

PRIMO PIANO

Chicchi di Italia, Francia e Portogallo per lanciare l'unione europea del riso

Ente Risi e aziende locali dopo Agroglobal partecipano all'evento milanese "TuttoFood"

Italia, Francia e Portogallo si uniscono per promuovere la conoscenza e il consumo del riso europeo, un alimento coltivato e lavorato con tecniche sostenibili e amiche dell'ambiente. Dopo la partecipazione a settembre alla fiera «Agroglobal» di Lisbona, appuntamento internazionale del settore agricolo e alimentare, Ente nazionale risi insieme a due partner europei è presente fino a martedì a «TuttoFood», la kermesse dedicata al cibo in corso a Fiera Milano di Rho. L'appuntamento offerto dalla vetrina internazionale dell'agroali-

deriva solo da una semplice azione di pulitura».

Tra gli stand di Fiera Milano ci sono anche aziende risicole vercellesi e alessandrine. Una delegazione della Coldiretti Vercelli Biella ha partecipato nello spazio dedicato alla confederazione. Ai visitatori vengono spiegate le qualità del chicco prodotto in Italia e in Europa: tra cui l'utilizzo di tecniche agronomiche che garantiscono la qualità e il rispetto dell'ambiente. Due fattori, sottolineano i tre Paesi, «garanzia di tracciabilità e salubrità». La produzione di riso in Europa, che si identifica con la tipologia Japonica, corrisponde allo 0,4% della produzione mondiale ma al 77% della risicoltura dell'Ue. R.MAG. —

Ai visitatori vengono raccontate le tecniche di produzione e la qualità del cereale



Lo stand di Ente risi alla fiera milanese "TuttoFood"

QUINTO

Fiera d'autunno tra antichi mestieri e birre artigianali

Enogastronomia, mestieri di una volta, birra artigianale e fritto misto di pesce saranno tra i protagonisti della seconda Fiera d'autunno in programma oggi dalle 9,30 alle 16 in viale Rimembranza a Quinto Vercellese. La giornata, organizzata dal Comune e dagli Amici di Quinto, vedrà la partecipazione di bancarelle con arte, abbigliamento, prodotti tipici di Piemonte e Valle d'Aosta, e di tante figure d'un tempo come i cestai, gli impagliatori, i lavoratori di cuoio e delle campane per mucche. Ci sarà la possibilità di fare colazione, di pranzare e di fare merenda con caffè, bibite, birra artigianale, fritto di pesce e salamelle, sia sul posto che da asporto. R.MAG.

mentare si inserisce in un progetto di valorizzazione, comunicazione e divulgazione nato sotto lo slogan «Buono per te, prezioso per l'ambiente» e lanciato da Ente Risi con l'ente portoghese Casa do Arroz e il sindacato dei risicoltori di Francia e filiera.

Ogni giorno lo chef stellato Fabrizio Ferrari prepara degustazioni con tre tipologie di riso provenienti dai Paesi membri del Consorzio: Carnaroli per l'Italia, Arroz Carolino per il Portogallo e Riz de Camargue per la Francia. Tre gli scopi principali della partecipazione: catturare l'attenzione del consumatore, troppo catalizzata verso la pasta, sostenere il mercato del riso made in Europa e rendere le persone consapevoli di ciò che mettono nel piatto. «Dopo Lisbona, abbiamo aderito all'evento milanese per continuare a mantenere viva l'attenzione sul riso europeo e italiano - racconta il presidente di Ente Risi, Paolo Carrà -, che riscuote un notevole interesse. Con francesi e portoghesi mostriamo al pubblico che il nostro prodotto

L'azienda di Lignana

La tradizione con un gusto nuovo gli Aironi lancia il crumble croccante

IL CASO

Guarnizione croccante e colorata di piatti come insalate, zuppe, vellutate, tartare, pesce crudo, pasta e, naturalmente, risotti. Sono i crumble salati, il nuovo prodotto lanciato sul mercato da GliAironi. Si tratta di fiocchi di riso insaporiti con ingredienti disidratati realizzati con farina di riso, che garantisce la leggerezza, a cui sono stati aggiunte farina di ceci, per dare un corretto apporto proteico, e farina di mais per un gusto più deciso.

GliAironi ha sempre speri-

mentato partendo da una materia prima ricca e versatile come il riso per realizzare nuovi prodotti, seguendo il motto «al centro di tutto c'è il riso». Così sono nati ed entrati nel catalogo dell'azienda di Lignana i crumble, anche gluten free, pensati per mettere croccantezza oltre che gusto nei piatti che accompagneranno.

Il prodotto è disponibile in tre varianti di gusto che si rifanno ai sapori tipici della tradizione italiana: il crumble salato cacio & pepe, il crumble salato pomodoro e origano, il crumble salato basilico e pinolo: «Abbiamo lavorato a lungo per realizzare i crumble in un



L'azienda di Lignana ha lanciato un nuovo prodotto

modo che ci soddisfacesse - spiega Gabriele Conte, Brand Evangelist de gliAironi -. Finalmente siamo arrivati a quello che secondo noi è un prodotto perfetto: lo abbiamo immaginato sia per il canale Ho.Re.Ca., per dare agli chef la possibilità di giocare con le consistenze, sia per il canale retail, visto che è un prodotto utile a dare un tocco in più a tanti piatti della quotidianità». Il crumble è stato presentato a Tuttofood, fiera in corso a Milano: «La risposta è molto buona: un buyer del North Carolina ha già fatto un ordine importante», racconta Conte.

Il nuovo prodotto firmato gliAironi è in vendita nel circuito degli store Eataly. Il lancio sarà accompagnato da un tour di degustazione aperto al pubblico, in cui il crumble verrà fatto provare direttamente ai consumatori. Ieri e oggi appuntamento a Eataly Smeraldo Milano, il 30 e 31 ottobre a Eataly Torino Lingotto e il 6 e 7 novembre a Eataly Roma. A.ZA. —

SECONDO IL GAMBERO ROSSO

Tra i miglior sushi in Italia quello di Mambo a Varallo

Varallo è sulla mappa dei migliori locali che propongono sushi in Italia. E a prepararlo è un italiano. È stata pubblicata per la prima volta dal Gambero Rosso "Sushi", guida dedicata al piatto del Sol Levante più conosciuto in Italia. Sono recensiti 250 tra sushi bar, fine dining, format innovativi e fusion. Tra di loro c'è anche "Mambo Tony Sushi", locale di Antonino Dimartino. «Cuoco appassionato di cultura giapponese,

con precisione e dedizione prepara un sushi a prova di esperti»: così recita la recensione del locale nato per il take away che oggi conta una decina di posti. «Una proposta classica di stile nipponico - prosegue -, con poche variazioni sul tema, ottime materie prime e nessun procedimento lasciato al caso. Ottimo equilibrio tra riso e pesce nella composizione dei nigiri, preciso il taglio nei sashimi». Un bell'attestato di sti-

ma per Tony, come lo conoscono tutti, che il primo corso per imparare a preparare il sushi lo ha frequentato a Milano 15 anni fa alla corte di Katsuya Tatsumoto. Molto prima di riuscire a coronare il suo sogno di visitare il Giappone: in mezzo tanta gavetta. Mambo (come il locale di Marrabbio di Kiss me Licia) ha aperto nel 2018: niente all you can eat, anzi meglio prenotare il giorno prima per permettere allo chef di lavorare al meglio e organizzarsi con la gestione della materia prima. Da poco ha iniziato a proporre altri piatti caldi, soprattutto street food, nipponici come ramen, takoyaki e okonomiyaki. A.ZA. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AL MUSEO ARCHEOLOGICO DI VERCELLI

Cibo e vini dell'antichità con l'archeogastronomia

Una rubrica on line per raccontare il mondo del cibo nell'antichità. È "MACon Gusto", la nuova proposta del Museo Archeologico della Città di Vercelli realizzata grazie alla collaborazione con l'archeogastronomia Laura Mussi. Si tratta di una rubrica per andare alla scoperta di cosa e come si mangiava e beveva nell'antica Vercellae. Si raccontano l'uso e il consumo degli alimenti nell'antichità, si approfondi-



Vasellame esposto al Mac

scono aspetti legati a vasellame e utensili da cucina esposti al Mac, ma si trovano anche ricette e consigli di degustazione. A cadenza mensile vengono scelti gli argomenti e i prodotti. La prima puntata della rubrica, che è consultabile sul profilo Facebook del Mac, ha avuto come protagonista il vino al tempo dei romani e gli ingredienti utilizzati per realizzarlo: gesso, calce, resina, acqua di mare. Le anfore venivano affumicate e i vini poi corretti utilizzando delle spezie per mascherarne i difetti. Per chi si è voluto cimentare è stata pubblicata poi la ricetta per realizzare il vino alle viole e quello alle rose tratte dal "Dere coquinaria". A.ZA. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA