

con il patrocinio di:



Camera di Commercio
Mantova



www.fieradelrisomantova.it



FIERA del Riso



Vialone Nano Mantova

MANTOVA
DAL 4 AL 22
OTTOBRE 2018

parcheggio @ LA FAVORITA

STAND GASTRONOMICI 40 TIPI DI RISOTTI
aperti tutte le sere e domenica a pranzo

La Strada del Riso e dei Risotti Mantovani

È un'associazione formata da persone, riserie, enti pubblici, ristoranti, agriturismi, tutti accomunati dalla passione per il riso, questo nobile ed antico cereale che da secoli è presente nelle campagne del medio mantovano. Obiettivo dell'Associazione è promuovere e valorizzare il *Riso Vialone Nano Mantovano*.

Regione	Comune	Abitanti (01/01/2015 - ISTAT)	Superficie km ²
Lombardia	MN Bigarello	2.118	27,00
Lombardia	MN Castel d'Ario	4.762	22,58
Lombardia	MN Castelforte	3.210	22,34
Lombardia	MN MANTOVA	48.747	63,81
Lombardia	MN Ostiglia	6.892	39,84
Lombardia	MN Roncoferraro	7.193	63,43
Lombardia	MN Roverbella	8.680	62,99
Lombardia	MN S. Giorgio di Mantova	9.595	24,53
Lombardia	MN Serravalle a Po	1.559	26,20
Lombardia	MN Sustinente	2.133	26,27
Lombardia	MN Villimpenta	2.232	14,85

La cosiddetta "Strada del Riso" attraversa una parte della provincia di Mantova caratterizzata da risaie, riserie e una tradizione gastronomica fortemente legata al riso ed in particolare al "Vialone Nano". Vere e proprie capitali del risotto sono Bigarello, Castelforte, Goito, Marmirolo, Ostiglia, Castel d'Ario, Roncoferraro, Roverbella, Serravalle a Po, Sustinente e Villimpenta.

La Strada del Riso e dei Risotti Mantovani ci porta a scoprire una serie di eccellenze gastronomiche nel territorio del Vialone Nano, tra la sinistra del fiume Mincio ed il confine con il Veneto, dove la campagna piana è segnata da fiumi e da canali. Questa è una terra dove la coltivazione del riso, grazie all'abbondante presenza dell'acqua ha radici molto antiche: l'architettura rurale, con le sue corti risicole e le aie agevolava gli approdi per i barconi, gli impianti di essiccazione e le pile. La gastronomia ha reso 'unica' la tecnica di preparazione del riso nella pregiata varietà qui coltivata, il Vialone Nano.

Informazioni

La Strada del Riso e dei risotti mantovani è un'associazione volta alla salvaguardia della tradizione del Riso Vialone Nano Mantovano.

Missione

Promozione e valorizzazione del Riso Vialone Nano Mantovano e del piatto di Risotto alla Pilota sono gli obiettivi dell'Associazione, nata nel 2002, con il patrocinio di Provincia, Camera di Commercio e Comune di Mantova.

Descrizione

La Strada del Riso e dei risotti mantovani è un'associazione formata da persone, riserie, enti pubblici, ristoranti, agriturismi, tutti accomunati dalla passione per il riso, questo nobile ed antico cereale che da secoli è presente nelle campagne del medio mantovano.

Informazioni generali

La Strada del Riso, inoltre comprende un itinerario attraverso la provincia virgiliana, che si snoda in una campagna irrigua e pianeggiante, solcata da fiumi e canali che ne fanno il luogo ideale per la coltivazione di questo nobile ed antico cereale. Sono circa 200 chilometri quadrati la composizione totale della superficie del percorso della Strada, con un migliaio d'ettari coltivati annualmente a riso, tutti concentrati in quella zona denominata "sinistra Mincio" ovvero la grande fetta di campagna fatta a forma di fuso, compresa tra la sponda sinistra del fiume Mincio e i confini delle province di Verona e Rovigo.

Invia e-mail

stradadelrisoerisottimantovani@gmail.com
risoinfiera@gmail.com

Visualizza sito Web

www.stradadelrisomantovano.it



Strada del Riso e dei Risotti Mantovani

- A.C.S. Castelbelforte
- Agriturismo Corte Costa Vecchia
- Agriturismo Corte Rocca
- Agriturismo Porc a l'Ora
- Azienda Agricola Castelletto di Parise
- Comitato Villimpentese
- Comune di Castelbelforte
- Comune di Ostiglia
- Comune di San Giorgio
- Comune di Villimpenta
- Duck Brewery
- Hostaria Bocca Chiavica
- I Tartufi del Borgo
- Polisportiva Bigarellese
- Polisportiva San Giorgio
- Porto Solidarietà
- Pro loco Castel d'Ario
- Pro Loco Villimpenta
- Riseria Campanini
- Riseria Chiodarelli
- Riseria Cornacchia
- Riseria Corte Facchina Piccola
- Riseria "Il Galeotto"
- Riseria Nuvola
- Riseria Petazzi
- Riseria Pasini
- Riseria Schiavi
- Riseria Zacchè
- Ristorante La spia d'Italia
- Ristorante Vecchio Borgo
- Salumificio Merlotti
- Società Agricola Anatra Felice
- Società Agricola Casarotti
- Zamboni Carni

Consortile Riso in fiera:

- Associazione strada del riso
- A.C.S. Castelbelforte
- Hostaria Bocca Chiavica
- Polisportiva Bigarellese
- Polisportiva San Giorgio
- Pro Loco Villimpenta
- Riseria Schiavi
- Società Agricola Anatra Felice

Azienda Agricola
Casarotti

*Riso Vialone
Nano*



*Società Agricola
Casarotti Corte Alta s.s.*

Strada Boccarone, 27
46048 ROVERBELLA (MN)
Tel. 0376.695261 e Fax 0376.695104



MARIO

ZACCHE'

MANTOVA

Tel. 0376/324.479-PIAZZA VIRGILIANA,31

info@riseriazacche.it

Origine del Vialone Nano

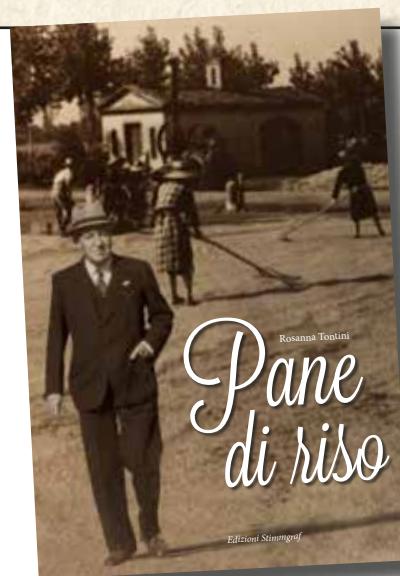
Nel tempo il cibo fu la prima necessità dell'uomo. Oggi, cibarsi è diventato un rito, una festa, un momento di incontro rilassante. Cucinare è un'arte raffinata e di prestigio per offrire gratificazione al palato degli estimatori e dei buongustai. Costoro che a migliaia parteciperanno alla "Fiera del Riso e dei Risotti Mantovani" non si dispiaceranno se in questa pagina troveranno qualche notizia storica sul riso Vialone Nano.

La varietà è unica al mondo ma, non è nata in natura con quelle caratteristiche che la contraddistinguono: essa è stata "ibridata" cioè, è diventata tale dopo decine di prove e di incroci fra varietà diverse, in laboratorio.

Il suo creatore è stato uno studioso mantovano il Prof. Novello Novelli (Castelbelforte 9 maggio 1877) di cui noi, suoi concittadini, giustamente, andiamo fieri. Il padre gli aveva trasmesso la passione per la risicoltura e l'amore per la terra, in particolare, per la sua terra mantovana dalla quale era partito giovanissimo per andare a studiare a Pisa.

Laureatosi ai primi del Novecento non ebbe una vita facile anzi, incontrò ostacoli e difficoltà, come risulta dai suoi scritti, per far accettare le sue innovazioni. Fu molto apprezzato all'estero dove riuscì ad aumentare, enormemente, le quantità di riso prodotto sfamando milioni di persone in Argentina, Brasile ed Estremo Oriente; in Vietnam, addirittura, riuscì a fare ben tre raccolti di riso all'anno. Riso come Pane!

Dopo aver trascorso oltre cinquant'anni lontano dalla sua Mantova volle farle un dono, un regalo per restare immortale, per non essere mai più dimenticato. Per lei studiò una varietà speciale, unica, irripetibile che esaltasse le caratteristiche della nostra terra: dura, resistente e generosa. Con determinazione



scelse, tra le varietà già sperimentate quelle più idonee al nostro territorio povero, calcareo ma ricco di acque sorgive provenienti dalle colline moreniche per far emergere, nel chicco, il sapore di mandorla dolce.

Dopo averle accuratamente selezionate dovette però, aspettare la primavera per testare in aperta risaia la sua creatura, perché lì, sarebbe avvenuta la consacrazione dei suoi sacrifici o del suo fallimento. Individuò cinque territori: bolognese, ravennate, milanese, veronese e mantovano. L'autunno arrivò in fretta e diede il suo responso: Bologna e Ravenna fu negativo, Milano diede risultati diversi mentre Verona e Mantova un trionfo di eccellenza da far invidia, ancora oggi, a tutto il mondo risicolo.

L'Unione Europea addirittura, poco tempo fa propose di eliminare il Vialone Nano dalla Comunità perché produzione troppo esigua, insufficiente per la sua idea di globalizzazione, mentre noi siamo orgogliosi del nostro prezioso prodotto di nicchia.

La biografia di questo mantovano, tanto grande quanto sconosciuto, è stata ricostruita su base documentale ed è raccontata nel libro "Pane di Riso". Un uomo che non si è mai fatto vanto del suo genio. Anzi ha sostenuto la sua gente nei momenti più difficili della storia d'Italia.

– Autrice Rossana Tontini . Ed. Stimmgraf Verona



PREMIATA RISERIA®
CAMPANINI

R I S O
Nuvola
— ECCELLENZA ITALIANA —



— **CASTEL D'ARIO** —

DALLA TERRA DEL RISO
UN CHICCO DI TRADIZIONE

RISO NUVOLA S.N.C.
DI BARBATO PASQUALE & C.
Via Gramsci, 34 - 46033
Castel D'Ario (MN)
tel. 366.6326379, 0376.660980
info@risonuvola.com

AZIENDA AGRICOLA
CORNACCHIA



**COLTIVAZIONE
E
VENDITA**

RISO

Via Cadè, 11 - Corte Motta
Stradella di Gazzo Bigarello (Mn)

Tel. 0376 45000

GIUBERTONI



PRODUZIONE DI VINI
DAL 1926

Potete trovarci a
SAN BIAGIO
Via Romana Zuccona 23
SUZZARA
Via Baracca 14
CASTEL D'ARIO
Via Ugo la Malfa 21/a
GONZAGA
Via Quasimodo 4

Schiavi 1687



RISERIA F.LLI SCHIAVI s.n.c.

di Schiavi Pietro & C. - Via Boccalina, 5 - Tel. e Fax 0376 697023
CASTIGLIONE MANTOVANO di **Roverbella** (MN)



BUONO DI **100 €**
VALIDO FINO AL 30 NOVEMBRE
DA SCONTARE IN AGENZIA
SCONTO SPOSI **150 €**
Valido per soggiorni di 7 Notti.



By
Veratour



Divertendoti Tour

di Zamboni Paola
S.s Cisa, 86, 46047 Porto Mantovano (MN)
Tel 0376 294335 Fax 0376 1994174
Mail divertendotitour@networkitalia.net



Riseria Petazzi srl

Via E. De Amicis, 63 - 46037

Roncoferraro (MN)

Tel. 0376 663147

Fax 0376 664247

info@riseriapetazzi.it



AGRI RICE



radiovivafm

La radio in movimento

Bonzi

DISTRIBUZIONE BEVANDE
BAR - MANIFESTAZIONI PUBBLICHE

37060 GREZZANO DI MOZZECANE (VR)
TEL. 045 797 50 19 - FAX 045 797 50 09

info@selezionebonzi.com

www.selezionebonzi.com



Risotto alla zucca

Il risotto alla zucca è una vera e propria istituzione della cucina italiana: una primo piatto caldo, familiare, dello stesso colore delle foglie dorate dall'autunno e dal buon profumo che sa di casa. Una pietanza nata povera, come molti tra i migliori piatti della nostra tradizione, nei focolari domestici di gente povera, ma ricca di buon senso e di buon gusto: solo intuizione, pratica e fantasia hanno saputo trasformare la zucca, il più povero tra gli ortaggi, e il riso, raccolto con fatica dalle mondine nelle risaie lombarde allagate, in un piatto oggi celebrato dai gastronomi e amato dagli intenditori una delizia capace di conquistare tanto i palati più raffinati quanto gli amanti dei sapori semplici e genuini.

Ingredienti

Riso Carnaroli 320 g
Zucca 600 g
Cipolle ramate 100 g
Brodo vegetale 1,5 l
Parmigiano reggiano 80 g
Vino bianco 60 g
Burro 50 g
Pepe nero q.b.
Sale fino q.b.
Olio extravergine d'oliva 20 g

Preparazione

Per cucinare il risotto alla zucca, cominciate preparando un brodo vegetale leggero, che utilizzerete per portare il riso a cottura. Tagliate le verdure, mettetele in una casseruola capiente, coprite con acqua e regolate di sale. Coprite con un coperchio, portate a ebollizione e fate cuocere per circa 1 ora. Filtrate il brodo e tenetelo in caldo. Passate quindi alla zucca: pulitela, tagliatela a fettine e da esse ricavate dei piccoli dadini. Tritate finemente la cipolla e ponetela in un tegame largo in cui avrete fatto scaldare l'olio. Lasciate soffriggere la cipolla a fuoco dolcissimo per circa 10 minuti, fino a quando non risulterà così tenera da sciogliersi. A quel punto aggiungete la zucca e rosolatela per alcuni minuti, mescolando per non farla attaccare. Cominciate poi ad aggiungere un mestolo di brodo, e aggiungetene altro, poco a poco fino a portare a cottura la zucca (circa 20 minuti): dovrà risultare ben tenera e cremosa. A parte, scaldate una larga padella e buttatevi il riso per farlo tostare. Utilizziamo il metodo a secco perché la tostatura del riso, indispensabile perché poi i chicchi tengano la cottura, non può avvenire in un ambiente umido come quello creatosi nel tegame con la zucca. Tostate quindi il riso a fuoco alto fino a renderlo opalescente, girandolo spesso per non farlo scottare. Ci vorranno 2-3 minuti. Sfumate quindi con il vino bianco e mescolate immediatamente per non far attaccare. Appena il vino sarà completamente evaporato versate il riso nel tegame con la zucca. Mescolate bene per amalgamare i sapori ed impedire al riso di attaccarsi. Appena il risotto comincia ad asciugarsi, aggiungete un mestolo di brodo ben caldo, e proseguite via via aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà stato assorbito, fino al raggiungimento del giusto grado di cottura. Ci vorranno 15-20 minuti a seconda del riso utilizzato. Verso fine cottura regolate di pepe e di sale. Infine, a fuoco spento, mantecate con il burro e il parmigiano grattugiato. Amalgamate con cura, quindi aggiungete un ultimo mestolo raso di brodo se preferite un risotto più cremoso ("all'onda"). Lasciate rapprendere un minuto prima di impiattare e gustare!



**NOLEGGIO, VENDITA
E INSTALLAZIONE
DI TENDOSTRUTTURE**



Eurotend Spa

Via Piubega, 29
46040 Ceresara (Mantova)
Telefono: 0376 878001
Fax: 0376 878003
E-mail: info@eurotend.it
www.eurotend.it

STUDIO DENTISTICO

Dott. Andreasi Bassi Maurizio

*Presidente ANDI MANTOVA
(Associazione Nazionale Dentisti Italiani)*

Via U. Foscolo, 14 - Castelbelforte (MN)

Tel. 0376 42420 - Cell. 338 4517421 - andreasibassi2002@libero.it - www.andreasibassi.com



LATTONERIA

di Finardi Antonio

Via Martiri della Libertà, 111 - 46047 Porto Mantovano (MN) - Cell. 392 9109767 - falattoneria@gmail.com



**Trattoria
Vecchio Borgo**
da Stefano e Tersilla

Pizza con forno a legna



Via Roma, 21 - CASTELBELFORTE (MN) - Tel. 0376.258085

è gradita la prenotazione

Risotto al Radicchio e Monte Veronese



Ingredienti

320 g di riso
650 ml di brodo vegetale
Q.b. di sale, Q.b. di pepe
2 cucchiaini di olio
extravergine d'oliva
250 g di radicchio
130 g di formaggio Monte Veronese
20 g di Formaggio grana grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo



Preparazione

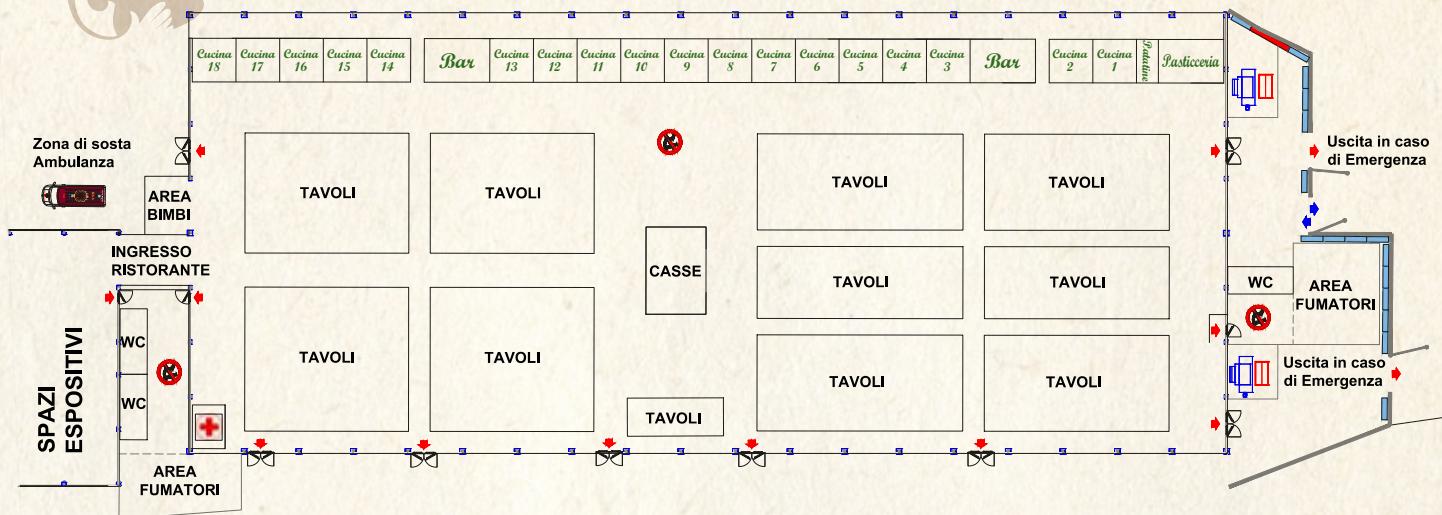
Preparare il brodo vegetale portando a bollore acqua con verdure (es. sedano, carota, cipolla) e sale. Cuocere per 2 ore. Procedere con la pulizia del radicchio rosso di Verona. Rimuovere le foglie più esterne e tagliare il radicchio a metà, poi a listarelle sottili. Lavare il radicchio in acqua fredda corrente. In una casseruola, scaldare 2 cucchiaini di olio e.v.o. e far saltare il radicchio rosso. Aggiungere il sale ed il pepe. Cuocere a fiamma vivace per 5 minuti per far appassire il radicchio. Versare a pioggia il riso e far tostare a fiamma vivace per un paio di minuti. Una volta tostato, procedere con il metodo classico per preparare il risotto: idratare lentamente il riso, aggiungendo il brodo un po' per volta. Per ottenere un risotto cremoso, si consiglia mescolare spesso ed evitare la perdita del bollore. Cuocere il risotto per 12-13 minuti (o per il tempo suggerito in etichetta): il risotto non dev'essere troppo asciutto, ma morbido e cremoso. Nel frattempo, tagliare il formaggio Monte Veronese a dadini piccolissimi. A cottura ultimata, spegnere il fuoco, aggiungere i dadini di formaggio Monte Veronese e, a piacere, il formaggio grana grattugiato. Servire con prezzemolo tritato al momento.

A photograph of a sack of rice. The sack is made of light-colored, textured fabric and has a dark string tied around its top opening. The sack is positioned in the background, slightly to the right. In the foreground, a wooden bowl is filled with a large pile of uncooked, white rice grains. The background is a plain, light-colored wall.

**Riso
Vialone
Nano**



Area ristoranti



DAL 04/10/18 AL 07/10/18

1. SALUMIFICIO MERLOTTI
2. PORTO SOLIDARIETÀ
3. RISTORANTE ROSA
4. PROLOCO DOSSESE
5. PROLOCO MARIANA MANTOVANA
6. AZIENDA AGRICOLA LA FORNASELLA
7. PROLOCO VILLIMPENTA
8. RISERIA SCHIAVI
9. AZIENDA AGRICOLA ANATRA FELICE
10. CHEF ORIS PORTANOVA
11. AZIENDA AGRICOLA PORC A L'ORA
12. PROLOCO BORGOFRANCO SUL PO
13. HOSTARIA BOCCA CHIAVICA
14. POLISPORTIVA BIGARELLO
15. POLISPORTIVA S. GIORGIO
16. ACS CASTELBELFORTE
17. CONFRATERNITA DEL SALAME
18. AVIS BANCOLE E BUSCOLDO

DAL 08/10/18 AL 14/10/18

1. PRO LOCO CASTEL D'ARIO
2. PORTO SOLIDARIETÀ
3. GASTRONOMIA PASINI
4. SOCIETÀ AGRICOLA CASAROTTI
5. POLISPORTIVA TRIPOLI
6. AVIS QUISTELLO
7. PROLOCO VILLIMPENTA
8. RISERIA SCHIAVI
9. AZIENDA AGRICOLA ANATRA FELICE
10. CHEF ORIS PORTANOVA
11. BIFOOD
12. PROLOCO BORGOFRANCO SUL PO
13. HOSTARIA BOCCA CHIAVICA
14. POLISPORTIVA BIGARELLO
15. POLISPORTIVA S. GIORGIO
16. ACS CASTELBELFORTE
17. CONFRATERNITA DEL SALAME
18. AVIS BANCOLE E BUSCOLDO

DAL 15/10/18 AL 22/10/18

1. RISERIA NUVOVA
2. PRO LOCO OSTIGLIA
3. RISERIA PETAZZI
4. RISTORANTE VECCHIO BORGO
5. COMITATO MIRASOLE
6. RISTORANTE LA SPIA D'ITALIA
7. PRO LOCO VILLIMPENTA
8. RISERIA SCHIAVI
9. AZIENDA AGRICOLA ANATRA FELICE
10. CHEF ORIS PORTANOVA
11. RISERIA CAMPANINI
12. PROLOCO BORGOFRANCO SUL PO
13. HOSTARIA BOCCA CHIAVICA
14. POLISPORTIVA BIGARELLO
15. POLISPORTIVA S. GIORGIO
16. ACS CASTELBELFORTE
17. RISERIA BRAGANTINI
18. AVIS BANCOLE E BUSCOLDO



La settimana degli stand



DAL 04/10/18 AL 07/10/18

1. **SALUMIFICIO MERLOTTI**
RISOTTO ALLA PILOTA
2. **PORTO SOLIDARIETÀ**
RISOTTO SALSICCIA E GORGONZOLA
3. **RISTORANTE ROSA**
RISOTTO CON PESCIOLINO FRITTO
4. **PROLOCO DOSSESE**
SALSICCIA E PARMIGIANO MORBIDO
5. **PROLOCO MARIANA MANTOVANA**
RISOTTO ALLE LUMACHE
6. **AZIENDA AGRICOLA LA FORNASILLA**
**RISOTTO ZUCCA SALAMELLA
E MISTO FUNGHI**
7. **PROLOCO VILLIMPENTA**
RISOTTO ALLA PILOTA E COSTINE
8. **RISERIA SCHIAVI**
RISOTTO RADICCHIO E RECIOTO
9. **AZIENDA AGRICOLA ANATRA FELICE**
RISOTTO PORCINI E TASTASAL
10. **CHEF ORIS PORTANOVA**
**RISOTTO CACIO E PEPE CON PETTO
D'ANATRA AFFUMICATO E OLIO AL
DRAGONCELLO
O CON LINGUA SALMISTRATA E
CONFETTURA DI PERE**
11. **AZIENDA AGRICOLA PORC A L'ORA**
**RISOTTO PORCINI TALEGGIO E
PANCETTA**
12. **PROLOCO BORGOFRANCO SUL PO**
RISOTTO AL TARTUFO
13. **HOSTARIA BOCCA CHIAVICA**
RISOTTO ZUCCA E LE SUE VARIAZIONI
14. **POLISPORTIVA BIGARELLO**
RISOTTO ALLA PILOTA E COSTINE
15. **POLISPORTIVA S. GIORGIO**
RISOTTO CON CHIODINI E TALEGGIO
16. **ACS CASTELBELFORTE**
RISOTTO CON I SALTAREI
17. **CONFRATERNITA DEL SALAME**
RISOTTO RADICCHIO E MIRTILLO
18. **AVIS BANCOLE E BUSCOLD**
PAELLA





Salumificio
Merlotti

via Buozzi, 1 - 46045 Marmirolo (MN)
TEL: +39 (0)376 294468 - FAX: +39 (0)376 467396
info@salumimerlotti.it www.salumimerlotti.it



FREDDI E CAGOSSI

**VENDITA E ASSISTENZA MACCHINE PER UFFICIO
CONCESSIONARIO OLIVETTI E MULTIMARCA**

Via Giuseppe Di Vittorio 4 - 46034 Cappelletta di Borgo Virgilio (MN)
tel: 0376 449296 - fax 0376 449067

DAL 08/10/18 AL 14/10/18

- 1. PRO LOCO CASTEL D'ARIO**
RISOTTO ALLA PILOTA
- 2. PORTO SOLIDARIETÀ**
RISOTTO SALSICCIA E GORGONZOLA
- 3. GASTRONOMIA PASINI**
RISOTTO LAMBRUSCO E GORGONZOLA
- 4. SOCIETÀ AGRICOLA CASAROTTI**
RISOTTO SPECK E FUNGHI
- 5. POLISPORTIVA TRIPOLI**
RISOTTO ZUCCA E FUNGHI
- 6. AVIS QUISTELLO**
RISOTTO SALSICCIA E LAMBRUSCO
- 7. PROLOCO VILLIMPENTA**
RISOTTO ALLA PILOTA E COSTINE
- 8. RISERIA SCHIAVI**
RISOTTO RADICCHIO, RECIOTO
- 9. AZIENDA AGRICOLA ANATRA FELICE**
RISOTTO PORCINI E TASTASAL
- 10. CHEF ORIS PORTANOVA**
RISOTTO CACIO E PEPE CON PETTO
D'ANATRA AFFUMICATO E OLIO AL
DRAGONCELLO
O CON LINGUA SALMISTRATA E
CONFETTURA DI PERE
- 11. BIFOOD**
RISOTTO ANATRA E FUNGHI
- 12. PROLOCO BORGOFRANCO SUL PO**
RISOTTO AL TARTUFO
- 13. HOSTARIA BOCCA CHIAVICA**
ZUCCA E LE SUE VARIAZIONI
- 14. POLISPORTIVA BIGARELLO**
RISOTTO ALLA PILOTA CON COSTINE
- 15. POLISPORTIVA S. GIORGIO**
RISOTTO CON MERLOT, RADICCHIO
E SPECK
- 16. ACS CASTELBELFORTE**
RISOTTO CON SALTAREI
- 17. CONFRATERNITA DEL SALAME**
RISOTTO CON COTECHINO
- 18. AVIS BANCOLE E BUSCOLD**
PAELLA



DE.C.A. TRADE

Detergenti Professionali - Carta e Articoli Monouso
Attrezzature per la Pulizia
Bar - Ristoranti - Manifestazioni

DETERGENTI

Linea Professionale
Linea Agroalimentare
Linea Piscine

CARTA MONOUSO

Bobine Industriali
Asciugamani
Carta Igenica

- Tovaglioli e tovaglie monouso
- Attrezzature per la pulizia
- Panni e Spugne
- Linea Cortesia
- Stoviglie e posate monouso
- Insetticidi e Rodenticidi

Viale Rimembranza 34/a - Castel d'Ario (MN)
Tel: 328 7438516 - Fax: 0376 660657

DOLCIARIA BRUNELLI ALESSANDRO

SPECIALITÀ

CANNOLI SICILIANI,
BISCOTTI,
PASTA DI MANDORLA,
CROCCANTI,
TORRONE
E TANTE TANTISSIME
CARMELLE

**SEMPRE PRESENTE
IN FIERA**

INFO:

vifacciamolafesta@gmail.com

DAL 15/10/18 AL 22/10/18

1. **RISERIA NUVOVA**
RISOTTO ALLA PILOTA
2. **PRO LOCO OSTIGLIA**
RISOTTO CHIODINI E TALEGGIO
3. **RISERIA PETAZZI**
RISOTTO LAMBRUSCO E GORGONZOLA
4. **RISTORANTE VECCHIO BORGO**
RISOTTO CON MELE NOCI E SALSICCIA
5. **COMITATO MIRASOLE**
RISOTTO FRIARIELLI E SALSICCIA
6. **RISTORANTE LA SPIA D'ITALIA**
RISOTTO SPECK E MELOGRANO
7. **PRO LOCO VILLIMPENTA**
RISOTTO ALLA PILOTA E COSTINE
8. **RISERIA SCHIAVI**
RISOTTO RADICCHIO, RECIOTO
9. **AZIENDA AGRICOLA ANATRA FELICE**
RISOTTO PORCINI E TASTASAL
10. **CHEF ORIS PORTANOVA**
**RISOTTO CACIO E PEPE CON PETTO
D'ANATRA AFFUMICATO E OLIO AL
DRAGONCELLO
O CON LINGUA SALMISTRATA E
CONFETTURA DI PERE**
11. **RISERIA CAMPANINI**
**RISOTTO RADICCHIO SPECK E
MONTEVERONESE**
12. **PROLOCO BORGOFRANCO SUL PO**
RISOTTO AL TARTUFO
13. **HOSTARIA BOCCA CHIAVICA**
RISOTTO ZUCCA E LE SUE VARIAZIONI
14. **POLISPORTIVA BIGARELLO**
RISOTTO ALLA PILOTA E COSTINE
15. **POLISPORTIVA S. GIORGIO**
RISOTTO CON ASPARAGI E SCAMORZA
16. **ACS CASTELBELFORTE**
RISOTTO CON I SALTAREI
17. **RISERIA BRAGANTINI**
**RISOTTO ZUCCHINE, SPECK E
MONTEVERONESE**
18. **AVIS BANCOLE E BUSCOLDO**
PAELLA



AZIENDA AGRICOLA CORTE FORTE D'ATILA

Gusto Soave

GASTRONOMIA E PASTA FRESCA

Specialità: Pasta ripiena, lasagne al forno, pesce di mare e acqua dolce, paella e tanto altro!!!

FORNITORE UFFICIALE TORTELLI DI ZUCCA - Fiera di Castelforte

P.zza Garibaldi, 1 - Castelforte (MN) tel. 347 740 0757

Impresa di pulizie
ANTONELLA

Via D. Pesenti, 5 - 46100 Mantova - Tel. 338 9305067
impresadipulizieantonella@gmail.com



Roetta Antonella
Impresa di pulizie

Pulizie di condomini, appartamenti
enti pubblici e negozi

Pulizie in genere

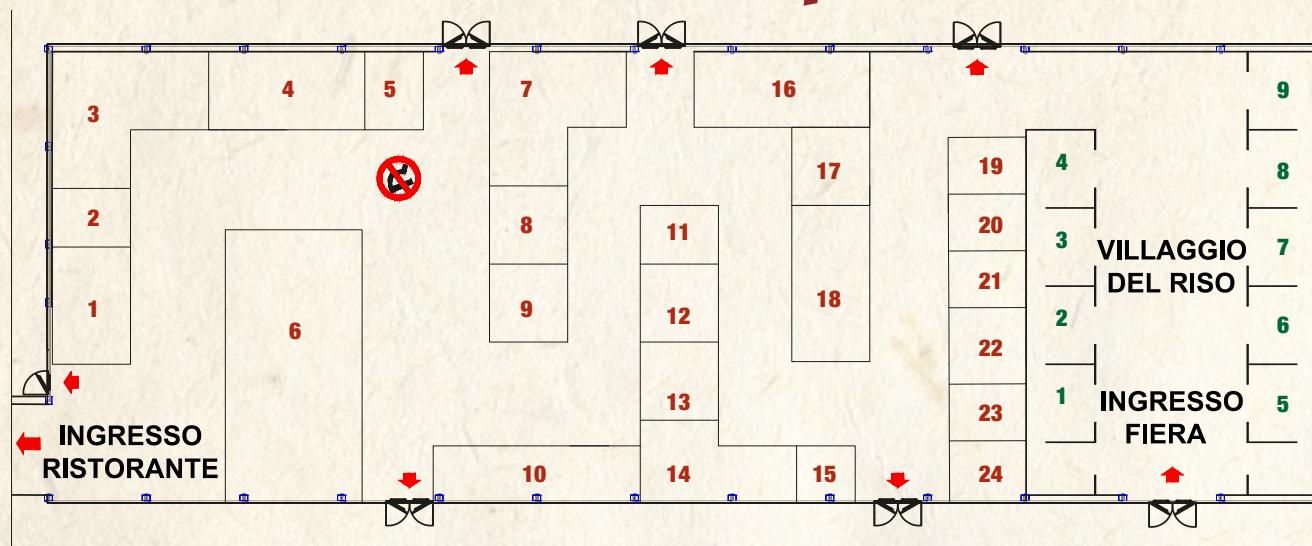
Pulizie di vetri e vetrine

Trattamenti di pavimenti

Pulizie di capannoni

Servizi di giardinaggio

Area expo



Espositori

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. MACELLERIA ZAMBONI | 13. INLUX |
| 2. DIVERTENDOTI TOUR | 14. RUGGI E PETRACCA |
| 3. MOKA SYSTEM | 15. PHOTO PAOLO |
| 4. TDB BIRRE ARTIGIANALI | 16. AUTO SÌ |
| 5. I TARTUFI DEL BORGO | 17. LUCA MANGIAROTTI |
| 6. BRUNELLI DOLCIUMI | 18. ARTI INFISSI |
| 7. MN CLIMA | 19. VORWERK ITALIA BIMBY |
| 8. FERSOL | 20. CARROZZERIA MARCONATO |
| 9. GRAFICHE MARCHESINI | 21. SECURITY & SECURITY |
| 10. CARMEN MODA 2000 | 22. GOCCE DI RUGIADA |
| 11. 2ESSE PISCINE | 23. RIDENT |
| 12. TECNOROMANI | 24. ALADINO IL BIOCAMINO |

Partecipanti al Villaggio del Riso

1. RISERIA CAMPANINI
2. RISERIA CHIODARELLI
3. RISERIA CORNACCHIA
4. RISERIA IL GALEOTTO
5. RISO NUVOLA
6. SOCIETÀ AGRICOLA CASAROTTI CORTE ALTA
7. AZIENDA AGRICOLA CASTELLETTO DI PARISE
8. RISO RONCAIA AGRIRICE
9. RISERIA SCHIAVI



Via Stradella, 18 – 46030 Stradella di Bigarello (MN)
Tel. 0376 45034 – Fax 0376 45650
www.arvatipane.it

Studio Tecnico e Amministrazione GLOBAL SERVICE IMMOBILIARE
di GAZZOLA geom. IVANO e QUAINI geom. MARCO



Sede : Strada Cisa n° 64, PORTO MANTOVANO (MN)
Tel. 3495614967 - 3395017518 - Tel. 0376 391328
Email: geom.gazzola@libero.it geom.quainimarco@libero.it



PRATICHE EDILIZIE - PROGETTAZIONE E DIREZIONE LAVORI
SICUREZZA : CANTIERI - MANIFESTAZIONI - AMBITI DI LAVORO
AMMINISTRAZIONE CONDOMINIALE E CONSULENZA TECNICA

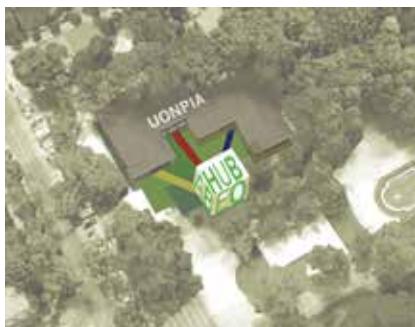


GRAZIE A Zuki, Isabel,
Riccardo, Merjem e Virginia
per l'energia e la simpatia.

ABEO
il miracolo siete voi
www.abeo-mn.it

LUNEDÌ 22 OTTOBRE 2018

Serata di beneficenza in favore di ABEO



ABEOHUB PER UONPIA

UONPIA (Unità operativa di neuropsichiatria dell'infanzia e dell'adolescenza) tratta problematiche legate ai disturbi di apprendimento, disturbi di linguaggio, ritardo mentale, effettuando trattamenti come logopedia, psicomotricità e riabilitazione educativa. Ogni giorno la struttura accoglie in media 110 bambini e ragazzi accompagnati dai genitori, provenienti da tutta la provincia.

ABEO, in accordo con ASST Azienda Socio Sanitaria Territoriale e Comune di Mantova, vuole realizzare un padiglione collegato alla struttura per l'accoglienza delle famiglie, che diventi uno spazio di aggregazione, un luogo di incontro e confronto che potrà ospitare eventi e laboratori dedicati all'infanzia.

ABEOHUB sarà un'area d'attesa adeguata al tipo di cure che vengono offerte da questo fondamentale servizio alla comunità. "Hub" significa centro, snodo, luogo di incontro e scambio e l'obiettivo di ABEO è infatti creare un posto dove rendere piacevole l'attesa, dove darsi appuntamento e scambiarsi utili informazioni per la vita, un catalizzatore per la città e la comunità dei volontari.

ABEOHUB sarà un edificio di circa 100 mq a energia quasi zero (NZEB: Nearly Zero Energy Building) realizzato con materiali totalmente riciclabili. La definizione delle caratteristiche del progetto preliminare deriva dall'individuazione di alcune criticità della struttura socio-sanitaria che necessita di spazi idonei all'accoglienza, nonostante siano rispettate le indicazioni di legge in merito ai requisiti minimi per l'esercizio dell'attività.

Il padiglione sarà autosufficiente e completamente autonomo rispetto l'edificio esistente al fine di garantirne l'utilizzo anche per attività diverse da quella medica svolta dall'UONPIA.

Semplice e sobrio, con vetrate che lasceranno entrare la luce e la natura dei giardini di viale Piave, ABOHUB verrà costruito con tecnologie moderne, in legno, acciaio e vetro, offrendo un continuum tra interno ed esterno.

SOSTIENI ABEOHUB!

Per aiutare ABEO a realizzare il progetto ABEOHUB

puoi fare una donazione su

C/C postale n. 14927461

Codice Fiscale 93023600203

oppure sul conto corrente bancario dedicato

IBAN IT 95 S033 5901 6001 0000 161 451

Causale: Progetto Abeo Hub



MACELLERIA F.LLI ZAMBONI

Marmirolo Mantova

ZAMBONI GIUSEPPE
cell. 349 4709433

ZAMBONI PAOLO
cell. 349 8502152



Ristorante Pizzeria

Via Roma, 44 - Villimpenta
alessiozanolo@yahoo.it



Sede operativa e showroom

Via Begozza, 16/e - 46039 Villimpenta (MN) - tel. 0376 667739

www.2essepiscine.it info@2essepiscine.it



SPAZIO
idro-termo-sanitari

S.GIORGIO DI MANTOVA / Via M. Belfiore 6

lun-ven 8:00-12:00 e 14:00-18:00 / sab 8:00-12:00

info: 0376-270350 / www.spaziospa.com

Risotto con i Saltarei



Ingredienti

4kg di riso Vialone nano
4,8 litri di brodo vegetale
70g di sale grosso
300g d'olio di frittura (olio nel quale sono stati fritti i saltarei)
100g di formaggio grana 30 mesi, grattugiato
1 cucchiaino di spezie miste (semi di coriandolo, cannella, chiodi di garofano, carvi, noce moscata e anice stellato) da mescolare con il formaggio grana grattugiato
200g di saltarei fritti
Una manciata di prezzemolo tritato

Procedimento

Versare l'acqua in un paiolo e portarla ad ebollizione, aggiungendo il sale e i tre dadi (contemporaneamente). Dopo di che si aggiunge il riso e lo si fa bollire per 10 minuti a fiamma alta, finché non si sarà asciugata tutta l'acqua. Successivamente mescolare il riso mantenendo la fiamma bassa per altri 10 minuti. A questo punto (sono trascorsi in totale 20 minuti), spegnere il fuoco e far riposare il riso per 15 minuti circa, tenendolo coperto con un panno e l'apposito coperchio.

Condimento

Versare l'olio di prima frittura, i saltarei e mescolare il tutto (usare preferibilmente una stecca di legno). Aggiungere poi il formaggio grana grattugiato, mescolato alle spezie, e il prezzemolo tritato. È importante mantenere mescolato il riso, mano a mano che si aggiungono i gli ingredienti citati. Infine, il riso sarà pronto per essere gustato!!!



SABBIATURA e VERNICIATURA

Stiller

ORA ANCHE SU PLASTICA
verniciaturaplastica.com



Nuova Sede operativa:

Via Venezia 14, 37060 Maccacari Z.A. -
Gazzo Veronese (VR)
Tel. 0442 5900113 - Fax 0442 599238
mac@sabbiaturaeverniciatura.it

Sede legale e operativa:

Fraz. San Pietro in Valle, Via Piazza 60
37060 Gazzo Veronese (VR)
Tel. 0442 550011 - Fax 0442 550323
info@sabbiaturaeverniciatura.it



ARTI

SERRAMENTI IN PVC

Dettagli di Classe Superiore

SEDE PRODUTTIVA E SHOW ROOM

Via dell'Imprenditoria, 3/A
46037 RONCOFERRARO (MN)
Tel. 0376 662346 - Fax 0376 666476
www.arti-infissi.com
info@arti-infissi.com



Risotto alla Villimpentese

Ingredienti per otto persone:

1 Kg. di riso semifino

Vialone Nano

4 L. circa di acqua

7 hg. di carne di maiale non

troppo magra macinata

grossolanamente e condite

con sale, pepe e due spicchi di

aglio ridotto in poltiglia.

1 hg. di burro

2 hg. di grana

1/2 bicch. di vino

bianco secco

Preparazione

Far bollire 4 litri di acqua. Raggiunto il bollore si getta il sale e quindi si versa il Kg. di riso; si mescola un po' e si aspetta che il tutto ricominci a bollire. Da quel momento si fanno passare 5 o 6 minuti, per evitare che il riso si attacchi al fondo mescolare di tanto in tanto. Togliere l'acqua di cottura con l'aiuto di un mestolo. Mescolare il riso e coprire con un panno, che deve essere posto quasi a contatto del riso e con un coperchio. Lasciare il recipiente coperto e lontano dal fuoco per 10 minuti. Controllare che il riso sia cotto al punto giusto altrimenti lasciare coperto per qualche altro minuto. Nel frattempo il macinato di maiale sarà stato cotto nel burro per circa 10 minuti con l'aggiunta di 1/2 bicchiere di vino. Versare nel riso il condimento e il formaggio ed ecco pronto il prodigioso risotto. Il riso sarà riuscito a puntino se nel piatto si potranno, come si dice a Villimpenta, contare i grani. Accompagnare il risotto con buon lambrusco spumeggiante e generoso.



Villimpenta (MN) - Via Marconi, 79
Tel. 0376 667841 - Fax 0376 1620122

www.icgsrl.eu icg@icgsrl.eu



F.lli Giovanardi
Via Marconi, 63
46039 Villimpenta (MN) Italy

T +39 0376 572011
F +39 0376 667687
info@giovanardi.it
www.giovanardi.com

Risotto funghi porcini e tastasal



Ingredienti per 6 persone

450 g di riso Vialone nano
1,5 lt di brodo vegetale
400 g di funghi porcini
200 g di Tastasal (impasto di suino a grana grossa)
2 scalogni
1 spicchio di aglio
½ bicchiere di vino bianco
60 g di parmigiano stagionato
olio extravergine d'oliva
prezzemolo, burro, sale, pepe



Preparazione

Mettere in ammollo i funghi secchi per una notte, lavateli e fateli cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti. In un'altra padella versare pochissimo olio extravergine di oliva e mezzo scalogno e imbiondire, dopo aggiungere la salsiccia sbriciolata e lasciarla rosolare qualche minuto sfumando poi con un goccio di vino bianco. In un tegame capiente, imbiondire lo scalogno tritato finemente con un cucchiaio di olio extravergine di oliva, poi aggiungere il riso e tostarlo per alcuni minuti. Iniziare la cottura del risotto aggiungendo 2-3 mestoli di brodo vegetale, precedentemente preparato con verdure ed ortaggi freschi, rimestare dolcemente ed aggiungere il brodo man mano che viene assorbito. Per la cottura perfetta serviranno circa 16 minuti, poi dipende dalla qualità del riso che usate, comunque dopo circa 10 minuti di cottura aggiungere prima la salsiccia sbriciolata, amalgamare per bene e quasi alla fine, aggiungere i funghi porcini. Controllate di sale e se necessario aggiungerne un po'. Togliere dal fuoco quando il riso non è ancora arrivato a cottura completa, perciò' dopo 14 minuti di cottura e mantecare con un pezzettino di burro e parmigiano. Lasciar riposare il risotto per amalgamare bene i sapori per un paio di minuti e poi servire. Usare un piatto piano su cui versare a specchio il risotto, completando il piatto con una spruzzatina di prezzemolo tritato e del pepe nero macinato fresco.



*Il nostro percorso
continua con Voi*



Giovanni Rosa

Ferdinando Benedini



**La Manifestazione è promossa
dall'Associazione Strada del Riso
e dei Risotti Mantovani
e da Riso in Fiera**

**Sede Legale e Operativa:
Via L. Ariosto, 41 - 46100 Mantova
tel. 0376 181011**

**stradadelrisoerisottimantovani@gmail.com
risoinfiera@gmail.com
www.stradadelrisomantovano.it**

Cari amici,

quest'anno come presidente di Riso in Fiera, colgo l'occasione di ritagliarmi un po' di spazio per ringraziare le persone che mi hanno aiutata nella creazione di questa meravigliosa "Festa".

In primis Valentina Mambrini, mia collaboratrice da tre anni che con la sua pazienza mi ha affiancato, Mara Negri presidente A.C.S. Castelbelforte che ha messo a disposizione tutta la sua esperienza, il consiglio direttivo "RisoInFiera" per il supporto, La Strada del Riso e tutti i suoi soci per la collaborazione nel creare il Villaggio del Riso, tutte le cucine che anche quest'anno ci faranno venire l'acquolina in bocca; Alessandro Carbonieri di Green Eventi per lo splendido lavoro svolto, Elisa Formigari di Grafiche Marchesini per la professionalità e il lavoro svolto, Ivano Gazzola e Marco Quaini dello Studio Tecnico Global Service Immobiliare che hanno seguito tutto il lavoro cantieristico e il complicatissimo Piano Sicurezza per farci dormire sonni tranquilli, la ditta Eurotend per aver svolto un ottimo lavoro con il poco tempo a disposizione; lo studio Tosoni nella persona di Fausto Montresor per tutte le pratiche burocratiche, Il corpo dei Vigili urbani di Mantova, il corpo dei Vigili del Fuoco, tutti i nostri fedeli fornitori, la Provincia di Mantova, la Camera di Commercio, la Regione Lombardia e il Comune di Mantova per la fiducia dimostratasi.

Ultimi ma non certo per importanza ringrazio tutti voi sicura di ritrovarvi durante le nostre gustosissime serate per deliziarvi con dell'ottimo riso e risotto Mantovano.

Buona Festa del Riso a tutti!!