A soli 20 km dalla splendida città di **Verona** si apre un paesaggio agrario di grande suggestione, quello di **Isola della Scala** e delle sue risaie a perdita d'occhio. Una location dal passato antico, che affonda le proprie radici in una storia dove il protagonista è sempre stato lui, il **risaio**, incaricato di studiare le pendenze, controllare gli argini, scegliere se togliere o concedere acqua al riso. Oggi invece ritroviamo il mulino, che da luogo di lavoro si trasforma in location di accoglienza.
L'Artigliere Ristorante con Locanda è una **locanda country chic** gestita da **Davide Botta**, uno chef che ha saputo indossare con grande professionalità i panni del locandiere moderno ma che non ha comunque rinunciato a quelli del ristoratore di una volta: il suo è un paradiso fatto di risotti, paste fresche e delizie d'altri tempi, dove l'ospite verrà coccolato dalla mattina alla sera dallo stesso chef. Questa raffinata dimora, dove i dettagli antichi si accompagnano al design contemporaneo, custodisce al suo interno cinque confortevoli camere denominate come le varie tipologie di riso: **Carnaroli, Arborio, Vialone Nano, Venere** e **Basmati**. Perfette per una clientela amante della privacy, sono arredate con cura, dotate di ogni comfort e caratterizzate da arredi shabby chic e colori pastello che ricordano lo stile provenzale, inserito però nel placido contesto della campagna veronese.

Il mulino porta il nome di **La Pila di Villa Boschi**, risale al lontano **1612** ed è stato totalmente riqualificato mantenendo intatti gli elementi storici che lo caratterizzano, come la grande ruota a pale, le pile, i mortai ricavati da un monoblocco di marmo, e i pestelli che con il loro movimento ritmico azionato dalla ruota liberavano il riso grezzo "rison" dalla "pula". Oggi è diventato non solo un **Museo del Riso**, dove ammirare gli antichi strumenti di lavorazione, ma anche una vera e propria **dimora di campagna** aperta a chiunque voglia vivere una vacanza che può trasformarsi in esperienza. La struttura è inserita nel prestigioso complesso settecentesco

di **Villa Boschi**, della famiglia **Dal Colle**, dinastia che ha provveduto alla sapiente ristrutturazione del mulino nonché proprietaria delle risaie che lo circondano, dove viene prodotto ancora oggi il **Riso Vialone Nano Igp**, un'eccellenza agroalimentare italiana, vanto di tutta la zona.
L'Artigliere è la cornice ideale per una vacanza versatile: **attiva**, tra passeggiate in bicicletta e gite in carrozza lungo le risaie circostanti, o "**slow**", grazie al rilassato paesaggio da scoprire lungo **La Strada del Riso**, e alle delizie preparate ogni giorno dallo chef. Chi vuole imparare i segreti della buona tavola e come preparare un eccezionale risotto può approfittare **dei corsi "tailor made"** organizzati da Davide Botta e portare con sé, come ricordo, il ricettario della Locanda.

Il **ristorante L'Artigliere**, a disposizione degli ospiti della Locanda come anche degli ospiti esterni, sfoggia un'alta cucina a base di **paste fatte in casa, carni selezionate, pesce fresco e risotti**, che possono essere gustati sia all'interno della storica struttura – i tavoli sono disposti di fronte alla ruota del mulino – in un ambiente caldo e unico nel suo genere, sia nel giardino, quando il tempo lo permette, tra i deliziosi fossati che un tempo servivano per attivare la ruota del mulino.
Lo chef, membro dell'Associazione **Jeunes Restaurateurs D'Europe** dal **1997**, prepara i suoi famosi risotti esclusivamente con questo riso, confezionato con il marchio **La Pila di Villa Boschi** e acquistabile anche presso la Locanda. Botta firma piatti superbi come il *Risotto affumicato con gambero rosso crudo, limone candito, caviale e germoglio di porro* o l'"ultimo arrivato", il *Risotto ai formaggi acidi, crescione, sarda allo spiedo e perle di Ferrari rosè "Best of Alpe Adria 2015"*.
L'Artigliere, infine, con i suoi spazi suggestivi, diventa la location di charme ideale per ricevimenti e matrimoni.

Per informazioni:

L’Artigliere Ristorante con Locanda
Via Boschi, 5
Isola della Scala- VR
Tel. 045/6630710