NOTA TECNICA INTEGRATIVA ALLA RICHIESTA DI REGISTRAZIONE DELLA D.O.P. "RISO VIALONE NANO VERONESE"

Il Riso Vialone Nano Veronese, è un tipico prodotto dell'agricoltura mediterranea. Esso viene usato nella cucina veneta per la preparazione dei risotti che caratterizzano questa regione. Esso è il diretto erede del famoso Vialone, varietà ormai scomparsa. Ha trovato la sua collocazione agronomica nella risicoltura della pianura veronese, infatti già nei primi anni '50 il prof. Romeo Piacco direttore della stazione sperimentale della risicoltura di Vercelli, nel descrivere le razze di riso coltivate in Italia, così scriveva:" Il Vialone Nano,...,ha trovato la sua area di buon adattamento nel mantovano e nel veronese accanto, e spesso in sostituzione del Vialone Nero" (vedi allegati).

Nell'areale veronese le caratteristiche di terreno si differenziano da quelle di altre zone risicole:

-per il PH del terreno che è sempre alcalino;
-per le acque risorgive provenienti da rocce calcaree e quindi anche esse alcaline;
-per la tradizione colturale che mantiene ancora il riso in successione con altre coltivate.

La preparazione tecnica degli agricotori risicoltori veronesi e le loro attrezzature aziendali sono tali da permettere una notevole flessibilità nei piani colturali delle loro aziende con il risultato di ottenere uno standard qualitativo del prodotto in una varietà come il Vialone Nano (non dimentichiamo che la varietà è entrata in coltivazione nel 1937) particolarmente sensibile a malattie crittogamiche, all'allettamento e quindi soggetta a notevoli variazioni di qualità in funzione delle tecniche agronomiche.

Facciamo inoltre notare che le mercuriali del mercato di Verona sono costantemente superiori, per la varietà Vialone Nano, a quelle degli altri mercati ove questa varietà viene quotata.

La lavorazione e la commercializzazione del riso Vialone Nano veronese effettuata esclusivamente da piccoli trasformatori artigiani soci del Consorzio per la Tutela del Riso Vialone Nano Veronese, consorzio sorto nel 1979, viene effettuata con cura particolare per soddisfare le esigenze della cucina locale che richiede un prodotto particolare, non lavorato a fondo e poco sbiancato, e rifiuta assolutamente riso non prodotto nel veronese perchè in grado di recepirne le differenze nella fase della cottura e nella degustazione.

Queste motivazioni sono difficilmente codificabili, pertanto nel presentare la richiesta si è inserito nel disciplinare di produzione, all'art.6, una elencazione di parametri chimico fisici che caratterizzano sicuramente il Vialone Nano prodotto nel veronese dallo stesso riso prodotto in altre aree. Questi parametri non sono solo frutto di una particolare tecnica agronomica, ma soprattutto della situazione pedoclimatica della zona di produzione e delle secolari tradizioni di lavorazione tramandate di generazione in generazione di risari e piloti (risicoltori e risieri).

Le tabelle ministeriali, emanate ogni anno con decreto ministeriale, decretano che su un elenco di 39 varietà di risone coltivate solo 3 vengano poste al consumo come riso col loro nome in purezza e sono: S.Andrea, Carnaroli e Vialone Nano, mentre tutte le altre varietà vengono elencate per gruppi e possono essere immesse sul mercato col nome di una indifferente varietà di risone appartenente al gruppo stesso.

L'omogeneizzazione e la standardizzazione di tutti i mercati porterà in un futuro più o meno prossimo a non distinguere più il riso per varietà di provenienza. Il Vialone Nano, il Carnaroli ed il S.Andrea potrebbero sparire e l'acquirente potrà solo orientarsi col marchio commerciale del prodotto. Il Vialone Nano e il Carnaroli, varietà poco produttive e agonomicamente superate saranno costrette a scomparire, e la cucina italiana avrà perduto un elemento essenziale che la caratterizza e la distingue da tutte le altre del mondo. Allo stesso modo anche le piccole pilerie tradizionali della pianura veronese non avranno più possibilità di esistere schiacciate dalla concorrenza della grande industria di trasformazione. A nostro avviso solo un riferimento specifico alla varietà ed al luogo di produzione potrà mantenere in vita tutta la specificità di un prodotto così tipico della cultura veronese.

NOTA STORICA INTEGRATIVA ALLA RICHIESTA DI REGISTRAZIONE DELLA D.O.P. "RISO VIALONE NANO VERONESE"

Lo Spolverini (1), nobile veronese, che nel settecento dedicò un intero poema georgico al riso, non accenna a varietà di riso. Il Pugliese (2) scrisse "sino al 1829 non accadde di incontrare alcuna distinzione fra varietà di seme di riso".

La mancanza assoluta a qualsiasi riferimento a varietà di riso, cessa alla fine del XIX secolo quando il nome "Nostrale" appare in contrapposizione a razze diffuse in seguito.

Iniziano così a diffondersi razze come il Chinese, Bertone e più tardi il Novarese, Ostiglia, Giapponese, Leoncino, delle quali per altro si conosce solo vagamente la provenienza ed il selezionatore.

Solo all'inizio del XX secolo cominciano a diffondersi razze di riso ben distinte. E' del 1900 la data di introduzione del Ranghino, varietà progenitrice del Vialone Nano. Nel 1901 i congressisti di Pavia iniziano a fare conoscenza del Nero di Vialone, selezionato dai fratelli De Vecchi in una risaia della cascina Vialone di Pavia coltivata a Ranghino.

Il Nero di Vialone o Vialone nero o Vialone è subito apprezzato dai pilatori e dai cuochi, si diffonde a Pavia per poi rimanere coltivato nelle province di Rovigo, Mantova e Verona, e cioè in quelle province risicole ove non viene applicata la tecnica del trapianto.

Solo negli anni trenta si incomincia a parlare di incroci per ibridazione. Dalla Stazione di Risicoltura di Vercelli il prof. Sampietro introduce, nel 1937, assieme a varietà ottenute per selezione, le prime varietà ottenute per ibridazione: la varietà Giuseppina Sampietro incrociando Mantova X Vialone e la varietà Vialone Nano incrociando Nano X Vialone.

Tra le varietà oggi coltivate il Vialone Nano rimane la più vecchia varietà ottenuta per ibridazione.

Dopo la seconda guerra mondiale inizia la diffusione del Vialone Nano nel veronese e nel mantovano in alternativa ed in concorrenza del Vialone.

Il Vialone perde man mano superficie coltivata ed in pratica non viene più coltivato dagli anni sessanta con la riduzione delle risaie nel basso Polesine.

Il Vialone Nano trova la sua collocazione nell'areale risicolo veronese e mantovano in sostituzione del Vialone. Il suo consumo è tutto locale quale unico ed insostituibile riso adatto per la preparazione dei risotti della tradizione veneta.

I dati statistici di coltivazione, che si propongono in allegato, dimostrano l'importanza della coltivazione del Vialone Nano nel Veronese e come questa varietà rappresenti una percentuale vicina al 90% del riso coltivato nel veronese negli ultimi venti anni.

Negli anni sessanta il Sig. Adriano Olivieri, risicoltore Veronese e primo presidente del Consorzio per la Tutela del Riso Vialone Nano Veronese, per evitare che la varietà Vialone Nano facesse la fine del Vialone si accorda con il costitutore, Istituto di Cerealicoltura - sezione di Vercelli, per mantenere in purezza il Vialone Nano. Con un lavoro certosino in pochi anni si ottiene un seme esente da fusarium moniliforme e da granelle

rosse e riso crodo.

Sulla base di questo lavoro, eseguito in anni in cui ancora non veniva corrisposto il contributo comunitario al riso da seme, nasce anche la volontà e lo stimolo di difendere il consumatore indicando con un ben preciso marchio la certezza del prodotto e della sua provenienza.

(1) Spolverini G.B. "La coltivazione del Riso" - Verona 1796
(2) Pugliese S. "Due secoli di vita agricola" - Torino 1908

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE

DEL RISO VIALONE NANO VERONESE

Art. 1
Denominazione

La denominazione di origine protetta " VIALONE NANO VERONESE " è riservata al riso vialone nano rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Varietà di riso

La denominazione di origine protetta " VIALONE NANO VERONESE " deve essere ottenuta solo da coltivazioni di riso della specie japonica della varietà vialone nano.

Art. 3
Zona di produzione

Il risone destinato alla produzione del riso della denominazione di origine protetta " VIALONE NANO VERONESE " deve essere prodotto sui terreni suscettibili di irrigazione del territorio della pianura veronese.

Tale zona comprende i territori amministrativi dei seguenti comuni:
Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concamarise, Erbè, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco all'Adige, Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio, Zevio.

La zona di produzione della denominazione di origine protetta " VIALONE NANO VERONESE '" è così delimitata in cartografia 1:25.000: partendo da nord-ovest ossia a sud del paese di Villafranca, si procede lungo il corso del canale Alto Agro Veronese fino alla località Pontoncello (Santa Maria di Zevio); si segue poi il corso del fiume Adige fino al comune di Roverchiara; di qui si continua verso sud lungo la strada comunale che porta a Cerea e quindi lungo il fiume Menago sino ad incontrare il Canal Bianco che congiunge la delimitazione in oggetto con il confine mantovano in prossimità di Bastione San Michele; seguendo tale confine si arriva alla strada provinciale n. 62 (nei pressi della frazione Tormine) il cui percorso sino al paese di Villafranca, punto di partenza, costituisce l'ultimo tratto di demarcazione.

Art. 4
Caratteristiche di coltivazione ed essiccazione

La coltivazione del riso " VIALONE NANO VERONESE " deve essere fatta su terreni coltivati in rotazione od in avvicendamento.

La risaia non può insistere sullo stesso appezzamento per più

di sei anni consecutivi e ritornarvi dopo almeno due anni.

La lotta alle erbe infestanti, prima che con gli erbicidi autorizzati, deve avvenire con le buone tecniche di coltivazione, con la regolazione dell'acqua in risaia e con lavorazioni mirate del terreno.

Le concimazioni devono essere indirizzate all'ottenimento di granella sana e matura e le produzioni massime per ettaro non devono superare i 70 quintali.

La semente di vialone nano utilizzata non deve essere infetta da parassiti di crittogame tra cui: piricularia oryzae, fusarium monoliforme, drechslera oryzae. La semente deve essere certificata dall' E.N.S.E..

L'umidità del risone essiccato per essere avviato alla lavorazione non deve essere superiore al 14,0%.

L'essiccazione deve essere effettuata in essiccatoi in grado di abbassare uniformemente l'umidità delle granelle, senza lasciare sulle glumelle residui di combustione o odori estranei. Sono ammessi solo essiccatoi a fuoco indiretto ad eccezione di quelli alimentati a metano, g.p.l.o gasolio agricolo.

Il Consorzio per la tutela del riso Vialone Nano Veronese è impegnato a collaborare con il responsabile costitutore della varietà Vialone Nano, Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli, responsabile della conservazione in purezza la varietà Vialone Nano.

Art. 5
Modalità di lavorazione del riso

Le operazioni di sbiancatura e di confezionamento del riso devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art.3.

Le lavorazioni raccomandate ed ammesse sono quelle di seguito elencate:

- sbramatura: lavorazione atta a togliere le glumelle (lolla) che può essere effettuata con sbramini sia a rulli che a smeriglio;
-sbiancatura: lavorazione atta a togliere il pericarpo e l'embrione che deve essere eseguita con idonee sbiancatrici;
-lavorazioni secondarie: ad integrazione dell'operazione di sbiancatura il riso può subire una lavorazione all'elica smeriglio, per eliminare i granelli gessati, ed una lavorazione alla spazzola lustrino o alla lucidatrice ad acqua-aria per la lucidatura della cariosside.

Art. 6
Caratteristiche al consumo

Il riso " VIALONE NANO VERONESE " per essere ammesso al consumo deve avere le seguenti caratteristiche di granella:

colore del pericarpo	bianco
lunghezza	semilunga
forma	tonda
grossezza	media
perla centrale	estesa
striscia	assente
dente	pronunciato

testa tozza
sezione tondeggiante

con i seguenti valori medi:

lunghezza mm 5,7
larghezza mm 3,5
spessore mm 2,1
forma (lungh/largh) 1,6

I limiti di difetti ammessi per la commercializzazione sono quelli elencati nelle tabelle Ministeriali emanate con Decreto ogni anno e pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale.

Per le impurità varietali il limite massimo consentito è il 3%.

Oltre alle caratteristiche varietali di cui sopra, il "VIALONE NANO VERONESE" dovrà rispettare i parametri fisico chimici di seguito elencati:

amilosio	% s.s. superiore a 23
tempo di gelatinizzazione	minuti 15,5-16,5
indice di consistenza	superiore a 0,90 kg/cmq
indice di collosità	inferiore a 1,1 g/cm

Non è ammesso nessun trattamento insetticida o fumigante per la conservazione del riso lavorato.

E' facoltà del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali inserire o modificare, su richiesta del Consorzio per la tutela del riso Vialone Nano Veronese, i parametri chimico fisici atti a caratterizzare maggiormente l'identità della denominazione.

Art. 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata, sulla confezione, l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: scelto, selezionato, superiore, genuino, cimone.

E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art.3.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici.

L'uso di nomi, aziende, tenute, fattorie, corti ed il riferimento al confezionamento nell'azienda risicola o nell'associazione di aziende risicole o nell'impresa, situate nell'area di produzione, è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con riso raccolto nelle risaie facenti parte dell'azienda.

Il nome della denominazione di origine protetta "VIALONE NANO VERONESE" deve figurare sulla confezione in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore della confezione e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono sulla confezione.

Le confezioni di riso "VIALONE NANO VERONESE" ai fini

dell'immissione al consumo devono essere di kg 0,5, kg 1, kg 2 e kg 5, di materiale ammesso dalla normativa vigente.

Le confezioni di riso dovranno essere numerate secondo le indicazioni fornite dal Consorzio per la tutela del riso Vialone Nano Veronese.

Art. 8
Controlli

Tutti i risicoltori sono obbligati, a semine ultimate, a procedere ad una denuncia di produzione su appositi moduli forniti dal Consorzio di tutela, con indicata la superficie investita a riso per tutte le varietà seminate e i relativi dati catastali. Tale denuncia dovrà pervenire al Consorzio di tutela entro il 31 maggio di ogni anno accompagnata dalla copia della denuncia di superficie presentata all'Ente Nazionale Risi.

Allo stesso modo, entro il 30 novembre di ogni anno e comunque prima dell'inizio della commercializzazione, i produttori dovranno denunciare, sempre su modulistica fornita dal Consorzio di tutela stesso, i quantitativi di prodotto delle diverse partite di risone Vialone nano e richiederne il campionamento.

Il Consorzio di tutela dovrà effettuare in tempi brevi il campionamento dei cumuli di risone, effettuare i necessari controlli e rilasciare l'autorizzazione all'utilizzo della denominazione.

Tutti i dati elaborati relativi alle produzioni di risone "VIALONE NANO VERONESE" saranno inviati per conoscenza alla C.C.I.A.A. di Verona a cura del Consorzio di tutela.

Le riserie dovranno rispettare tutte le direttive del Consorzio per la Tutela del Riso Vialone Nano Veronese, assoggettarsi ai controlli e mettere a disposizione dello stesso i registri dell' Ente Nazionale Risi.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi ai fini del controllo della produzione e del commercio del "riso nano vialone veronese" del consorzio tra i produttori conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92.


N
PROVINCIA
DI
TRENTO
BRESCIA
PROVINCIA
DI
VICENZA
PROVINCIA
DI
PROV.
DI
PADOVA
Malcesine
Brenzone
Ferrara di Monte Baldo
Boscochiesanuova
S.Zeno di Montagna
Brentino Belluno
Erbezzo
Torri del Benaco
Caprino Veron
Velo
Selva di Progno
Costermano
Dolce
Sant Anna d'Alfaedo
Rovere Veron
Garda
Rivoli Veron
Badia Calavena
Affi
Fumane
Cerro Veron
S.Mauro di Saline
Vestenanuova
Bardolino
Marano di Valpolicella
S.Giovanni Ilarione
Cavaion Veron
Grezzana
Tregnago
Sant Ambrogio di Valp.
Negrar
S.Pietro Incariano
GARDA
Lazise
Pastrengo
Pescantina
Mezzane di Sotto
Montecchia di Crosara
Cazzano di Tramigna
Ronca
Bussolengo
VERONA
Illasi
Castelnuovo del Garda
Cavagno
Colognola ai Colli
Montefort d'Alpone
Soave
Sona
S.Martino B.A.
Caldiero
S.Bonifacio
Sommacampagna
Belfiore
VILLAFRANCA
S.Giovanni Lupatoto
Zevio
Arcole
Castel d'Azzano
Valeggio sul Mincio
Roverchiara
Ronco all'Adige
Veronella
Zimella
Buttapietra
Vigasio
Palù
Mozzecane
Albaredo
COLOGNA VENETA
Oppeano
Nogarole Rocca
ISOLA DELLA SCALA
Isola Rizza
Pressana
Roveredo di Gua
Trevenzuolo
Bovolone
Bonavigo
Minerbe
Erbè
S.Pietro di Morubio
Angiari
Bevilacqua
Salizzole
Boschi S.Anna
Sorgà
Concamarise
Nogara
CEREA
LEGNAGO
Sanguinetto
Terrazzo
Casaleone
Gazzo Veronese
Villabartolomea
Castagnaro


A U S T R I A
U N G H E R I A
S V I Z Z E R A
Graz
Vesprem
Klagenfurt
Villach
Maribor
Nagy Kanizsa
Varasdino
Zagabria
Belovar
Drava
Mohacs
Pecs
LUBIANA
Postumia
Gorizia
TRIESTE
Capodistria
Fiume
Istria
Pola
S C H I A V O N I A
C r o a z i a
J U G O S L A V I A
B O S N I A
Sissak
Sava
Banjaluka
Knin
Spalato
Sebenico
Mostar
ERZEGOVINA
Ragusa
Brazza
Lesina
Lissa
Curzola
Lagosta
Meleda
Pelagosa
Bergamo
Como
MILANO
BERGAMO
BRESCIA
VERONA
PADOVA
VENEZIA
Golfo di Venezia
Chioggia
Cremona
Piacenza
PARMA
MODENA
FERRARA
BOLOGNA
Ravenna
Rimini
S.MARINO
Pesaro
Ancona
Falconara
TORINO
Asti
Alessandria
GENOVA
Savona
Alassio
LA SPEZIA
Golfo di Genova
LIGURE
Viareggio
LIVORNO
FIRENZE
Siena
Grosseto
Piombino
Elba
Arcipelago Toscano
Giglio
Montecristo
Orbetello
Tarquinia
Civitavecchia
ROMA
CITTÀ DEL VATICANO
Anzio
Terracina
UMBRIA
TOSCANA
Todi
Terni
Rieti
L'Aquila
Pescara
Ortona
Vasto
Is. Tremiti
Termoli
Foggia
Vieste
Manfredonia
Barletta
Trani
Bisceglie
BARI
Mola di Bari
Monopoli
Brindisi
TARANTO
Manduria
Gallipoli
Otranto
Golfo di Taranto
NAPOLI
Aversa
Ischia
Capri
Sorrento
Amalfi
Salerno
BASILICATA
Potenza
Matera
Cosenza
Catanzaro
Paola
Amantea
Crotone
Tropea
Nicotera
Palmi
Gioia Tauro
Siderno Marina
Locri
Villa S. Giov.
REGGIO CAL.
MESSINA
Milazzo
Is. Eolie o Lipari
Stromboli
Lipari
Vulcano
Ustica
PALERMO
Trapani
Is. Egadi
Marsala
Castellammare
Mazara del Vallo
Sciacca
Corleone
P. Empedocle
Licata
Caltanissetta
Catania
CATANIA
Augusta
Siracusa
Ragusa
Noto
Modica
Pozzallo
Vittoria
Gela
Pantelleria
Linosa
Is. Maltesi
Gozo
Comino
La Valletta
CORSICA
Calvi
Bastia
Corte
Aleria
Ajaccio
Bonifacio
Maddalena
Caprera
SARDEGNA
Sassari
Olbia
Tempio Pausania
Nuoro
Oristano
Tortolì
Arbatax
Lanusei
CAGLIARI
Teulada
C. Bianco
Biserta
C. Serrat
Galita
M A R E T I R R E N O
M E D I T E R R A N E O
M A R E J O N I O
M A R E A D R I A T I C O
000 abit. — Le Capitali di Stato sono sottolineate con linea grossa
000 .. — I Capoluoghi di Provincia sono sottolineati con linea sottile
00 .. — Confine di Stato
00 .. .. " " Regione
0 .. — Ferrovie
Scala 1: 4 200 000
100 150 200
Chilometri