SC&S Società, cultura & spettacoli

Cena benefica pro Aism domani a Scopello

Cena benefica «Far del bene fa stare bene», domani a Scopello, per raccogliere fondi da destinare all'Associazione sclerosi multipla. L'appuntamento sarà alle 20 nel tendone della Pro loco in regione Fonderia, il menù è al costo di 28 euro a persona (di cui 10 euro in beneficenza). Per sapere se ci sono ancora posti telefonare al 348.7847009. M. CU. —

I mille sapori di Risò

Presentata la parte food del Festival internazionale che terrà banco dal 12 al 14 settembre a Vercelli
In piazza Antico ospedale il "Village" da 1200 metri quadri per le degustazioni, in Borsa merci il ristorante gourmet

L'EVENTO

ROBERTO MAGGIO
VERCELLI

Risotti, pizza, sushi e arancini in versione «street & chic» in piazza Antico Ospedale; filetto di fassona, vitello tonnato e frolla alle nocciole in formato gourmet, sempre con il riso a fare da fil rouge, alla Borsa Merci. Risò, il festival internazionale che terrà banco dal 12 al 14 settembre a Vercelli, svela i dettagli della parte «food», una componente importante della kermesse promossa da Provincia,

I piatti in versine "chic e street", sempre a tema, andranno dall'antipasto al dolce

Comune di Vercelli ed Ente nazionale risi. Due le piazze principali, distanti poche centinaia di metri, che permetteranno ad un pubblico variegato di assaporare il chicco nelle sue mille sfaccettature: dallo street food, il cibo da consumare su strada, ai piatti più elaborati, preparati con il tocco di un grande chef.
L'area cibo in piazza Antico Ospedale potrà contare su un padiglione da 1.200 metri quadrati, aperto dalle 10 alle 21. Nel «Village», con accesso libero, si potrà fare un viaggio tra i sapori partendo da un'ampia scelta di risotti, preparati da alcuni ristoratori vercellesi. Qualche esempio: Carnaroli allo zafferano delle Langhe, robiola e polvere di mirtillo della Valsesia. O ancora Carnaroli al pesto di pistacchio di Bronte Dop. Per

La Borsa Merci, qui in una cena benefica organizzata da Ascom, torna a trasformarsi in un suggestivo ristorante

ANGELO SANTARELLA
PRESIDENTE ASCOM VERCELLI

Saranno coinvolti tutti i ristoranti di Vercelli, con preparazioni in tema nei loro menù

L'ESPOSIZIONE APERTA FINO ALL'11 GENNAIO

In Arca "Guttuso, De Pisis, Fontana" Via alle prevendite per la mostra

Sono già partite le prevendite per la mostra «Guttuso, De Pisis, Fontana…L'Espressionismo italiano», allestita dall'11 settembre all'11 gennaio nell'Arca in San Marco a Vercelli. Per la prima volta un nucleo di opere realizzate tra il 1920 e il 1945, e appartenenti alla sezione storica della Collezione Giuseppe Iannaccone, racconterà l'evoluzione dell'Espressionismo in Italia attraverso i linguaggi pittorici di maestri come Renato Guttuso, Filippo De Pisis, Lucio Fontana e molti altri. Prodotta e organizzata dal Comune e dalla Fondazione Iannaccone, in collaborazione con Arthemisia, la mostra è il primo appuntamento del progetto espositivo pluriennale realizzato grazie al sostegno di Fondazione Cassa di Risparmio, Provincia, Asm con il patrocinio della Regione. Prevendite su www. ticket. it. Il curatore è Daniele Fenaroli. R. MAG. —

gli amanti del cibo da strada, le alternative sono ampie, sempre preparate dai ristoratori del territorio. Si va dalla pizza con farina di riso, agli arancini con prosciutto cotto, mozzarella e leggera fonduta, o in versione classica con il ragù. Non mancherà una battuta di scottona con cialda di riso nero soffiato, ma anche il Salam d'la duja e il sushi con riso vercellese. Ci sarà una cassa centrale per le ordinazioni. Non mancano i dolci, dal «Sor-riso» al gelato Rigoletto.
Nella esclusiva sede della Borsa Merci sarà allestito un ristorante gourmet, che ha già aperto le prenotazioni. Il menù degustazione, completo di abbinamento vini, è firmato dall'executive chef Luca Seveso: in una formula più intima ed esclusiva verranno proposti aperitivo di benvenuto (piccola parmigiana di melanzana, macaron di farina di riso, lampone e roquefort e altro), un vitello tonnato cotto a bassa temperatura con caviale e cialde di riso rosso, un risotto gourmet, e il filetto di fassona in crosta di riso nero, crema di patate e cerfoglio. Per finire «La bella Maijin», una frolla che esce dai soliti schemi.

Il menù completo è consultabile su www.maiocookingbox.com/riso-vercelli, il portale del Maio Group, partner degli organizzatori con Ascom Confcommercio e Fipe Vercelli. Proprio l'Ascom si è aggiudicata la gestione dei servizi di ristorazione di Risò, con il coordinamento dell'albergo ristorante La Bettola (Maio). Presenti in padiglione i pubblici esercizi della provincia aderenti a Fipe, che sono Acquapazza, Bijoux, Bislakko Cioccoristoreria, Da Balin, La Bettola, La Salsamenteria e Locanda del Bue Rosso. Ieri in sala giunta, alla presentazione della parte food, il presidente di Ascom Angelo Santarella ha specificato che «anche gli altri ristoratori di Vercelli sono coinvolti, e proporranno nei loro menù preparazioni in tema con il festival. Risò sarà un grande palcoscenico e una grande opportunità per il nostro comparto». Sono intervenuti anche il sindaco Roberto Scheda, il presidente della Provincia Davide Gilardino, la presidente di Ente risi Natalia Bobba, il presidente di Fipe Vercelli Jose Saggia con Emanuela Bertolone, il proprietario di Maio Group Massimo Maio con il fratello Alessandro. Collaboratore del gruppo, lo chef Eugenio Moreni, che ha illustrato l'ampia proposta gastronomica offerta durante i giorni di Risò. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTE E DINTORNI

I resti ritrovati di Eusebio, Santo Patrono

ELISABETTA DELLAVALLE

Il 1 agosto del 371 d. C. muore, nella sua Vercelli, Eusebio che, arrivato in gioventù dalla Sardegna a Roma e battezzato da Papa Marco, nel 345 viene nominato da papa Giulio I Vescovo di Vercelli, il primo del Piemonte. Un Piemonte che non esisteva ancora, terra di frontiera e tutto da evangelizzare che lui conquista grazie alla sua abilità dialettica e alla sua tenacia.
Nel momento della morte si fa seppellire vicino alla tomba di San Teonesto, il primo martire cristiano vercellese ucciso da Diocleziano: il suo sepolcro è in un'area necropolare romana, a Nord della città, vicino al fiume Cervo. Qui, in onore di Eusebio, viene costruita, tra il V e il VI secolo, una basilica paleocristiana.

Non si contano le trasformazioni dell'antica basilica – cinque navate con quattro file di colonne con quadriportico antistante e un'unica abside forse decorata a mosaico e coro cinto da preziosi cancelli – fino all'incendio appiccato da Arduino di Ivrea nel 997, periodo a cui risale anche il maestoso Crocifisso d'argento, ma si pensa che persino Benedetto Antelami abbia qui lavorato. Di quella fase resta il campanile, eretto dal vescovo Ugucccione nella seconda metà del XII secolo.
Unica certezza è che i resti di Eusebio, Santo Patrono, sono sempre stati lì, sotto il pavimento del presbiterio rialzato dove, il 18 febbraio 1581, sono stati ritrovati, protetti da una lastra in piombo rivestita da una tavola in bronzo, o ottone dorato, corredata dall'iscrizione che fugava ogni dubbio. Eusebio era stato ritrovato. Il resto della storia alla prossima settimana. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OGGI ANCHE LA MUSICA DEGLI "ATTENTI A QUEL DUO"

Quarona sotto le stelle con aperitivi e cene

Ultimo appuntamento prima della pausa per le ferie con «Aperitivi e cene sotto le stelle» a Quarona. Oggi dalle 19 in piazza Libertà si potranno gustare prelibatezze proposte da bar e ristoranti del paese. In particolare si potranno mangiare panini con l'originale porchetta di Ariccia e cipolle rosse caramellate o peperoni arrostiti preparati dall'Incontro Caffè. L'albergo ristorante Italia ha invece pensato a un menù composto da una degustazione di pasticceria salata, plin e dolci tradizionali e creativi tra cui scegliere in base al proprio gusto, in abbinamento a vini o birra fresca alla spina. L'intrattenimento musicale sarà affidato dalle 20,30 agli Attenti a quel duo, formato da Dante Delzanno e Andrea Veronese, molto conosciuti in zona da anni per la loro verve tra battute e note. M. CU. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA