cosa e in quale ordine;*
- *Rispettare le risorse a disposizione, valorizzando gli alimenti ed evitando gli sprechi di cibo;*
- *Seguire le regole ma allo stesso tempo saper apportare delle modifiche creative alle ricette;*
- *Risolvere i problemi che si presentano e partecipare attivamente alla realizzazione del piatto finale;*

Menù e prezzi personalizzati.

Sala Convegni

Nella Sede "Alla Torre", la Sala Convegni polifunzionale dà la possibilità ai nostri Clienti di svolgere conferenze o meeting aziendali ed altri eventi.

Sala Libellule

Elegante e raffinata, ideale per banchetti, cerimonie ed eventi aziendali con capienza di circa 200 persone.

Per preventivi e informazioni:

✉ *pilavecia@risoferron.com*

☎ *045 663642*

Segui la Riseria Ferron nelle nostre pagine social

Ig.com/RiseriaFerron
Ig.com/PilaVecia

Fb.com/RiseriaFerron
Fb.com/PilaVecia
Fb.com/RistorantePilaVecia

YT.com/user/RiseriaFerron

www.risoferron.com - shop.risoferron.com

Antica e Rinomata Riseria

FERRON

Fondata nel 1650