



# RISO DI BAGNOLO DI LONIGO



La tradizione della coltura del riso vive ancora oggi nelle due corti (Pisani e Nogarola) che conservano la loro originaria funzione agricola con la particolarità che tutto il ciclo del riso - dalla semina al raccolto, quindi l'essiccamento e la pilatura - viene svolto con i mezzi e nelle strutture dell'azienda.



La coltura del riso venne introdotta nella pianura di Vicenza dai benedettini, cui va il merito d'aver regolato le acque che ne rendevano paludoso gran parte del territorio. Nel distretto di Lonigo aveva vocazione in tal senso Bagnolo, località d'esplicita ricchezza idrica, dove sorge villa Pisani, una delle opere più significative di Andrea Palladio, realizzata tenendo ben presente le esigenze della coltura risicola: la fronte, rivolta verso il fiume Guà, per l'imbarco del cereale alla volta di Venezia; il retro, affacciato alla grande corte, con le barchesse attrezzate per la lavorazione.



La produzione riguarda due varietà: il Vialone Nano, riso semifino tipico del Veneto, a chicco medio, ideale per risotti mantecati e minestre dense come risi e bisi, e il Carnaroli, riso superfino a chicco lungo, destinato ai più attuali impieghi d'alta cucina.

