

Capitale del riso ma chi lo sa?

Si accende il dibattito dopo la provocazione del pasticciere Iginio Massari La Strada: "Manca la consapevolezza di quanto il prodotto sia importante"

ROBERTO MAGGIO
VERCELLI

«Vercelli è molto bella, ma non sa vendersi al di là dei confini. Deve imparare a farlo grazie al riso. Un esempio: perché non ha un dolce a base del suo cereale simbolo?». Ha scatenato moltissime reazioni la provocazione del re dei pasticciere, Iginio Massari, durante la visita e lo show di sabato. C'è chi è d'accordo sul fatto che le terre del riso debbano fare quel salto per promuoversi meglio lontano da qui, e c'è invece chi dice che si sta facendo tanto e bisogna puntare su ciò che si ha: dalla vita culturale all'engogastronomia, con uno sguardo ai prodotti storici che da sempre non manca-

no. «Noi ci impegniamo da sempre sul fronte della promozione - racconta uno dei due vice presidenti della Strada del riso vercellese di qualità, Edoardo Rosso, presente sabato sul palco con Massari -, e ci siamo chiesti spesso il perché Vercelli non abbia la piena consapevolezza dell'importanza del suo prodotto principe. Stiamo lavorando proprio sulla consapevolezza di aziende e ristoratori dei propri mezzi, fornendo loro gli strumenti per essere pronti e saper raccontare il territorio. Come ad esempio i corsi di avvicinamento al riso. La Strada è aperta, e ci piacerebbe avere maggiore dialogo con la ristorazione». Nel frattempo, aggiunge Rosso, «stiamo cercando di portare il riso fuori

“
Iginio Massari
maestro pasticciere
Vercelli è bella
ma deve imparare
a vendersi meglio
attraverso il riso
la sua ricchezza

“
Edoardo Rosso
Strada del riso di qualità
Stiamo cercando
di portare il riso
fuori dai confini
Il dolce? Lanciamo
una sfida tra chef

Un momento dello show di Iginio Massari sabato sera sul palco di via Vittorio Veneto per la Notte Bianca



dai nostri confini: lo abbiamo fatto con gli eventi nel Nord Europa, e ora saremo ospiti all'Isola della Scala, dove si tiene ogni anno un'importante fiera. A loro volta Isola della Scala sarà ospite da noi: vogliamo entrare in relazione con altre realtà, così come con altre Strade, ad esempio quella dei vini. Non ci spaventa imparare, prendere spunto e coltivare relazioni. Sappiamo che c'è tanto lavoro da fare».

Nel merito del dolce a base di riso, citato dal maestro pasticciere, dalla Strada concludono: «Potremmo lanciare la sfida agli chef vercellesi, immaginando un format che non preveda né vincitori né vinti, ma che possa valorizzare le varie sfaccettature che il nostro prodotto ha. Il riso in cucina si presta a mille utilizzi: per fare creme, mousse, biscotti, bevande e altro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NATALIA BOBBA, LA PRESIDENTE DI DONNE E RISI

“I dolci erano già alle Olimpiadi 2006”

«Quella del maestro Massari è una provocazione straordinaria». Natalia Bobba, presidente di Donne e Riso, parla della versatilità del riso, dal salato al dolce: la promozione passa anche da qui. «Già nel 2006 come associazione abbiamo pubblicato un libro di dolci a base di riso. Un volume che abbiamo regalato ai giornalisti presenti alle Olimpiadi invernali di Torino, che a Vercelli è stato un po' snobbato. La provocazione del maestro non ci ha sorpreso: noi ci avevamo già pensato. Nel libro ci sono ricette nostre: delle nostre nonne, zie, mamme. Noi abbiamo sempre proposto nei nostri eventi torte o dolci di riso». Il Covid ha rovinato la festa: «Nel rinfresco finale del nostro evento clou "Pomeriggio a tutto riso", fino al 2018 abbiamo proposto torte di riso. A Geo & Geo dove sono stata ospite ave-

presentato una crostata con base di riso nero e frutta. Noi abbiamo sempre parlato e cucinato dolci con il riso». A Vercelli i dolci con il riso sembrano avere però poco appeal: «Perché c'è una mentalità chiusa: per molti vercellesi esiste la panissa e basta. Tanti ignorano che con il riso si possano far dolci». E dire che cucinare un dolce di riso è semplicissimo: «Il mio cavallo di battaglia è questa torta. Basta far cuocere nel latte, con zucchero e scorza d'arancia, il riso, che deve essere "originario" e non Carnaroli o Baldo. Una volta cotto, con il latte che si è ristretto, aggiungere amaretti tritati e un uovo. Far cuocere in forno. Poi decorare con marmellata di pesche e fettine di pesca fresche. O con confettura di arance, un pizzico di cannella e fettine di arance. Un dolce strepitoso». R.A.L.A. —



ANNA MARIA CORRADO DEL RICE RESORT "ARMONIE IN CORTE"

“È al centro di tutte le nostre proposte”

Dalle escursioni in bicicletta nelle terre del riso di Baraggia all'esperienza gastronomica a base del cereale. Da anni Anna Maria Corrado porta avanti un'attività di promozione a 360 gradi sul mondo del riso attraverso «Armonie in Corte», nato nel 2012 come ristorante con un progetto basato sulle eccellenze e la sostenibilità del territorio. Situato a Buronzo, oggi è definito «rice resort» dove si possono provare diverse esperienze, oltre che degustare il re della tavola vercellese consultando una speciale carta dei risotti. Anche sotto forma di dolce: «Noi facciamo una panna cotta a base di riso - spiega Corrado -, e proponiamo anche la Torta della mondina, su ricetta dello chef Valerio Angelino Catella. Si tratta di un dolce che consumavamo le

mondariso di domenica, con riso e uova, a cui è possibile aggiungere amaretti e frutta candita».

Oggi «Armonie in Corte» si dedica a tante altre attività, oltre alla cucina: da laboratori didattici a tema riso, anche in lingua straniera, a eventi, dall'ospitalità al turismo «esperienziale», cioè quello che permette al visitatore di interagire con l'ambiente, la storia e le tradizioni del luogo che visita. Nel caso del «rice resort» di Buronzo, lo si fa in sella a una bicicletta. «Noi abbiamo una clientela da fuori provincia - conclude la titolare -, la scorsa settimana abbiamo organizzato un evento legato ai vini piemontesi e alla nocciola Igp, con un menù tutto a base di riso, dall'antipasto al dolce». R.MAG. —



I TITOLARI DEL RISTORANTE "IL CONVENTO" DI TRINO

“Non mancherà mai dal nostro menù”

«La provocazione di Massari non ci coglie impreparati». Giorgio Bonato e la moglie Sandra Chinelli, titolari del ristorante il «Convento» di Trino in carta da anni propongono dolci a base di riso. «Mi sono sempre detto: abitiamo nella terra del riso e questo non deve mancare nel menù, dall'antipasto al dolce - dice Giorgio Bonato -. Poi i dolci di riso sono ottimali per i clienti che soffrono di intolleranze alimentari». Al Convento ci sono i biscotti di riso «Mon Amour»: «Nel tempo li ho elaborati. Da semplici, con un gusto spiccato di riso, a quelli aromatizzati con vaniglia del Madagascar e agrumi. Sono gluten free e senza lattosio. Li facciamo noi: a mano». Oltre ai biscotti c'è anche il gelato: «Inizialmente lo producevo solo utilizzando il riso

Apollo, un aromatico italiano. Poi ho aggiunto la variante al riso rosa, semi integrale. Per un effetto scenico, lo preparo anche direttamente davanti ai clienti, con l'azoto. Il gelato di riso piace molto: tra i clienti c'è curiosità, in tanti lo ordinano, per assaggiarlo. Anche gli stranieri». La provocazione di Massari a Trino arriva in ritardo: «E' una bella idea quella del maestro Massari, ma noi siamo già sul pezzo. In certi periodi dell'anno propongo anche la "risiera", una rivisitazione tutta vercellese della pastiera napoletana, con frolla di faritura di riso e ripieno di riso. Il riso è versatile. Si può cucinare in tutti i modi. Tra tutti i dolci che propongo, sul fronte riso, quello che piace meno, che viene ordinato con minor frequenza, è solo il budino». R.A.L.A. —



DA FOLLIS IN CORSO LIBERTÀ, TRA PASTICCERIA E MUSEO

“La promozione? Con biccicolani e tartufata”

Nel giugno scorso, Iginio Massari era stato alla Pasticceria Follis, dove aveva visitato anche il museo allestito dal titolare Paolo Bagliero. Un'area espositiva di fronte allo storico locale di corso Libertà, che raccoglie oggetti, attrezzature, foto d'epoca e molto altro: oggetti che raccontano quasi 120 anni di storia. «Quando il maestro Massari è stato da me, oltre a visitare l'area espositiva, aveva assaggiato la tartufata e i biccicolani, che aveva trovato molto buoni - racconta Bagliero -. Di riso, di dolci di riso, non si era parlato in verità». La produzione di Follis è orientata sulle due specialità: «Come prodotti stagionali abbiamo delle praline di cioccolato ripiene di riso. Le vendiamo bene, ma vanno di più biccicolani e tartufata, che sono i nostri prodotti trainanti. Da noi vengono molti turisti e ci chiedono, nello specifico, da portare a casa, proprio i biccicolani o la tartufata. Nei depliant turistici sono indicati questi come tipicità vercellese». Difficile che una torta di riso possa soppiantare questi must: «Il maestro Massari, che è un professionista del settore, ha intravisto una lacuna, che può essere colmata con il business, e l'ha evidenziata. Noi abbiamo dei prodotti con il riso, ma come già detto, vengo richiesti meno che i nostri dolci trainanti». Il Museo viene aperto per open day o durante manifestazioni che coinvolgono la città: «Al Fora Tüt di settembre ci sarà la possibilità di visitarlo. Invito tutti a venirci a trovare: le tradizioni della città passano anche attraverso i luoghi della memoria». R.A.L.A. —



LE REAZIONI

Ente risi e la necessità di far conoscere le ricchezze della provincia: "Finchè ce la cantiamo tra di noi, cambierà nulla" Saggia: "Le istituzioni si riuniscano e decidano il da farsi". L'assessore Sabatino: "I prodotti servono quanto gli eventi"

“Vercelli la smetta di autocelebrarsi al territorio serve una campagna seria”

«Vercelli deve smettere di autocelebrarsi: deve imparare ad aprirsi a quello che c'è là fuori». Tra i pareri in linea con quanto detto dal pasticciere Iginio Massari, c'è quello di Paolo Carrà, presidente di Ente Risi, l'organismo che ha tra i compiti la promozione del riso italiano. «Sposo e condivido in pieno le parole del Maestro - commenta -: la promozione si fa fuori dal territorio, facendo conoscere le nostre ricchezze al di là dei nostri confini, e non all'interno. Finché ce la cantiamo tra di noi, non ci sarà una reale promozione del territorio».

Come fare? Il presidente suggerisce di adottare la stessa strategia messa in atto dall'ente che preside, cioè un piano di comunicazione ben definito, che passa dai media tradizionali ai social. Nel 2019 ad esempio era stata lanciata «Nutri la tua voglia di riso», campagna che aveva l'obiettivo di comunicare fuori città una nuova cultura del riso, attraverso la produzione di materiali informativi, ricettari e video narrativi, e con la presenza sui principali mezzi di comunicazione. L'evento di lancio, avvenuto non a caso a Milano, aveva visto la partecipazione di volti noti della tv e food blogger. «Serve un atteggiamento diverso - continua Carrà -, bisogna definire un budget e andare sui canali e sulle piazze giuste. Mi ha fatto piacere che una persona dall'esterno, arrivata in una delle patrie del riso, abbia detto quelle parole, che io sostengo da sempre ma sono state poco ascoltate».

D'accordo con Massari anche Jose Saggia, vice presidente di Ascom Vercelli e pro-



Il riso vercellese esposto nel celebre punto vendita di Eataly a New York



“
Andrea Barasolo
direttore Ascom Vercelli

Prendiamo spunto dalle sue parole l'idea è di creare nei negozi angoli dedicati al riso

Così su La Stampa



Sul giornale di domenica abbiamo raccontato la visita del re dei pasticciere Iginio Massari, a Vercelli per la Notte Bianca: a La Stampa ha anticipato il tema affrontato durante la serata: la promozione mancata del territorio.

prietario del Bislakko Caffè & Pastry, locale visitato nel corso della giornata di sabato da Massari prima del talkshow in via Vittorio Veneto. Con lui, oltre al presidente Angelo Santarella e il direttore Andrea Barasolo, anche il figlio Simone, specializzato nella pasticceria. «Se ci limitiamo a parlare del dolce di riso che manca a Vercelli - spiega - vuol dire che non abbiamo colto il messaggio di Iginio Massari: lui ci ha detto che sul territorio abbiamo una ricchezza che non sfruttiamo in pieno, perché non siamo capaci di fare sistema. Cosa che invece avremmo dovuto fare prima. Dobbiamo riuscire a creare collaborazioni dentro la città basandoci sul riso. Verrebbe creato così un indotto e di conseguenza maggiore

benessere. Ricordiamoci che con il riso si possono fare dolci, ma anche il sakè, gallette, pane e tutti i prodotti dell'arte bianca».

Saggia conclude: «Il Maestro ha indicato la strada corretta. La Strada del riso ha avviato un percorso, ma sono le istituzioni che devono mettersi attorno ad un tavolo e sperimentare percorsi nuovi, al di là dei soliti schemi. Il messaggio di Massari è stato questo: dovete vendere il vostro prodotto nel miglior modo possibile. E non fermarsi alla panissa».

Barasolo evidenzia il fatto che «da qualche mese stiamo parlando di rifare la manifestazione Risò del passato. Inoltre - commenta -, stiamo valutando una serie di idee, come la creazione di corner nei negozi in cui

promuovere il riso e l'immagine di Vercelli. Prenderemo spunto dalle parole di Massari».

Per l'assessore comunale agli Eventi, Mimmo Sabatino, la promozione e l'arrivo in città di turisti da tutta Italia e non soltanto «è frutto di un insieme di fattori: va bene un dolce a base di riso, ad esempio - spiega -, ma abbiamo i nostri prodotti identitari come i bicciolani e la tartufata, realizzati da fior di pasticciere. E poi ci sono gli eventi come le Mille Miglia e le Freccie Tricolori, i musei, le mostre che portano gente. E' tutto un insieme, non è solo un prodotto gastronomico. Un concorso per ideare un dolce di riso? Perché no, rivolgendosi ai professionisti e ai vercellesi». R.MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GRAFFIO



QUANDO IL CHICCO È INVISIBILE

ALESSANDRO BALLESEO

Un marziano sbarcato in centro non immaginerebbe mai che Vercelli sia la capitale del riso. C'è un solo punto vendita dedicato al nostro cereale di punta: chissà perché i produttori, dai più ai meno conosciuti, non mettono in mostra le loro varietà in botteghe da aprire nei luoghi più frequentati? Nelle vetrine dei negozi, tranne pochi casi, non c'è traccia dei chicchi. La fiera? La ricordano tutti con nostalgia. Un museo? Macché. Ha ragione quel marziano di Iginio: non c'è niente, qui, che d'impatto racconti il binomio riso-Vercelli. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**RICORDATI
di PROTEGGERE
la TUA CASA
con VERANDE
e ZANZARIERE**

**NON PERDERE LE
NOSTRE PROMOZIONI**



serramenti
di Geom. Luigi Rista e C.

**FINESTRE - PERSIANE - VERANDE
PORTONCINI TAPPARELLE - ZANZARIERE
CAPOTTINE VENEZIANE
PORTE INTERNE e BLINDATE**

**CAMBIA
LE TUE VECCHIE
FINESTRE!**

Eliminando le barriere architettoniche potrai approfittare dello sconto in fattura.

Penseremo noi a tutta la burocrazia

75%
Sconto in fattura

VERCELLI - Esposizione e Vendita

Via Trento, 38 (rione Isola) Tel. 0161.25.13.84 - CelL. 337.26.03.37 - erreci.sistemi@libero.it

WnD