

CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



PROVINCIA DI
VERCELLI



COMUNE
DI TRINO



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

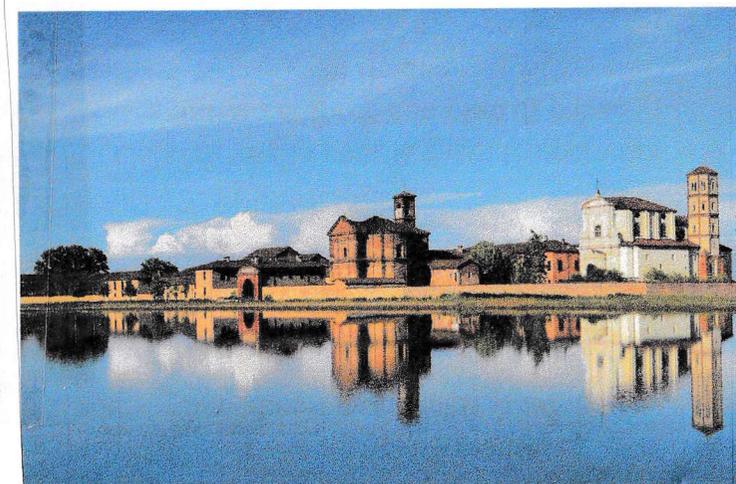
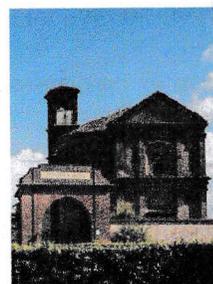
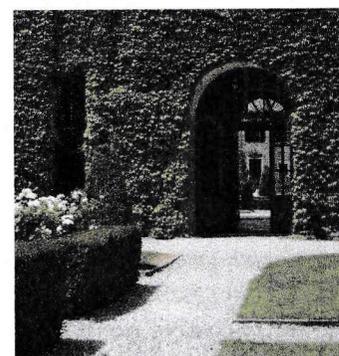
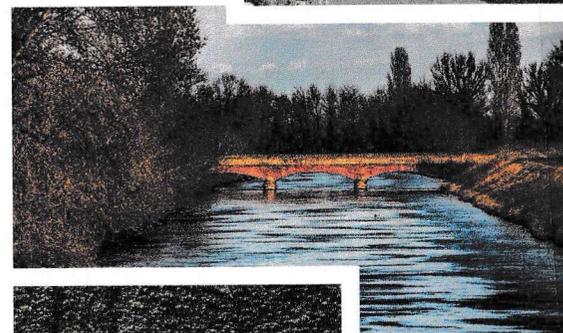
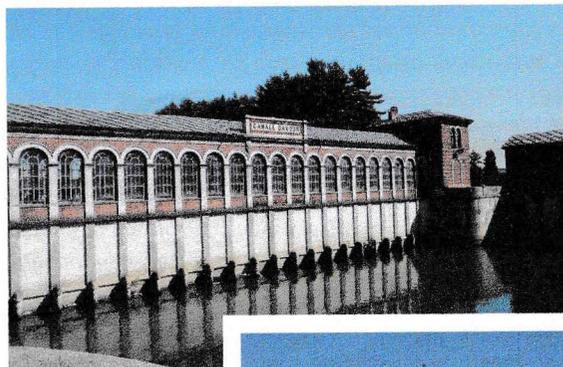
DELEGAZIONE DI VERCELLI

Informazioni importanti

Le attività culturali prevedono la visita guidata, a

- Abbazia di Lucedio e campanile
- Conferenza sulla realizzazione Canale Cavour
- Il costo della giornata, comprensivo di visite guidate, conferenza, caffè di benvenuto, aperitivo, pranzo, è fissato in euro 80.- a partecipante.
- La Conviviale e le varie attività sono aperte a tutti gli Accademici, ai loro familiari ed amici.
- Le prenotazioni sono da inviare, entro lunedì 19 maggio, via mail alla Delegazione AIC di Vercelli accademiacucinavc@gmail.com
- Oppure via telefono cell. alla Delegata prof.ssa Paola Bernascone 348 2852203

L'Abbazia di Lucedio è facilmente raggiungibile in auto dall'uscita dell'autostrada A26 Vercelli Ovest, prendendo la strada delle Grange SP1 indicazioni Lignana – Crescentino, 5/6 chilometri.



Principato di Lucedio

L'Abbazia di Lucedio

Fu fondata nel 1123 dai monaci Cistercensi provenienti dalla Borgogna che introdussero per primi in Italia la coltivazione del riso verso la metà del 1400.

Da qui si sviluppò il territorio delle Grange, aziende agricole che ancora oggi si intervallavano su ampio comprensorio agricolo.

Degli antichi edifici che la caratterizzavano nel medioevo si possono oggi visitare il chiostro, la bellissima sala capitolare (metà del XIII secolo) con colonne in pietra e capitelli di foggia altomedievale e la suggestiva Sala dei Conversi con le sue slanciate volte a vela che poggiano su basse colonne

Il campanile di Lucedio

Costruito a più riprese, tra il XII e il XIII secolo, il campanile è coevo della chiesa originaria medievale, oggi sostituita dalla chiesa barocca dedicata a Santa Maria (non ancora visitabile all'interno perché, pur messa in sicurezza, non è stata ancora riallestita).

L'originalità gli è conferita dalla sezione ottagonale della torre che raggiunge i 36 metri di altezza.

I quattro ordini in cui è suddiviso il campanile sono delimitati da decorazioni in cotto, distintive dello stile romanico.

Considerato oggi l'intero complesso abbaziale medievale, il campanile rappresenta una delle parti strutturali originali.

Il Canale Cavour

È una straordinaria opera d'ingegneria idraulica ideata negli anni quaranta del XIX secolo dall'Agrimensore vercellese Francesco Rossi.

Abbandonato il primo progetto, successivamente l'opera fu affidata all'ingegnere Carlo Noè dall'allora Presidente del Consiglio dei ministri del regno di Sardegna, il conte Camillo Benso di Cavour.

Il progetto fu approvato dal Parlamento Italiano nel 1862 e la sua realizzazione avvenne tra il 1863 e il 1866. Il Canale Cavour è un'opera che desta meraviglia sia per la rapidità di costruzione, sia per la perfezione costruttiva ottenuta impiegando mattoni e pietre.

IL PROGRAMMA

- ore 10:30 Arrivo a Lucedio
Caffè di benvenuto
ore 11:00 Inizio attività culturali
ore 12:30 Aperitivo
ore 13:00 Pranzo

APERITIVO DI BENVENUTO

- Brut Tener Villa Banfi
Cocktail Americano Martini
Succo d'arancia
Acqua minerale frizzante e naturale
Lauretana bottiglia Pininfarina

FINGER FOOD

- Conetto di sfoglia con gorgonzola cremosa
di Novara Gran Riserva Leonardi e noci
Pan brioches
con burro montato e acciughe
Bocconcino al latte
con culatello e stracciatella
Fiore di zucca farcito e gratinato al forno
Giardiniera di verdure in monoporzione

I CLASSICI MAIO:

- Mini bauletto con vitello tonnato
Mini bauletto con insalata russa
Conetto dei fritti
Arancino di riso Home made
Crocchette di patate e prosciutto Iberico
Piccolo semolino al profumo di limone

MENÙ

PRIMI

Riso Carnaroli "Gian Battisti Viotti"
Nebbiolo Coste della Sesia,
Nocciole del Piemonte,
Camembert e germogli di rafano

La Panissa Vercellese

SECONDO

Cubo di vitello cotto a bassa temperatura
e brasato al forno con purè di patate
al limone

DOLCE

Torta La Bela Majin Frolla alle nocciole
Piemontesi, crema di riso Loto Biologico
riseria Zaccaria 100% piemontese
e gel di succo d'uva
Caffè con pasticceria mignon

VINI

Chardonnay Manora
Nebbiolo Rocche di Costamagna
Moscato Fattoria San Giuliano