

Rice: da Vigevano a Novara



RICE - I Sapori del Riso Italiano, la manifestazione nata a Vigevano e promossa negli anni precedenti da Consorzio AST - Agenzia per lo Sviluppo Territoriale, quest'anno va in trasferta a Casalbeltrame (NO), grazie a un accordo con la Camera di Commercio di Novara, ente promotore per questa edizione.

La tappa che si terrà il 21 settembre a Novara e il 22 e 23 a Casalbeltrame, da dieci anni **Città Slow**, nota per la coltivazione del riso nero Venere, vuole essere l'inizio di un processo di collegamento tra le tre province del riso: Novara, Pavia e Vercelli, anche nell'ottica di una partecipazione coordinata dei territori italiani a maggiore vocazione risicola all'Expo 2015, in cui il riso avrà un ruolo da protagonista.

Anche in questa nuova location, **Rice - I Sapori del Riso Italiano** offrirà un nutrito calendario di iniziative per gustare, acquistare e conoscere meglio questo alimento e il territorio in cui da secoli viene coltivato e lavorato.

Ogni appuntamento - dai laboratori del gusto ai cibi di strada, dagli incontri con i grandi chef (ma non solo) alle proposte di itinerari sul territorio - diventa **un modo suggestivo di raccontare la storia del riso** e delle sue

tradizioni.

Si potrà, dunque, prima di tutto "gustarlo" nei **laboratori del gusto**, dove i protagonisti saranno sia i grandi chef che i cuochi di trattoria e osteria. Tutti grandi interpreti della cucina del riso, che eseguiranno davanti al pubblico dei partecipanti ricette che interpretano la tradizione del proprio territorio, ne spiegheranno i segreti e la relazione con le peculiarità di ciascuna varietà di riso impiegata. I laboratori si chiuderanno con l'assaggio da parte del pubblico delle elaborazioni eseguite. Rispetto alle edizioni precedenti, oltre ai laboratori del gusto, l'edizione Rice 2012 propone l'iniziativa **Cucinare il riso**, momenti di approfondimento in cui un esperto spiegherà i segreti della cucina del riso.

Chi volesse invece provare un menù completo a base di riso potrà prenotarsi, a pranzo o a cena, nell' **Osteria del Riso**, dove quattro ristoranti eccellenti del territorio si alterneranno per offrire uno spazio di ristoro di qualità. Si potrà infine gustare il riso anche negli stand del **Cibo di strada**, assaggi gastronomici d'eccellenza provenienti dalle tradizioni culinarie di tutto il mondo.

Ci saranno anche occasioni di acquisto nello spazio dedicato al **Mercato del Riso**, in cui verrà esposta la migliore produzione agricola e dell'artigianato alimentare collegato alla produzione del riso, ma non solo. Come un vero e proprio mercato alimentare di un tempo, animerà la manifestazione con i suoi colori, le voci e i profumi, in un'atmosfera unica e coinvolgente.

Il riso, con le sue tradizioni e storie legate ai territori in cui viene coltivato, verrà poi raccontato grazie a mostre fotografiche, momenti di intrattenimento, interviste a personaggi, proiezioni, frammenti di spettacolo, chiacchiere culinarie, presentazioni e testimonianze nel **Gran Teatro del Riso**.

Durante la manifestazione avverrà la consegna del premio **Chicco d'Oro**, un particolare riconoscimento ai maestri del riso che l'anno scorso ha visto premiati chef quali Claudio Sadler, Ezio Santin e Igles Corelli.

Chi volesse approfondire la conoscenza di questo affascinante territorio e della cultura del mondo agricolo, legato in particolar modo al riso, potrà seguire le visite guidate al **Museo Etnografico 'L çivel** (termine dialettale per cavicchio, cioè il fermo per la ruota dei carri agricoli), in cui vengono rappresentate le atmosfere di un intero anno di lavoro in mezzo ai campi della civiltà agricola. Si potrà poi anche approfittare degli **itinerari in bici e in calesse** alla scoperta della terra del riso, con visita alle cascine delle mondine, come ad esempio la Tenuta Fisrengo. Ma anche visitare la vicina villa Gautieri e la struttura di Materima, che custodisce opere scultoree di importanti artisti del Novecento.

Informazioni

Dove: venerdì a Novara, sabato e domenica a Casalbeltrame
Quando: 21, 22 e 23 settembre 2012

Comunicato Stampa

Pavia, 17/09/2012 (11148)

Articoli della stessa rubrica

- » [Dame e Cavalieri di oggi e di ieri](#)
- » [14ª Scarpadoro - via alle iscrizioni!](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Torre in Festa](#)
- » [Festival dei Diritti 2019](#)
- » [Ticino EcoMarathon](#)
- » [Pavia per gli animali](#)
- » [Mostra mercato "Antiche varietà agricole locali e piante spontanee mangerecce"](#)
- » ["Barocco è il mondo" Sbarco Sulla Luna](#)
- » [Non solo Cupola Arnaboldi - Pavia fa!](#)
- » [Festa del Ticino 2019](#)
- » [Scarpadoro di Capodanno](#)
- » [Giornata del Laureato](#)
- » [Africando](#)
- » [Palio del Ticino](#)
- » [BambinFestival 2019](#)
- » [Risvegliamo la Relazione: lo e l'Ambiente - Il edizione](#)
- » [Festa del Roseto](#)
- » [Festa di Primavera: Mostra dei Pelargonii](#)
- » [Next Vintage](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apri in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)