

Nella capitale italiana del risotto



Viaggio nella bassa Veronese dove il riso, il Nano Vialone Veronese, unica varietà italiana alla quale è stata riconosciuta l'indicazione geografica protetta, incontra il suo valore aggiunto: il risotto

FABIO PICCOLI

Se negli ultimi due anni, secondo i dati ufficiali dell'Unione nazionale dei pastai, la pasta sta registrando dei cali nei consumi, vi è un cereale che continua a conquistare sempre più appassionati consumatori, il riso.

Nel nostro Paese – a differenza di quelli asiatici, africani, ma anche di numerose Nazioni anglosassoni dove il riso spesso sostituisce il pane o viene utilizzato in piatti molto semplici – il successo del riso è dovuto principalmente alla sua straordinaria trasformazione in diverse tipologie di risotto.

Se si parla di coltivazione di riso, probabilmente, molti pensano alle province di Vercelli e

Novara. Ma se si deve individuare una capitale italiana del risotto non pensiamo di sbagliare indicando Isola della Scala, in provincia di Verona. Il territorio della cosiddetta bassa Veronese è una delle aree risicole più importanti del nostro Paese con l'unica varietà di riso italiana, il Riso Nano Vialone Veronese, alla quale l'Unione Europea ha riconosciuto il prestigioso marchio di indicazione geografica protetta.

Ma a confermare ulteriormente a Isola del-

Dal 14 settembre al 7 ottobre si svolge a Isola della Scala (Verona) la Fiera del riso

la Scala la leadership sul versante del prodotto principe del riso, il risotto, vi è la Fiera del riso che ogni anno, a cavallo dei mesi di settembre e ottobre, si svolge in questa cittadina veronese (vedi *riquadro* a pag. 22). Una Fiera dai numeri realmente impressionanti, con oltre 400.000 visitatori e circa 350.000 piatti di «risotto all'Isolana» realizzati. Numeri che testimoniano, sicuramente più di ogni altra parola, che Isola della Scala è oggi il territorio risicola italiano dove maggiormente si riesce a dare valore aggiunto al riso e questo grazie a uno straordinario piatto denominato risotto.

Il successo di questa Fiera, organizzata dall'Ente Fiera Isola della Scala, testimonia, inoltre, il grande interesse che vi è oggi intorno al prodotto riso.

Un prodotto che sempre di più sta conquistando il gusto degli italiani grazie alle sue eccellenti qualità gastronomiche ma anche a quelle dal punto di vista salutistico.

Eventi come la Fiera del riso sono momento fondamentali anche per far accrescere la cultura del riso nel nostro Paese. Sono ancora pochi, infatti, anche nell'ambito della ristorazione, coloro che riescono a valorizzare le diverse varietà di riso in relazione alle ricette da realizzare.

Nel territorio di Isola della Scala, grazie a una varietà eccellente come

il Riso Nano Vialone Veronese che oggi probabilmente rappresenta la migliore tipologia di riso per la trasformazione in risotti di alta qualità, le riserie vedono crescere di anno in anno la loro notorietà e il loro successo commerciale al punto che attualmente non sempre sono in grado di soddisfare del tutto l'aumentare della richiesta del mercato.

IL RISO NANO VIALONE VERONESE IGP

Per capire le ragioni del successo delle riserie di Isola della Scala, della sua Fiera, ma anche della Strada del Riso Nano Vialone Veronese igr, l'associazione nata per promuovere anche dal punto di vista turistico quest'area risicola italiana (vedi *riquadro* qui sotto), si deve approfondire la conoscenza del Riso Nano Vialone Veronese.

LE «FABBRICHE» DEL RISO

Antica e rinomata riseria Ferron Gabriele e Maurizio snc

Sede legale e amministrativa:
Via Torre Scaligera, 9 - Isola della Scala (VR)
Tel 045.7301022 - Fax 045.6631271
Sede storica:
Via Saccovener, 6 - Isola della Scala (VR)
Tel. 045.6630642 - Fax 045.7301989
info@risoferron.com - www.risoferron.com

La Pila soc. agr. coop.

Via Crosoncino, 4/A
37063 Isola della Scala (VR)
Tel. 045.6630879 -
Fax 045.6639469
info@lapila.it - www.lapila.it

Riso del Vò

Via Crosoncino, 4/A
37063 Isola della Scala (VR)
Tel. 045.6630879 -
Fax 045.6639469
info@lapila.it - www.lapila.it
www.piladellabate.it

Riseria Malacchini di Ferron Maurizio e Gabriele snc

Via Mandella 7/A
37063 Isola della Scala (VR)
Tel. 045.7301122 - Fax 045.6639441

Riso Melotti

Via Tondello, 59 - 37063 Isola della Scala (VR)
Tel. e fax 045.7300444
melotti@melotti.it - www.melotti.it

Riso Rancan di Minali Mara

Corte Guasto, 9 (Gabbia) -
37063 Isola della Scala (VR)
Tel. 045.6649063 - Fax 045.6649082
info@risorancan.it

Riso Riccò

Via Verona, 46 - 37063 Isola della Scala (VR)
Tel. 045.7300601 - Fax 045.6631294
info@risoricco.it - www.risoricco.it



La 41ª Fiera del riso

È oggi probabilmente la manifestazione dedicata a un prodotto tipico più «affollata» d'Italia. È la Fiera del riso di Isola della Scala, organizzata dall'Ente Fiera Isola della Scala srl (società partecipata dall'Amministrazione comunale del centro veronese) in programma quest'anno dal 14 settembre al 7 ottobre.

Ventiquattro giorni dedicati a questo principe bianco, con una serie di appuntamenti che alternano la gastronomia (deglustazione di piatti di riso all'Isolana) allo spettacolo (concerti musicali e cabaret).

Lo scorso anno oltre 400.000 visitatori hanno letteralmente preso d'assalto la cittadina veronese e, in particolare, il PalaRisotti dove le riserie di Isola della Scala realizzano centinaia di migliaia di piatti di risotto all'Isolana.

Ma è praticamente tutta Isola della Scala a essere teatro, per l'intera



durata della manifestazione, degli eventi e delle mostre-mercato che si realizzano nelle piazze e nelle vie.

Quest'anno, in particolare, sarà allestita un'apposita area, denominata «La piazza dei sapori» dove oltre al Riso Nano Vialone Veronese saranno presenti prodotti tipici di altre regioni italiane.

Il riso, infatti, si può sposare in maniera straordinaria, con altre eccellenze agroalimentari del nostro Paese come l'ortofrutta, i formaggi e i salumi.

La Fiera del riso rappresenta, inoltre, uno straordinario appuntamento per aumentare la cultura del riso nel nostro Paese. A questo proposito saranno anche organizzati minicorsi di cucina totalmente dedicati alla preparazione di piatti a base di Riso Nano Vialone Veronese. I corsi saranno rivolti, in particolare, a bambini e ragazzi.

Per valorizzare la capacità di chef e ristoratori nella realizzazione di risotti di alta qualità anche quest'anno nell'ambito della Fiera saranno organizzati dei concorsi gastronomici come il «Chicco d'Oro», la «Spiga d'Oro», il «Palio del Risotto» e «Conoscere il Riso».

I numeri dell'edizione 2006

- Visitatori: 455.000 circa (+30% rispetto al 2005)
- Espositori: 155 (+7% rispetto al 2005)
- Risotti: 341.893 (241.143 all'isolana + 100.750 vari) (+28,1% rispetto al 2005)
- Riso: 342 quintali
- Carne di vitello e maiale: 145 quintali
- Grana: 70 quintali
- Burro: 68 quintali
- Dolci a base di riso: 92.448 (+20,4% rispetto al 2005)

Per informazioni: Ente Fiera Isola della Scala srl - Via Vittorio Veneto, 4 - 37063 Isola della Scala (Verona) - Tel. 045.7300089 Fax 045.6630120 - info@isolafiare.it - www.isolafiare.it



Nell'edizione 2006 della Fiera del riso sono stati serviti circa 350.000 risotti

La descrizione di questa varietà potrebbe essere utilizzata come un modello ideale per raccontare l'importanza della materia prima nella realizzazione di ricette eccellenti.

Non potrebbe, infatti, esistere un risotto all'Isolana (vedi riquadro a pag. 23) eccellente senza questa straordinaria varietà di riso. In generale il Riso Nano Vialone Veronese si presta molto bene alla trasformazione in risotti in quanto le caratteristiche del chicco consentono un assorbimento dei liquidi perfetto.

Ma andiamo a conoscere meglio questa varietà e il suo territorio di produzione dalla lunga tradizione risicola.

La coltivazione del riso nel territorio veronese ha, infatti, una storia antica. Già nel Seicento la sbramatura del riso (cioè l'allontanamento dell'involucro esterno del risone) si otteneva con pestelli di legno dalle punte metalliche arrotondate, che battevano lentamente i grani di risone in mortai di marmo a più con, grazie alla destrezza del pilatore.



La tradizionale vagliatura del riso

Venendo ai giorni nostri, l'indicazione geografica protetta (igp) «Nano Vialone Veronese» si riferisce soltanto a riso ottenuto da semi selezionati della specie japonica della varietà Vialone Nano.

Sulla purezza della varietà, sui metodi di coltivazione, lavorazione e presentazione al consumo vigila il Consorzio per la tutela del Riso Nano Vialone Veronese, che raggruppa aziende impegnate nel rispetto di un disciplinare di produzione approvato e registrato dall'Unione Europea. Il Riso Nano Vialone Veronese igp deve presentare le seguenti caratteristiche al consumo: chicco di grossezza media, di forma tonda e semilunga, con dente pronunciato, testa tozza e sezione tondeggiante. De-

ve apparire di colore bianco, privo di striscia. Per la sua capacità di assorbire i condimenti e per la sua tenuta in cottura, il Nano Vialone Veronese, preparato con le carni, il pesce, le verdure, si offre ai buongustai come il re dei risi da risotto.

All'inizio della primavera i risicoltori preparano i terreni che dovranno accogliere i semi del Riso Nano Vialone Veronese. L'acqua di risorgiva entra a fiotti nelle ampie distese dove i semi germineranno in immersione, protetti dai rigori notturni della primavera. Dopo qualche giorno, essa potrà essere sottratta alla risaia: la giovane pianta di riso potrà così ancorarsi più sicura alla terra. Da questo momento sommersioni e asciutte accompagneranno gli stadi vegetativi della coltura. A estate inoltrata la pianta del Nano Vialone Veronese raggiunge la massima altezza. Le spighe raggiungono una maturazione perfetta a fine settembre: le mietitrebbiatrici entrano nella risaia e con grande rapidità tagliano gli steli, raccolgono le pannocchie e le sgranano. Il riso grezzo, il risone, dopo un'accurata essiccazione, viene trasferito nei magazzini delle aziende per la lavorazione.

I processi di lavorazione di questa varietà, abbandonata quasi completamente la lavorazione con i vecchi pestelli, sono effettuati con apparecchiature di avanzata tecnologia, ma continuano a essere nella sostanza molto semplici. Il riso arriverà ai consumatori senza aver subito alcun trattamento chimico e nessuna manipolazione.

Il riso grezzo viene innanzitutto asciugato in impianti ad aria calda e successivamente i granelli, liberati dagli strati esterni, subiscono la sbiancatura, risultato di un semplice processo meccanico di sfregamento. Vengono quindi sottoposti ad una selezione con griglie a lettori ottici capaci di riconoscere e separare impurità e chicchi difettosi. A questo punto il Riso Nano Vialone Veronese igp è pronto per essere impacchettato e proposto ai consumatori.

LA STRADA DEL RISO NANO VIALONE VERONESE IGP

La Strada del Riso Nano Vialone Veronese igp è una associazione riconosciuta dalla Regione Veneto che ha come scopo la valorizzazione turistica di un vasto territorio a vocazione risicola situato nella zona sud-occidentale della provincia di Verona.

La Strada del Riso si articola su un itinerario che si snoda tra strade di campagna costeggiate da

RICETTA

Il risotto all'Isolana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

1 kg di Riso Nano Vialone Veronese igp
2 litri di ottimo brodo
200 g di vitello magro
200 g di lombata di maiale
150 g di burro
140 g di formaggio grana
Sale, pepe, cannella e rosmarino q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare la carne a dadini, condire con sale e pepe macinato fresco, lasciare riposare per un'ora. Fondere il burro, aggiungere un rametto di rosmarino e rosolare bene la carne. Cuocere a fuoco lento fino a completa cottura della carne, quindi togliere il rosmarino. Fare bollire il brodo, aggiungere il riso mondato, cuocere per 20 minuti a fuoco lento; il riso dovrà assorbire tutto il brodo. Aggiungere poi al riso il condimento preparato in precedenza. Completare il risotto all'Isolana con formaggio profumato alla cannella.

risaie e paesi ricchi di storia e tradizioni, comprendente i comuni di: Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concamarise, Erbe, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Ronco all'Adige, Roverchiara, Salizole, Sanguinetto, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio.

Gli appassionati della buona cucina percorrendo la Strada potranno conoscere e godersi un prodotto unico e genuino: infatti il Riso Nano Vialone Veronese, coltivato su terreni irrigati con acqua di risorgiva, è l'unico in Italia ad essere tutelato con il marchio europeo igp. Inoltre la scoperta di questa Strada darà l'occasione per approfondire la conoscenza di un territorio ricco di testimonianze architettoniche e culturali e che ha saputo conservare e valorizzare molti dei suoi antichi usi e sapori.

Gli elementi più importanti che caratterizzano i territori coinvolti nella Strada del Riso sono quelli naturali-paesaggistici e quelli storico-artistici.

In particolare, riguardo al primo elemento, vanno evidenziate le risorgive, dette anche fontanili o fontanazzi, che costituiscono l'aspetto ambientale più interessante della pianura veronese che interessa i comuni di Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Buttapietra e Isola della Scala. Si tratta di conche, nelle quali l'acqua delle falde sotterranee, incontrando banchi di argilla, viene alla superficie in una fascia compresa tra i 30 e i 40 metri sul livello del mare. La più importante di queste dà origine ai fiumi Tartaro e Menago, corsi d'acqua che assieme al Tione e Bussè un tempo formavano il grande bacino delle Valli Veronesi. Con la bonifica e la regimazione del-



Percorrere la Strada del Riso significa imbattersi anche in suggestive pievi

RISITALY, PER LA PRIMA VOLTA TUTTO IL RISO ITALIANO INSIEME

Nell'ambito della Fiera del Riso di Isola della Scala, si svolgerà quest'anno dal 14 al 18 settembre la prima edizione di Risitaly. Una manifestazione che per la prima volta vede insieme tutto il riso italiano: consorzi di tutela, associazioni di produttori, risicoltori, produttori, trasformatori, distributori e mezzi tecnici.

Un sogno che si avvera: finalmente l'Italia ha una fiera totalmente dedicata alla filiera del riso. Non più divisioni tra le diverse aree produttive ma un salone, Risitaly, totalmente dedicato al più importante cereale del mondo, il riso.

Il Salone si terrà a Isola della Scala (Verona), la capitale di una delle varietà storiche italiane, il Vialone Nano. E proprio il territorio risicolo di Isola della Scala è depositario dell'unica igp (indicazione geografica protetta) finora riconosciuta a una varietà di riso italiano: il Riso Nano Vialone Veronese.

Isola della Scala, inoltre, ospita da oltre quarant'anni probabilmente la maggiore manifestazione popolare dedicata al riso: la Fiera del riso di Isola della Scala che lo scorso anno ha portato nel centro veronese oltre 450.000 visitatori.

Visto l'importante ruolo del territorio di questo comune nel panorama della risicoltura italiana, l'Ente Fiere di Isola della Scala ha organizzato la prima edizione di Risitaly con l'obiettivo di coinvolgere tutta la filiera del riso del nostro Paese.

Risitaly non vuole essere una fiera tradizionale ma un vero e proprio evento dedicato ai diversi elementi che compongono la filiera del riso: gli aspetti produttivi (problematiche agronomiche, scelte varietali, legami tra tecniche di produzione e qualità del riso); gli aspetti della trasformazione (con il panorama complessivo delle riserie italiane e dei loro territori di produzione); gli aspetti economici (con le ultime novità relative all'organizzazione comune di mercato del riso, l'impatto delle politiche internazionali di commercializzazione, la tutela dei marchi); gli aspetti della gastronomia (diffusione della cultura del riso in relazione alle sue diverse applicazioni in cucina); gli aspetti nutrizionali (valorizzazione degli elementi salutistici del riso).

Con Risitaly, inoltre, l'Ente Fiere Isola della Scala si propone di diventare un Centro di formazione e divulgazione permanente della cultura del riso.

Elemento strategico, infatti, per lo sviluppo ulteriore della coltivazione del riso e, in particolare, delle varietà coltivate nel nostro Paese, è la crescita della cultura del riso da parte dei consumatori italiani e internazionali.

Nell'ambito di Risitaly, a questo scopo, verrà organizzata una vera e propria Piazza del Riso Italiano in cui verranno proposte degustazioni guidate di piatti a base di riso realizzati dai migliori chef del nostro Paese.

L'importanza di una manifestazione come Risitaly è dimostrata anche da quanto questa coltura sia strategica per l'economia agroalimentare del nostro Paese.

L'Italia, infatti, detiene la leadership assoluta in Europa nella coltura del riso; allo stato attuale può contare su una superficie investita a riso di circa 230.000 ettari per una produzione, nel 2006, di 1,4 milioni di tonnellate.

Una produzione decisamente importante anche per quanto riguarda la bilancia commerciale dell'agroalimentare del nostro Paese. Oltre il 60% del riso italiano, infatti, viene esportato, e questo evidenzia chiaramente la consolidata connotazione di settore orientato all'export.

Numeri, quindi, che più delle parole esprimono l'importanza di una manifestazione come Risitaly che vuole dare ulteriore voce al settore risicolo italiano, mettendo in risalto le principali problematiche economiche con le quali oggi si confronta la filiera produttiva ma al tempo stesso esaltare i grandi valori gastronomici delle produzioni di riso del nostro Paese.

Isola della Scala, con la sua grande tradizione risicola, è convinta di poter essere «Piazza» ideale per il riso italiano di qualità.

L'esperienza delle riserie di Isola della Scala, oggi riconosciute a livello internazionale come tra le principali protagoniste delle produzioni agroalimentari di qualità, si apre e si confronta con tutte le altre importanti realtà nazionali, dal Piemonte alla Lombardia, dall'Emilia-Romagna alla Sardegna.

Tutte realtà insieme all'insegna di un unico obiettivo: far conoscere, promuovere, divulgare la cultura del riso di qualità. Al

tempo stesso offrire ai produttori, trasformatori e fornitori di mezzi tecnici una vetrina di confronto sulle principali problematiche del settore, sulle ultime innovazioni tecnologiche e scientifiche nate per rendere ancor più competitivo il settore risicolo italiano.

A chi si rivolge Risitaly

Risitaly, quindi, è un appuntamento per:

- risicoltori;
- trasformatori (riserie);
- tecnici (agronomi, periti agrari, agrotecnici, ecc.);
- commercianti (sistema distributivo tradizionale e moderno);
- operatori della formazione (università, scuole agrarie, istituti alberghieri e della ristorazione, master specializzati in gastronomia, ecc.);
- fornitori di mezzi tecnici (società agrofarmaci, fertilizzanti, macchine e attrezzature agricole, ecc.);
- ristoratori;
- editoria specializzata (settore agricolo, agroalimentare ed enogastronomico).

Per informazioni: Ente Fiera Isola della Scala srl - Via Vittorio Veneto, 4 - 37063 Isola della Scala (Verona) - Tel. 045.7300089 Fax 045.6630120 - info@isolafiere.it - www.isolafiere.it



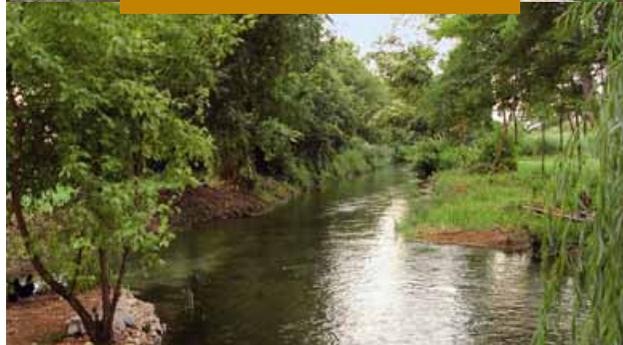
le acque queste paludi sono scomparse; restano tuttavia alcune emergenze ambientali oggi oasi naturalistiche provinciali come la Palude del Busatello (per visite, WWF di Gazzo Veronese, tel. 0442.550012) estesa su una superficie di 50 ettari nel territorio comunale di Gazzo Veronese; la Palude Brusà-Vallette (per visite, Associazione naturalistica Valle del Brusà, tel. 0442.82029/31709) zona umida della superficie di 117 ettari a sud di Cerea, alimentata dalle acque del fiume Menago, canalizzata artificialmente attraverso una serie di fossati con andamento prevalentemente sud-ovest e ricca di emergenze floristiche e vegetazionali; la Palude della Pellegrina (per visite, Consorzio di bonifica Agro Veronese Tartaro Tione Conagro, tel. 045.8004392) tra Isola della Scala e Nogara che, pur privata, è percorribile nel suo perimetro a piedi, a cavallo o in bicicletta. Interessante dal punto di vista naturalistico è anche il parco «Valle del Menago» (per visite, Parco Urbano Valle del Menago, tel. 045.6901489) nel territorio del comune di Bovolone. Si tratta di un'area artificialmente creata per ripristinare un paesaggio caratteristico della Pianura Padana con la sistemazione di sentieri, piste ciclabili, e di un vasto laghetto.

Ricchissima anche l'offerta storico-artistica nell'ambito della Strada del Riso. Qui ci limitiamo, si fa per dire, alle straordinarie ville e corti della pianura veronese.

Partiamo da Vigasio dove sorge Villa Zambonina, raro esempio di barocco

nella pianura veronese. L'intera struttura è circondata, come in passato, da un piccolo corso d'acqua e si pone al centro di una vasta zona di coltivazione del riso. A Mozzecane, sulla strada che collega Mantova a Verona, nella seconda metà del 700 la famiglia Vecelli riedificò una preesistente struttura seicentesca affidandone il progetto ad Adriano Cristofoli, importante esponente del neoclassicismo veneto, per poter sfruttare i terreni paludosi di questa zona e trasformarli in risaia.

A Isola della Scala, in località Vo', si erge imponente la Villa Pindemonte, su progetto di Alessandro Pompei. Sempre a Isola della Scala, in località Pellegrina, da ricordare villa Pellegrini, ampliamento di una struttura cinquecentesca che vide l'inserimento di un ciclo di affreschi raffiguranti i Quattro Continenti a opera di Paolo Ligozzi. A Sorgà si trova Villa Bogoni. Essa apparteneva nel



Il territorio del riso di Isola della Scala è decisamente interessante anche dal punto di vista storico e paesaggistico



XVI secolo alla famiglia principesca dei Gonzaga e qui l'architetto-pittore Giulio Romano ebbe modo di sbizzarrirsi con figure di amorini, figure geometriche e mitologiche o floreali in alcune stanze della villa.

A Cerea, si trova Villa Dionisi, progettata dal marchese Gabriele Dionisi nel XVIII secolo con l'apporto dell'architetto bolognese Giuseppe Montanari, allievo del Bibiena. A Settimo di Gallese (Buttapietra) sorge Villa Giuliani, eretta nel XVII secolo dalla famiglia Giuliani e commissionata all'architetto Alessandro Pompei (lo stesso del Museo Lapidario Maffei e della Dogana di Verona). A Trevenzuolo sorse nel XVIII secolo su preesistenze cinquecentesche il complesso denominato «Cortalta». Tra i canneti del fiume Tartaro in località Madonna, ad Erbè, sorge Corte Madonna, un tempo di proprietà dell'abbazia di S. Zeno di Verona. A Sorgà, isolato tra i campi, sorge il «Palazzon del Diaolo», costruito su progetto di Giulio Romano e commissionato, secondo la tradizione, dal mago De Bursis della corte dei Gonzaga, che lo usava per incontri diplomatici e riunioni esoteriche. Nel centro di Nogara, nel 1548 sorse su progetto del Sanmicheli o della sua scuola, la signorile dimora della famiglia Marogna. In località Pradelle, a Gazzo Veronese, sorge Villa Montanari, comunemente nota con il nome di «Palazzo dei Merli». Immersa nelle valli in comune di Casaleone si trova l'imponente complesso della Borghesana, evoluzione produt-

tiva della classica corte veneta. A Concamarise, si trova Villa Verità Malaspina; a Oppeano Villa Carli-Cagnoli detta «La Montara», un edificio di origine cinquecentesca. Similare nella struttura, con il corpo centrale scandito da lesene e timpano, si presenta Villa Camozzini a Ronco all'Adige, edificata su di un fondo già esistente nel Seicento con una cappella neoclassica dedicata a S. Francesco di Paola.

Per informazioni: Ufficio di presidenza e segreteria c/o Bovolone Promuove Piazza Costituzione, 1 - 37051 Bovolone (VR) - Tel. 045.6901489 - info@stradadelriso.it - www.stradadelriso.it

Fabio Piccoli

Si ringrazia l'azienda agricola Melotti per il materiale fotografico messo a disposizione.