



**iliad**

**OFFERTA  
GIGA 120**

**120 GB**  
MINUTI E SMS  
ILLIMITATI

**7,99€**  
AL MESE  
**PER SEMPRE**

ATTIVAZIONE SIM: 9,99€

## EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI

[Home](#) » [Il riso protagonista in Bulgaria alla IX Settimana...](#)

## Il riso protagonista in Bulgaria alla IX Settimana Cucina Italiana

[14/11/2024 13:00](#) [Redazione Agenfood](#) [EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI](#)

(Agen Food) – Sofia, 14 nov. – Una conferenza che ha per tema il riso italiano, la sua coltivazione, i benefici e il suo utilizzo in cucina e una mostra fotografica che racconta l'evoluzione del settore risicolo italiano. È con queste iniziative che l'**Ente Nazionale Risi** sarà tra i protagonisti della **IX Settimana della Cucina italiana nel mondo** in programma a Sofia dal 16 al 22 novembre 2024.

Il tema portante della settimana sarà la “Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione”, visto che la rassegna di quest’anno mira a presentare la cucina italiana con le sue radici tradizionali e il riconosciuto ruolo della Dieta Mediterranea per la tutela della salute, nel quadro di uno stile di vita sano, equilibrato e sostenibile.

E chi, meglio del riso, può rappresentare tutto questo?

L’Ambasciata d’Italia, l’Istituto Italiano di Cultura, ITA (Italian Trade Agency) in Bulgaria, l’Accademia della Cucina Italiana in Bulgaria e l’Ente Nazionale Risi, con il sostegno culinario dell’Istituto IPSSEOA ‘Pietro Piazza’ di Palermo, organizzano il 19 novembre presso l’Hotel Hilton di Sofia una conferenza che ha per tema il riso italiano, la sua coltivazione, i benefici e il suo utilizzo in cucina. La conferenza, che vedrà la presenza della presidente dell’Ente Nazionale Risi Natalia Bobba, è curata da Davide Mantovani, responsabile per le comunicazioni ed eventi dell’Ente.

Insieme alla conferenza è stata allestita la mostra fotografica “La risaia ieri, oggi e domani” che resterà aperta fino al 29 novembre. Realizzata dall’ufficio eventi e comunicazione dell’Ente Nazionale Risi col patrocinio del Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, racconta l’evoluzione del settore del riso italiano attraverso immagini che testimoniano un connubio perfetto tra tradizione e innovazione. I visitatori esploreranno i 500 anni di storia della risicoltura italiana, dagli antichi metodi di coltivazione fino all’agricoltura di precisione di oggi, in un’ottica di produzione sempre più efficiente e rispettosa dell’ambiente: un’occasione per riflettere sull’importanza del riso per l’economia, la cultura e l’ecosistema italiano, sottolineando come il passato possa guidare verso un futuro più sostenibile.

[Ente Nazionale Risi](#)[IX Settimana Cucina Italiana nel mondo](#)[Primo Piano](#)[riso](#)



## Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

## Articoli correlati



### Puratos fa il pieno di visitatori in occasione di "Imprese Aperte"

(Agen Food) - Parma, 14 nov. - "Per noi, che non vendiamo prodotti al consumatore..."



### Camminare con Gusto: tour nei borghi e sapori toscani

(Agen Food) - Pistoia, 13 nov. - Sarà Pistoia ad aprire mercoledì 20 novembre 2024...



### Smart Building Levante 2024: a Bari due giorni sulla transizione

(Agen Food) - Bari, 13 nov. - Apre domani "Smart Building Levante 2024", terza edizione...