

Note tecniche

La sede del Convegno è il ristorante Isola Caprera, nella via omonima, in zona Ospedale. Il ristorante si trova in fondo alla via e vi si accede da un cancello senza insegna. È dotato di parcheggio interno.

Dalla stazione ferroviaria la sede è raggiungibile a piedi in 20 min circa. Si prega di segnalare il proprio arrivo, per organizzare un trasferimento più agevole.

Per informazioni ed iscrizioni:

cucina.lodi@gmail.com - tel. 346 890 0467

RISTORANTE ISOLA CAPRERA



Via Isola Caprera 14, Lodi
Tel: 0371 421316
info@isolacaprera.com



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Delegazione di Lodi

Il riso Carnaroli, un illustre lodigiano

9 novembre 2024
Ristorante Isola Caprera
Via Isola Caprera 14, Lodi



PROVINCIA
DI LODI



CITTÀ
DI LODI

Benvenuti a Lodi

Il Lodigiano è noto soprattutto per le estese coltivazioni di mais ed altre foraggere destinate al consumo nei numerosi allevamenti di bovini e suini; tuttavia, la coltivazione del riso continua ad essere rilevante e si riflette in molte ricette della tradizione gastronomica lodigiana. Fra le innumerevoli varietà di riso, il Carnaroli è certamente fra i più apprezzati in cucina, soprattutto nella preparazione dei risotti. Ma cos'è, quando e come è nata questa pregiata varietà?

A partire dalle origini lodigiane del Carnaroli, alcuni esperti ci illustreranno, da diversi punti di vista, i pregi di questa varietà di riso, che è stato anche definito "il re dei risi". Alternando rievocazioni storiche e progetti attuali, in stretto legame con la non facile situazione produttiva, avremo tutti qualcosa da imparare, probabilmente anche con qualche sorpresa.

Programma

10:00 Introduzione e saluti

Bruno Balti (Delegato Lodi) ed altre autorità civili

10:30 L'arrivo del riso nel lodigiano.

Federico Maisano (Delegato Onorario Lodi)

10:45 Risolodigiano: progetto di recupero e promozione della tradizione risicola.

Valentina Sello (Sommelier del riso)

11:00 Dove, come e quando compare il riso Carnaroli.

Paola De Vecchi (Azienda Agricola De Vecchi)

11:15 DNA controllato per certificare l'origine e la qualità del prodotto alimentare.

Stefano Di Giovine (Parco Tecnologico Padano)

11:30 Racconti di un risicoltore.

Mariarosa Padovani (Accademica ed Imprenditrice agricola)

11:45 Il riso, dal campo al piatto.

Angelo Montanari (Riseria Montanari)

12:00 La tostatura del riso.

Alessandro Proietti Refrigeri (ristorante "La Coldana")

12:15 Il ruolo del sommelier del riso.

Valentina Sello (Sommelier del riso)

12:30 Conclusioni

Silvana Chiesa (Direttrice Centro Studi Lombardia)