

Con Gabriele Ferron alla scoperta del riso Vialone Nano IGP

scritto da Marco Olivieri e Beatrice Perbellini | 31/01/2018



Titolare della storica Riseria Ferron di Isola della Scala, insieme al fratello Maurizio, l'imprenditore e chef ci ha aperto le porte della sua azienda. Con entusiasmo ed orgoglio, ha condiviso i ricordi di una famiglia che produce riso da cinque generazioni.

La "bassa veronese" è quella porzione di Pianura Padana che da est, all'altezza del paese di Zevio, si estende verso sud fino alla provincia di Rovigo e, ad ovest, fino al confine con Mantova. In tutta quest'area, da secoli, viene coltivato e lavorato il [Riso Vialone Nano Veronese I.G.P.](#), un'eccellenza conosciuta anche nel resto d'Italia e nel mondo.

Riso Vialone Nano IGP, storia e caratteristiche

La **coltivazione del riso** è stata introdotta in Italia dagli arabi intorno all'anno 1000 ed è arrivata nel veronese circa nel 1500. Le prime pile, una sorta di "mulini del riso" per processare e stoccare il prodotto proveniente dalle risaie, vennero impiantate nei duecento anni successivi, quando Verona e provincia erano sotto il dominio della Serenissima Repubblica di Venezia.

Alta qualità per una produzione di nicchia

In termini produttivi, la patria italiana del **riso** corrisponde all'area del vercellese ma il **Vialone Nano** della bassa di Verona, e soprattutto del paese di Isola della Scala, rappresenta un'eccellenza qualitativa del Veneto nonostante la sua produzione rappresenti solo il 30% di quella nazionale.

Rimane tra le sei varietà storiche italiane ma, a causa della bassa resa media, molti agricoltori hanno preferito sostituire la coltivazione del **Vialone Nano** con varietà più moderne e semplici come, ad esempio, il **riso Carnaroli**.

Punti di forza del processo produttivo

Gli elementi che concorrono a dare pregio al **Vialone Nano Veronese** sono le favorevoli condizioni territoriali e climatiche nonché l'attenzione al processo produttivo che si è evoluto negli anni senza perdere di vista tradizioni e rispetto del territorio. I punti di forza di tale percorso sono:

- **impiego esclusivo di acqua di risorgiva** che non attraversa i centri abitati e arriva pura in risaia;
- **terreno a medio impasto con grana sabbiosa** che evita il ristagno idrico;
- **ricambio d'acqua**, dosata sapientemente;
- **rotazione dei terreni** sancita dal disciplinare di produzione IGP. Ogni tre anni di coltivazione di riso, infatti, il terreno viene lasciato a riposo per un biennio e viene seminata solo erba medica, ricca di azoto;
- **astensione** dall'uso di **fertilizzanti o diserbanti**.

Riseria Ferron di Isola della Scala

Fra i produttori storici di Vialone Nano c'è la **Riseria Ferron** di Isola della Scala (VR), appartenente all'omonima famiglia da cinque generazioni e oggi gestita dai fratelli Gabriele e Maurizio.

La *Pila Vecia* fu acquistata dai Ferron all'inizio del 1900 ma risale al 1650 ed è la più antica **pila da riso** funzionante che esista in Italia. Con i suoi quaranta pestelli, era la più grande dell'epoca, oggi vincolata dalla Soprintendenza e utilizzata in occasioni speciali.

Il riso Ferron si conferma un prodotto di alto livello perchè riserva più attenzione alla conservazione di elevati standard qualitativi che ai grandi numeri. Se il riso raccolto non rispetta determinate caratteristiche, infatti, viene scartato e non lavorato.

Al di fuori del veronese, la distribuzione dei prodotti Ferron avviene attraverso gastronomie selezionate con rigore ed, ovviamente, in rinomati ristoranti. La famiglia, inoltre, ha due locali di proprietà, il **Ristorante alla Torre**, dove si può acquistare anche il loro riso in tutte le sue varietà, e il **Ristorante Pila Vecia**, adiacente all'antica Pila del 1650.

Gabriele Ferron, una vita dedicata al riso

Abbiamo incontrato **Gabriele Ferron** che ci ha rivelato quanto la pila significhi per la loro famiglia e come le radici, le tradizioni e la loro storia siano colonne portanti dell'azienda.

La vita di **Gabriele Ferron**, ricca di esperienze e di incredibili viaggi, ruota intorno al riso per effetto di una passione radicata, forte ed incredibile a cui è impossibile sfuggire. L'artigiano-imprenditore-chef si è distinto dalla televisione alla Formula uno, dove ha dedicato un'intera stagione a cucinare per il team di Nigel Mansell. Altra esperienza memorabile è stata quella vissuta sulla Grande Muraglia cinese dove si è esibito nella preparazione di un risotto.

Gabriele Ferron nasce ad Isola della Scala e, fin da piccolo, familiarizza con l'attività di famiglia. A quattordici anni "scappa" alla volta di Peschiera del Garda, per lavorare come cuoco durante la stagione estiva, e intraprende un periodo formativo duro ma appassionante, durante il quale rivela un innato talento in cui il riso diventa l'ingrediente fondamentale. Le sue sperimentazioni culinarie, lo portano ad aprire la prima risotteria ad Isola della Scala dove tuttora si possono gustare i risotti della tradizione veronese, assieme ad altre creazioni elaborate dello stesso Gabriele.

Parallelamente all'attività di cuoco, si rende attivo promotore della costituzione del **Consorzio dei produttori di Vialone Nano veronese**, il primo in Europa dedicato al riso, ed è stato in prima linea anche nel processo di ottenimento del marchio IGP.



La famiglia Ferron è, da sempre, coinvolta attivamente nell'organizzazione della [Fiera del Riso](#) che, dal 1967, si tiene ogni anno ad Isola della Scala. Durante la manifestazione, ad oggi la più grande di tutta Europa con mezzo milione di risotti venduti, vengono presentate nuove innovative ricette, accostate a quelle tradizionali, tutte ovviamente a base di riso locale.

Altra iniziativa interessante per la conoscenza, la valorizzazione e la promozione del riso veronese è il percorso del riso che viene organizzato ogni anno per circa cinquemila ragazzi che, dalla risorgiva, passano alla risaia fino alla pila per assistere ad una lezione di cucina.

Dalla chiacchierata con **Gabriele Ferron** abbiamo compreso come l'impegno profuso per far conoscere questo grande IGP, per promuoverlo e valorizzarlo, non sia stato solo un mezzo per spingere il marchio di famiglia ma, piuttosto, l'espressione autentica di amore verso il proprio territorio, le proprie tradizioni culturali e gastronomiche.

Risotto al basilico di Gabriele Ferron

Gabriele Ferron ci lascia con un regalo, la sua ricetta del **Risotto al basilico**. L'abbiamo provato e

vi garantiamo che è davvero buonissimo!

Ingredienti per quattro persone:

- 400 grammi di riso Vialone Nano
- 900 ml di brodo di verdure e pollo
- 100 grammi di foglie di basilico fresco
- 20 grammi di olio extra vergine di oliva
- 60 grammi Grana padano
- 1 noce di burro
- mezzo scalogno
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

1. 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.
2. Aggiungere il brodo bollente tutto in una volta, mescolare, coprire, abbassare la fiamma al minimo e cuocere per quindici minuti.
3. Spegner la fiamma e mantecare con la noce di burro ed il grana grattugiato. A mantecatura ultimata, aggiungere la julienne di basilico e mescolare un'ultima volta.
4. Servire e guarnire il piatto con foglioline di basilico a piacere.