



Centro Studi Territoriale del Molise
Delegazioni di Campobasso, Isernia, Termoli



Comune di Agnone



IPSSCOA - Termoli



IPSSCOA - Agnone

INVITO

AGNONE - Sala Consiliare Comune
Martedì 22 marzo - ore 9.30/13.30

La cucina del riso

Incontro di cultura gastronomica

Saluti

Michele CAROSELLA

Sindaco di Agnone

Tonina CAMPERCHIOLI

Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero di Agnone

Maria CHIMISSO

Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero di Termoli

Italo SCIARRETTA

Coordinatore Territoriale A.I.C. del Molise

Riso e condimenti tra tradizione
e innovazione

Giampaolo COLAVITA

Componente del C.S.T. del Molise

Ricette di riso ideate e proposte

Studenti dell'Istituto Alberghiero di Termoli

guidati dal **Professore di Cucina Mauro INGLESE**

Studenti Istituto Alberghiero di Agnone

guidati dal **Professore di Cucina Domenico PARISI**

con la presenza dello **Chef Adriano COZZOLINO**

Presidente Associazione Cuochi di Isernia

Riso: parallelo tra la cultura e la cucina
orientale e l'italiana

Preparazioni giapponesi di riso

Maestro di Cucina Ayako NISHIOKA

allieva di Nadia Santini del Ristorante

"Dal Pescatore" Canneto sull'Oglio (Mantova)

Coadiuvata dal componente del C.S.T. **Franco Di NUCCI**

**Ore 13:30 Sala ricevimenti
dell'Istituto Alberghiero di Agnone**

BUFFET

a cura degli studenti

guidati dal **professore di Sala Benito FABRIZIO**

- Degustazione dei piatti ideati

- Abbinamento dei vini a cura dell'Associazione
Italiana Sommeliers Molise

Riflessioni e considerazioni conclusive

Coordina **Giampaolo COLAVITA**

Coordinazione del progetto e grafica
Giovanna Maria MAJ

Con la collaborazione



Associazione
Cuochi
di Isernia



Associazione
Italiana
Sommeliers
Molise