



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

DELEGAZIONE DI VERCELLI

La cucina della risaia tra *innovazione* e *tradizione*

28 settembre 2019

Piccolo Studio "Cesare Massa" - Chostro Basilica Sant'Andrea
Via Galileo Ferraris 2, Vercelli



Le **Terre d'acqua** rappresentano un paesaggio creato dall'uomo che non ha eguali per i suoi orizzonti infiniti, per la magia di momenti come la stagione del "mare a quadretti", in cui le risaie allagate accompagnano il viaggiatore attraverso un paesaggio perfetto in cui, nelle giornate più terse, si specchiano le Alpi.

Acqua e terra, questi gli elementi che l'uomo ha saputo sfruttare per la produzione del riso nelle sue numerose varietà.

Anche se il ciclo del lavoro della risaia è oggi meccanizzato, l'ambiente conserva ancora il fascino dei tempi antichi, un fascino che è possibile ritrovare nell'intramontabile film "Riso amaro" di Giuseppe De Santis e nelle pagine di Sebastiano Vassalli e Laura Bosio. La risaia inoltre con la sua ricchezza e biodiversità ha fortemente influenzato la gastronomia della zona non solo con il riso che viene servito e cucinato nei modi più disparati ma con le rane, i pesci d'acqua dolce, le specialità a base di maiale allevato nelle cascine.

Cav. Uff. Prof. Paola Bernascone
Delegata
Delegazione di Vercelli



PROGRAMMA

- 9.30 Arrivo dei partecipanti e registrazione
9.45 Saluto delle Autorità
10.00 Proiezione del filmato "Dal campo al piatto" ENTE NAZIONALE RISI

Al termine interventi dei seguenti relatori:

- DOTT. PAOLO CARRA' - Presidente dell'ENTE NAZIONALE RISI "Si fa presto a dire Riso"
 - DOTT. MASSIMO BILONI - Co-fondatore e Presidente di AcquaVerdeRiso prima società in Italia di sommelier del riso "Il riso italiano. Riconoscerlo con l'analisi sensoriale"
 - PROF. GIANCARLO COMETTO - Chef e docente presso l'Istituto Alberghiero di Gattinara. Autore di numerose pubblicazioni sulla cucina locale "La cucina del passato: ricordi, tradizione e uno sguardo sul futuro"
 - DOTT. ELISABETTA COCITO - Direttore Centro studi Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina "Il riso: cultura non solo coltura"
 - DOTT. GIANNI FOSSATI - Vice Presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina
- Conclusioni**

12.55 Ringraziamenti

A completamento del Convegno nel pomeriggio è previsto un **itinerario Cavouriano** che prevede la visita al Museo Leone e al Parlamentino dell'Associazione Ovest Sesia, due perle cittadine che raccolgono la storia e l'essenza del territorio.



Segreteria organizzativa:
accademiacucinavc@gmail.com
Cell. 3382988524

Prenotazione entro
il 10 settembre



Con il Patrocinio di



Provincia di
Vercelli



CITTÀ DI VERCELLI



OVESIESIA
ASSOCIAZIONE D'IRRIGAZIONE



AcquaVerdeRiso

Con il Contributo di



Allianz  Bank
Financial Advisors



Associazione Femminile Agricola
Vercelli

women & rice