



IERI  
E OGGI

Un particolare dell'invito  
alla giornata di riflessione  
che si terrà presso  
Villa Sant'Espedito

## L'alta valenza del riso

*Sabato 28 un incontro in programma a Mortara  
promosso dall'Accademia Italiana della Cucina*

Le delegazioni di Vigevano e Lomellina, Novara e Pavia dell'Accademia Italiana della Cucina organizzeranno il prossimo 28 giugno, presso Villa Sant'Espedito a Mortara, una giornata di riflessione aperta ai soli accademici incentrata sul tema del riso. Gli organizzatori rispondono ai nomi di Giovanni Canelli, Danilo Fraticelli e Mario Tuccillo. «Le risaie - si legge sulla presentazione dell'appuntamento - sono come una cornice, a volte irreali, dove cielo, terra e acqua si mescolano in un solo orizzonte. Gli argomenti presentati dai rappresentanti degli enti che costituiscono la filiera del riso, cercheranno di mettere in evidenza l'intreccio dinamico tra natura, storia, economia, arte, cibo e umanità rappresentata dai lavoratori e della lavoratrici dei campi che nella nostra pianura trovano elementi di interesse irripetibile. La giornata vuole anche essere l'occasione per una rilettura del territorio - Mesopotamia tra i fuori Ticino, Se-

sia e Po -, un miracolo che si rinnova di giorno in giorno, di stagione in stagione, ma anche da un'ora all'altra».

Molti gli interventi in programma, per un evento che inizierà alle 9 e si concluderà attorno alle 14: dopo il saluto delle autorità, l'introduzione sarà curata da Gianni Foscati, giornalista e accademico onorario, il quale coordinerà l'intera giornata. Seguiranno gli interventi di Giuseppe Caresana, presidente di Est Sesia, Paolo Carrà, numero uno dell'Ente Nazionale Risi, Ro-



*Protagoniste  
le delegazioni di  
Vigevano e Lomellina,  
Novara e Pavia*

berto Carriere, direttore dell'associazione Industrie Risiere Italiane, Luigi Collarini dell'Ospedale Fatebenefratelli di Erba, il presidente dell'associazione Donne & Riso Natalia Bobba, Irene Brustia, presidente del Comitato di gestione e Giovanni Brogin, a capo di Ast. Quindi spazio alle conclusioni. Relatori perciò particolarmente importanti. Questo evento è stato promosso nell'ambito di una sorta di tradizione dell'Accademia, che ogni anno indica un prodotto agroalimentare da sostenere. Questa volta si è deciso di puntare sul riso, inevitabile perciò il coinvolgimento delle tre delegazioni che insistono su quello che viene definito il "triangolo d'oro della risicoltura".

Da segnalare inoltre che per l'occasione è stata fatta ristampare un'opera del 1754 denominata "La coltivazione del riso". Un modo per volgere uno sguardo alla storia senza tuttavia dimenticare l'epoca attuale.