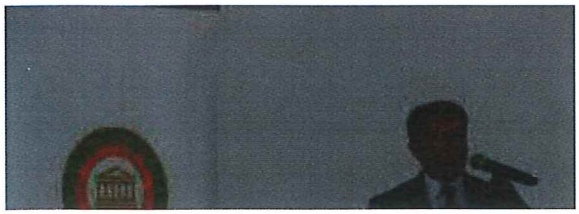
Privacy Policy

Dal campo al piatto, l'Accademia della cucina promuove il riso (photogallery)

Tutto parte dal campo, poi finisce in tavola. La cucina della risaia, tra innovazione e tradizione: questo il tema del convegno organizzato dall'Accademia italiana della Cucina al Piccolo Chiostro di Sant'Andrea di Vercelli. Una giornata di promozione e formazione per academici, operatori e tutti coloro che amano il riso, allo scopo "di formare persone che possano portare la nostra cultura nel mondo" come ha ricordato Lella Bassignana. La giornata è stata introdotta da Paola Bernascone, presidente dell'Università Popolare di Vercelli e delegata dell'Accademia della Cucina. Per Paolo Carrà, presidente Ente Nazionale Risi, "si fa presto a dire riso. Ed è per



questo che l'Ente da me presieduto ha avviato una campagna di diffusione e divulgazione, con video che abbracciano più aspetti: una narrazione che va dalla cucina con gli allievi dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo sino all'innovazione con la precision farming". E ha ricordato che il riso è l'unico prodotto con una tracciabilità totale. "L'8 ottobre – ha proseguito – saremo tutti a Bruxelles, con gli altri produttori e trasformatori, per il terzo Forum europeo del riso".

Massimo Biloni, presidente della Strada del riso vercellese di qualità e di Acquaverde riso che si occupa della conoscenza del cereale attraverso analisi sensoriali: "Disponiamo di un patrimonio straordinario, ma non sappiamo valorizzarlo. I menù dei ristoranti contengono indicazioni generiche sul riso, mai che sia indicata una varietà. Ecco noi vorremmo arrivare alla carta dei risi, come per il vino".

Gian Carlo Cometto, chef e docente dell'Istituto alberghiero di Gattinara, ha illustrato le molteplici potenzialità del prodotto in cucina, la versatilitò e la storia di alcune ricette locali. Elisabetta Cocito (Direttore Centro studi piemontese dell'Accademia della Cucina) ha ripercorso la storia del riso e ricordato che risotto e spaghetti sono due termini che non trovano traduzione nel vocabolario

enogastronomico della Francia. Conclusioni di Gianni Fossati, vicepresidente vicario dell'Accademia italiana della Cucina.

Dal campo al piatto, l'Accademia della cucina promuove il riso (photogallery) added by **Gianfranco Quaglia** *on 29 settembre 2019*
View all posts by Gianfranco Quaglia →

© Riproduzione riservata