

## Gli chef tornano a scuola per affinare l'arte del riso



*accordo con ambasciatori del gusto*

**Roberto Maggio**

Il Centro ricerche di Ente Nazionale Risi, oltre ad essere una sorta di «banca» in cui sono custodite tutte le varietà di riso esistite finora, assumerà anche un ruolo accademico sul fronte culinario, perché ospiterà delle masterclass per chef e professionisti del settore gastronomico. L'ente ha sottoscritto con l'Associazione italiana ambasciatori del gusto un protocollo d'intesa per la valorizzazione del riso italiano, con lo scopo di promuover un prodotto d'eccellenza che identifica e contraddistingue il Piemonte oltre al triangolo Vercelli, Novara e Pavia, dove viene prodotto metà del riso europeo. Cuochi italiani e internazionali potranno partecipare a speciali lezioni per scoprire tutti i segreti del chicco, e raggiungere quindi i più alti standard di qualità nei piatti dei ristoranti. L'accordo è stato rivelato dal presidente di Ente Risi, Paolo Carrà: «Il nostro intento - ha detto - è quello di trasferire agli chef il maggior numero di informazioni relative a questo cereale, che oggi riveste un ruolo importante nell'ambito di una corretta e sana alimentazione». BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI.