

Tra food, cultura e storia Tanti protagonisti al Village

Conferenza stampa in Provincia dedicata principalmente alle iniziative legate al gusto e alla valorizzazione del riso

Il riso declinato tra gusto e cultura. Questo nell'ambito della seconda edizione di Risò, il Festival internazionale in programma dall'11 al 13 settembre. Al Village, luogo inclusivo allestito in piazza Antico Ospedale, oltre al Padiglione istituzionale e filiera e al Padiglione produttori, sarà presente il Padiglione food, curato da Ascom Confcommercio Vercelli con Comtur Vercellese Servizi srl, con il coordinamento di Maio Group e in collaborazione con una gruppo di esercenti locali Fipe. Le novità relative all'aspetto gastronomico sono state illustrate nel corso di una conferenza stampa che si è tenuta nella sede della Provincia e ha visto gli interventi del sindaco **Roberto Scheda**, che ha definito la kermesse, un'importante opportunità di crescita e frutto di un grande lavoro di squadra, del presidente della Provincia **Davide Gilardino**, di **Daniele Pane**, sindaco di Trino e presidente dell'associazione Borghi delle Vie d'Acqua, di **Natalia Bobba**, presidente di Ente Risi, di **Massimo Maio**, di Maio Group nonché consigliere di Atl Terre dell'Alto Piemonte e di **Jose Saggia**, vice presidente vicario di Ascom e presidente Fipe.

Per la seconda edizione il *Village*, aperto gratuitamente al pubblico ogni giorno dalle 10 alle 21, offrirà possibilità, come sottolineato da Maio, di cenare fino alle 24, con l'ultimo

ingresso alle 23. Oltre all'estensione dell'orario, vi saranno il 50% dei posti in più e un servizio bar potenziato. Tra le proposte vari risotti e altri piatti e dolci a base di riso.

Gastronomia, dunque, ma anche territorio come evidenziato dal Gilardino: «Questo grazie ai tour dei Borghi d'Acqua che consentiranno di far apprezzare il nostro territorio e le sue bellezze a volte sconosciute anche ai vercellesi. Per quanto riguarda la parte "food" - ha aggiunto - il **ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida** consegnerà agli chef una targa commemorativa per aver contribuito al riconoscimento della **cucina italiana** come Patrimonio culturale e immateriale dell'Unesco».

A illustrare invece il primo trofeo della panissa è stato Pane: «Questa prima edizione del Trofeo consentirà di valorizzare il lavoro delle Pro Loco». Infatti, dopo i vari gironi realizzati nell'ambito delle sagre che hanno animato i mesi estivi sul territorio, il Trofeo culminerà proprio in occasione di Risò. Ventisette le Pro Loco che hanno aderito, raccogliendo la sfida, proponendo il piatto tipico ognuna a modo proprio. La sfida finale è in programma domenica 13 settembre a Vercelli, all'area show cooking del Padiglione Produttori.

«In questo festival sono le realtà del territorio che portano avanti un progetto

importante - ha precisato Saggia - Un progetto, un percorso che dovrà continuare».

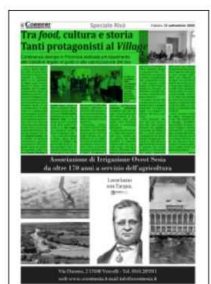
L'Ente Nazionale Risi. L'Enr avrà uno stand di oltre 100 metri quadrati all'interno del padiglione istituzionale del Village di Risò. Lo spazio espositivo si svilupperà in tre aree tematiche, concepite per raccontare la risaia di ieri, di oggi e di domani attraverso un percorso che coniuga tradizione e innovazione. Una parte significativa dello stand sarà dedicata all'esposizione del ciclo pittorico Rapsodia della risaia di Enzo Gazzone (1894-1970): una collezione di 40 opere che documenta il lavoro nei campi e la vita in risaia prima dell'avvento della meccanizzazione. Previsto anche un ambiente multimediale immersivo. Lo stand sarà visitabile per tutta la durata di Risò, venerdì 11 settembre dalle 11 alle 20, sabato 12 e domenica 13 settembre dalle 10 alle 20.

Come ricordato inoltre da Bobba, partecipando al tour "Alla scoperta della Baraggia Vercellese", sarà possibile ammirare il nuovo "Risegno" dell'Ente Nazionale Risi: una grande opera in risaia dalle dimensioni mai realizzate fino ad ora, ovvero 120 metri per 65, che attraverso l'accostamento di diverse piante di riso celebra gli 80 anni della varietà Arborio.

m.c.g.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS592 - S.41801 - S.41802





In alto un momento della conferenza stampa in Provincia e a lato una foto di gruppo dei partecipanti