

A Mortara si parla di "Riso, allegria in tavola"

Una giornata di riflessione che avrà per tema "Riso allegria in tavola". E' quella organizzata dalle delegazioni di Novara, Pavia, Vigevano e della Lomellina dell'Accademia Italiana della Cucina. L'appuntamento è per le ore 10 del 28 giugno a Villa Sant'Espedito di Mortara.

«Gli argomenti presentati dai rappresentanti degli Enti che costituiscono la filiera del riso - scrivono nella presentazione del convegno i delegati AIC Giovanni Canelli, Danilo Fraticelli e Mario Tuccillo - cercheranno di mettere in evidenza l'intreccio dinamico tra natura, storia, economia, arte, cibo e umanità rappresentata dai lavoratori e dalle lavoratrici dei campi che nella nostra pianura trovano elementi di interesse irripetibile».

Coordinati dal giornalista Gianni Fossati, intervengono: Giuseppe Caresana, presidente dell'Associazione Est Sesia, che parlerà de "La risaia: l'acqua e il paesaggio"; Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi, che proporrà un intervento su "Il mercato del riso in Italia"; Roberto Carriere, direttore dell'Airi ("Il riso tra mercato e consumatore"); Luigi Collarini,

primario dell'Ospedale Fatebenefratelli di Erba ("Riso allegria in tavola"); Natalia Bobba, presidente dell'Associazione Donne & Riso ("Il riso dalla parte di lei"). A Irene Brustia (presidente del Comitato di gestione), infine, è affidato il compito di presentare "Il distretto agricolo delle risaie lomelline".



LA CUCINA DEL RISO

