

SOCIETÀ, CULTURA & SPETTACOLI

Slow Tour tra le risaie

LE TENDENZE

ROBERTO MAGGIO
VERCELLI

Cos'hanno in comune i circoli dei canottieri di Torino, la sede del Consorzio del Grana Padano di Desenzano del Garda, le risaie del Vercellese e Biellese e gli allevamenti della Valsessera? Qual è il filo conduttore che lega queste e altre zone di eccellenza della Pianura Padana? La risposta è l'elemento «acqua», ma anche la produzione di prodotti del made in Italy e la presenza di importanti filiere produttive agroalimentari. Tutte ricchezze dello Stivale raccontate da «Slow Tour Padano», il programma di Patrizio Roversi che narra di agricoltura, pro-

Al centro della puntata il tema della sostenibilità ambientale

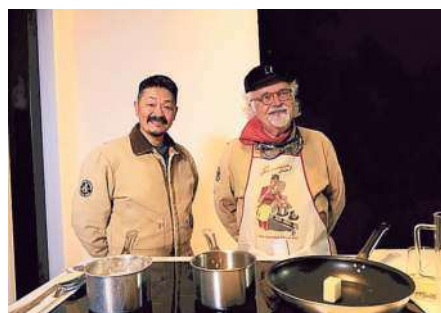
dotti e territorio, giunto alla terza edizione. La trasmissione va in onda su Rete4 e quest'anno ha deciso di raccontare, attraverso luoghi, persone e prodotti, ciò che l'agricoltura sta facendo per essere sempre più sostenibile. In momenti come quelli che stiamo vivendo, quando mancano le materie prime, l'energia è preziosa come il pane, e gli agricoltori, allevatori e trasformatori si sentono sempre più responsabili del benessere comune.

La nuova serie di «Slow Tour Padano» ha preso il via venerdì con un itinerario che segue le vie d'acqua, tra il Po e i suoi affluenti. Si passerà poi alle risaie della pianura vercellese, che saranno al centro della puntata di venerdì prossimo alle 13 (in replica al giovedì in seconda serata): Patrizio Roversi, star di «Turisti per caso», muovendosi sul suo mezzo elettrico

Tappa vercellese per il programma televisivo di Patrizio Roversi dedicato alle eccellenze agroalimentari e al territorio padano



I conduttori Patrizio Roversi e Chef Hiro, a destra con il presidente di Ente Risi Paolo Carrà



«Elettrome» raggiunge il Vercellese dove visita prima una risaia, e poi il Centro Ricerche sul riso di Ente Risi, a Castello d'Agogna. Da Paolo Carrà, presidente dell'Ente Risi, il conduttore scopre cosa può fare una risaia per essere ecologica e sostenibile: sfata il mito del consumo eccessivo di acqua — anzi, l'acqua viene preservata —, e vede come la tecnologia viene

messa al lavoro a servizio dell'ambiente. Nei laboratori del centro di ricerca scopre la banca del germoplasma, che contiene campioni di tutto il riso coltivato in Italia dal 1800 ad oggi, usati dai genetisti per creare il riso del futuro. Con Roversi arriverà tra le risaie, su un mezzo a basso impatto, il suo amico Chef Hiro, alias Hirohiko Shoda, ambasciatore ufficiale della cu-

cina giapponese in Italia e conosciuto in televisione, radio e Instagram. Mentre Roversi entra nel bunker per scoprire le varietà di riso, Hiro, giocando nella nuova ala didattica del Centro Ricerche, fa un corso accelerato di riseria. Le loro strade si riuniscono in cucina, dove si scoprirà ai fornelli che ogni varietà di riso è adatta a un preciso scopo in cucina. Nella stessa

puntata i due protagonisti andranno alla scoperta del Biellese: Hiro impara il mestiere dell'allevatore e del casaro, Roversi seguendo il filo di lana arriva fino alle montagne della Valsessera. La puntata terminerà poi nel Monferrato. Dopo la messa in onda la puntata sarà disponibile in streaming su italiaslowtour.it e su MediasetPlay. —

LA RICETTA

RAFFAELLA LANZA

Le seppioline colorate da piselli e basilico

È primavera: c'è voglia di colore, sapore e leggerezza. Ecco oggi una ricetta di pesce: le seppioline al profumo di basilico. Occorrono: 600 gr di seppioline fresche, 300 gr di pisellini freschi, uno scalogno, una decina di foglie di basilico, 2 fette di pancarrè, 2 cucchiaini di pangrattato, 4 cucchiaini di panna fresca, una fetta di peperone rosso, una fetta di peperone giallo, brodo vegetale, il succo di mezzo limone, olio extravergine di oliva, sale e pepe. Fate rosolare lo scalogno in una casseruola con un filo d'olio: cuocetelo per qualche minuto, quindi unite i piselli e mescolate bene. Bagnate con un po' di brodo caldo e cuocete per una decina di minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Mettete quindi i piselli stufati nel bicchiere del mixer: aggiungete la panna, aggiustate di sale, spolverizzate con un po' di pepe e frullate il tutto fino ad ottenere una bella crema morbida. Nel frattempo togliete la crosta alle fette di pancarrè: tritatele finemente. Tritate anche le foglie di basilico e unitele al trito di pancarrè e al pangrattato. Aggiustate di sale. A questo punto pulite le seppioline: lavatele bene sotto l'acqua, asciugatele quindi con la carta da cucina. Passate le seppioline nel pangrattato aromatizzato al basilico: cuocetele su una piastra antiaderente per circa 10 minuti, girandole da ambo i lati. Tagliate il peperone giallo e rosso a dadini. Mettete quindi in un piatto la crema di piselli che avrete precedentemente scaldato, adagiatevi sopra le seppioline arrostiti ben calde e guarnite con qualche dadino colorato di peperone. Condite con un filo d'olio profumato con una spruzzata di limone e servite a tavola. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SUDOKU

Il gioco consiste nel riempire tutte le caselle in modo tale che ogni riga, ogni colonna e ogni settore contenga tutti i numeri senza alcuna ripetizione: negli junior sudoku sono in gioco i numeri da 1 a 4 e da 1 a 6, nel sudoku medio e difficile i numeri da 1 a 9.

Junior Sudoku

1			4
4			3
	4	3	
		2	6
	5		4
5			6
3	1		

Medio

	7						1	
9			4		3		2	
		7	1	3		5		
	2		4	7				
	3	9			5	6		
	7	3			1			
	8	6	5	1				
6	1		7					5
	5						8	

Difficile

	7						1		
			2		3		8		
2	6			9					
	7		3				8		
3	8				7		1		
	1			6		5			
			6			1		2	
1	3		4						
			8						6

La soluzione dei giochi di sabato

Medio									Junior 1					
2	3	5	4	1	8	9	6	7	2	1	3	4		
6	9	1	7	5	3	2	4	8	3	4	2	1		
8	4	7	6	9	2	1	3	5	4	2	1	3		
7	8	9	2	6	5	4	1	3	5	4	2	1		
1	2	4	3	7	9	5	8	6	4	2	1	3		
3	5	6	8	4	1	7	2	9	1	3	4	2		
9	6	3	1	2	7	8	5	4	4	2	5	8		
4	7	2	5	8	6	3	9	1	5	1	3	4		
5	1	8	9	3	4	6	7	2	8	9	3	4		
Difficile									Junior 2					
2	3	1	4	8	7	6	9	5	4	3	2	5	1	6
9	8	7	5	6	3	4	2	1	5	1	6	3	2	4
6	4	1	9	2	3	5	8	7	3	5	1	4	6	2
3	1	9	8	2	7	6	4	5	2	6	4	1	3	5
4	6	8	3	5	9	2	1	7	6	4	3	2	5	1
7	2	5	6	1	4	9	8	3	6	4	3	2	5	1
8	9	6	2	7	1	5	3	4	1	2	5	6	4	3
5	3	4	9	8	6	1	7	2	2	5	6	4	3	1
1	7	2	4	3	5	8	9	6	3	4	2	5	1	6