

FESTA DEL RACCOLTO A CASSINETTA DI LUGAGNANO: IL RISO NUOVO NON C'È ANCORA



TEMPO LIBERO | 13 OTTOBRE 2019

Festa del raccolto a Cassinetta di Lugagnano: il riso nuovo non c'è ancora

Festa del raccolto a Cassinetta di Lugagnano tra cultura e degustazioni in riva al Naviglio anche se il riso nuovo... ancora non c'è



Cassinetta di Lugagnano – **Sabato 12 e domenica 13 ottobre**, bella festa d'autunno a **Cassinetta di Lugagnano**, con i giovani del paese a raccontare a

turisti e visitatori le bellezze di un borgo "Tra i più belli d'Italia" nella giornata a questi dedicata.

Come di consueto, nel Parco de André c'erano le bancarelle dell'artigianato e le esibizioni di giovani band e artisti. Concerto anche della Corpo Musicale San Carlo il mezzogiorno di domenica. Nelle vicinanze della sede del **Distretto Rurale Riso e Rane**, organizzatore dell'evento, la parte dedicata alla gastronomia, con bancarelle di formaggi, dolci e salumi.

In piazza gli spazi espositivi dell'**Ente Risi** che ha mostrato le diverse varietà della preziosa pianta, e del distretto Riso e Rane all'insegna del "tuo riso a due passi da casa". All'entrata di via Roma la società agricola **Fraschina di Abbiategrasso** proponeva la propria produzione a base di verze e zucche, pere e rapanelli, con un'ampia (e inusuale) selezione di "erbe da tavola", dalle più comuni a varietà più esotiche.

FESTA DEL RACCOLTO A CASSINETTA DI LUGAGNANO: IL RISO NUOVO NON C'È ANCORA

Poi il miele,
le torte e la
Confraternita
a della
Pentola che
ha
dispensato
ottimi risotti
nella variante
porri e
taleggio e
giallo con



luganiga (dicono i più scherzosi che a Lugagnano quest'ultima non possa mancare...) e i libri di **Ketty Magni**.

A **Marco Magni**, direttore del Distretto risicolo, abbiamo chiesto se il riso in vendita fosse già quello nuovo, ma ci ha risposto che *"quella passata è stata un'annata anomala, e il riso nuovo sarà pronto per essere messo in commercio non prima della fine di ottobre"*. Ottimo comunque anche quello dell'anno scorso e il **Riso Carnaroli Gran Riserva** che viene fatto stagionare dal momento della raccolta sino alla sua lavorazione per un periodo minimo di dodici mesi, sino a un massimo di diciotto.

Gigi Marinoni

FESTA DEL RACCOLTO A CASSINETTA DI LUGAGNANO: IL RISO NUOVO NON C'È ANCORA



Gigi Marinoni
□ □ □ □ □



Lavora da anni nel campo dell'editoria e dell'informazione. Ha diretto collane e riviste musicali. È editor della casa editrice Stampa Alternativa e, appassionato di storia. Segue con piacere quel che accade nel territorio.