

SOCIETÀ, CULTURA & SPETTACOLI

A Serravalle si rinnova il Comitato Carnevale

Eletto il nuovo direttivo «Siamo un'associazione che può contare su molti giovani per garantire il suo futuro»

Daniele Bovolenta è il nuovo presidente del Comitato carnevale di Serravalle. Succede a Giancarlo Lanno che la-

scia dopo otto anni restando comunque come membro del consiglio. Insieme a Bovolenta nel direttivo sono stati eletti Michele Biglia in qualità di vice, Gustavo Ferrara (segretario), Lino Alberto Frezzato (cassiere), Davide Antonini (vice cassiere) e Walter Pezzana (magazziniere). A far parte del grup-

po sono inoltre Paolo Sassi e Silvia Pezzana, che anche nel 2020 vestiranno i panni delle due maschere Mugiu e Mugiuina, Carlo Lanno, William Bonandin, Marco Lanno, Federica Mattioli, Walter Moschini, Carlotta Bonandin, Giulia Giacobini, Ezio Antonini, Giancarlo Arnesi e ad honorem Matilde Gianola, Miriam Barna e Giovanni Arlone. «Da 23 anni partecipo in maniera attiva al carnevale del mio paese - afferma il neo presidente -. Il mio primo grazie va al mio predecessore per quanto fat-

to in tutti questi anni. Siamo un'associazione che può contare su molti giovani per garantire il suo futuro». L'apertura della manifestazione serravallese sarà il 18 gennaio. «Ma siamo già al lavoro per studiare il programma - conclude Bovolenta -. Veranno riconfermati gli appuntamenti più classici, e tra le novità ci piacerebbe riproporre dopo diverso tempo il giro dei cortili. Inoltre vogliamo dare continuità agli eventi incentrati sulla storia del nostro carnevale». M. C. U.



L'ex presidente Giancarlo Lanno e il successore Daniele Bovolenta

Una convegno organizzato dalla delegazione vercellese

L'Accademia e la "cucina della risaia"



1



4



2



3



5

1. Luca Brusotto del Museo Leone con Paola Bernascone Cappi
2. Paolo Carrà di Ente Risi 3. Massimo Biloni
4. Gianni Fossati
5. Lo chef e storico della cucina Giancarlo Cometto

EVENTO

Sarà il filmato «Dal campo al piatto», dell'Ente Nazionali Risi ad accogliere, sabato prossimo, i partecipanti al convegno «La cucina della risaia tra innovazione e tradizione», organizzato dalla delegazione di Vercelli dell'Accademia Italiana della cucina guidata da Paola Bernascone Cappi. «L'Accademia Italiana della Cucina è un'istituzione culturale della Repubblica italiana fondata da Orio Vergani nel 1953 con altri esponenti del mondo della cultura, dell'editoria e dell'industria tra cui Luigi Bertetti, Dino Buz-

zati, Cesare Chiodi e Giò Ponti - spiega la delegata vercellese -. Conta sull'apporto di oltre 7.500 associati, e il suo scopo è quello di tutelare le tradizioni della cucina italiana. A Vercelli la delegazione è stata fondata nel 1961 da Amedeo Corio e non ha mai interrotto la sua attività: sebbene abbia quasi sessant'anni, il 2018 per la sezione eusebiana è stato un anno zero, con un cambio generazionale».

La delegazione vercellese dell'Accademia Italiana della cucina si presenta quindi alla città con questo convegno che celebra il territorio, con le sue ricchezze gastronomiche e le sue tipicità. L'evento si terrà al Piccolo Studio del-

la Basilica di Sant'Andrea dalle 9, 30 in poi. Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi parlerà di «Si fa presto a dire riso». Massimo Biloni, cofondatore e presidente di AcquaVerdeRiso, sommelier del riso, condurrà i presenti per mano alla scoperta del cereale principe di Vercelli in un mini-laboratorio dal titolo «Il riso italiano. Riconoscerlo con l'analisi sensoriale». Giancarlo Cometto, chef e storico della cucina, parlerà della «Cucina del passato: ricordi, tradizione e uno sguardo sul futuro».

«La cucina vercellese è ricca di piatti unici che hanno storie straordinarie - dice Cometto -. Pensate che in ogni

P. BERNASCONI CAPPI
DELEGATA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



E' un'istituzione culturale fondata nel 1953 da Orio Vergani con esponenti del mondo della cultura

A Vercelli la delegazione è stata fondata nel 1961 e non ha mai interrotto la sua attività

casa si cucina la panissa, ma di questo piatto non esiste una ricetta tipo». Elisabetta Cocchi, direttore Centro Studi Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina, tratterà il tema «Il riso: cultura e non solo cultura» mentre a Gianni Fossati, vicepresidente vicario dell'Accademia, spetteranno le conclusioni. A seguire, su prenotazione, il pranzo con un menù tipico vercellese al ristorante DiQui. Nel pomeriggio due visite guidate al Museo Leone e al Parlamentino dell'Ovest Sesia, in un itinerario cavouriano.

Consigliata la prenotazione all'indirizzo accademia-cinave@gmail.com. R. S. -

LA RICETTA

La pizza con il riso Di stagione e senza glutine

RAFFAELLA LANZA

E' tempo di taglio del riso nelle nostre campagne. Oggi vi propongo una ricetta che unisce il cereale ad uno dei piatti preferiti dagli italiani: la «pizza di riso». Occorrono 300 g di riso Carnaroli, 500 ml di brodo vegetale, 300 g di passata di pomodoro, 2 cucchiaini di olio, 20 grammi di burro, 1 cipolla piccola, 1 bicchiere di vino bianco, 50 g di parmigiano grattugiato, 100 g di scamorza affumicata tagliata a fette sottili, 100 g di prosciutto cotto di Praga, 100 g di mozzarella, olio extra vergine di oliva, basilico. La preparazione è semplice. Per prima cosa cucinate la base. In una pentola mettete l'olio e fate stufare la cipolla tagliata sottile. Quando diventa morbida aggiungete il riso e mescolate velocemente. Sfumate con il vino. Aggiungete mestolo dopo mestolo il brodo, qualche foglia di basilico, aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere per circa 16 minuti mescolando per non far attaccare il riso sul fondo della pentola. Una volta cotto, mantecate con il parmigiano e una noce di burro. Fate raffreddare il risotto. Una volta tiepido, prendete una teglia, ungetela e mettete al suo interno il risotto. Livellatelo bene, per ottenere uno strato non troppo sottile, come quello di una pizza. Farcite la base del risotto con la passata, aggiungete la scamorza a dadini, il prosciutto cotto a fette e la mozzarella (potete farcire la base con gli ingredienti che più gradite: olive, acciughe, tonno, verdure grigliate). Infornate a 200° per mezz'ora o fino a quando il formaggio non sarà fuso e la pizza di riso leggermente dorata. Sfornate, fate intiepidire e sfornate dallo stampo. La pizza di riso è ottima sia calda che a temperatura ambiente. Un'alternativa golosa, adatta a chi è intollerante al glutine. —