

Oggi Vercelli racconterà l'evento del 2025 alla Borsa Merci a una platea internazionale

Fiera del riso presentazione al G7 di Ortigia

L'EVENTO/1

Al G7 dell'Agricoltura in corso a Siracusa è arrivato il giorno in cui il riso diventa protagonista, proponendosi ad una vetrina internazionale. Oggi alle 11,30 in municipio ad Ortigia, alla presenza del ministro Francesco Lollobrigida, i massimi esperti del cereale bianco presenteranno i risultati dell'Osservatorio nazionale sul consumo di riso in Italia, una ricerca che spiegherà trend e preferenze di utilizzo dei chicchi Made in Italy non solo in cucina, ma anche in altri settori come il comparto del benessere, dell'alimentazione e dello star bene.

Un punto di riferimento scientifico per l'intera filiera, suggeriscono gli autori del dossier, «in grado di definire traiettorie di consumo e inci-



La Borsa Risi a Vercelli

dere su produzione e distribuzione». L'osservatorio è commissionato da Ente Nazionale Risi, Ente Fiera di Isola della Scala e Consorzio tutela della Igp Riso nano vialone veronese. Nel convegno in programma oggi interverranno, tra gli altri, la presidente di Ente Risi Natalia Bobba, il direttore generale Roberto Magnaghi e lo stesso ministro Lollobrigida.

Ad assistere alla presentazione ci saranno anche il sindaco Roberto Scheda e il presidente della Provincia Davide Gilardino, volati in Sicilia per un preciso scopo: annunciare i dettagli dell'organizzazione, nell'autunno 2025, della prima Fiera internazionale del riso che catalizzerà l'attenzione anche su Vercelli dopo anni di dominio incontrastato della fiera del riso di Isola della Scala. Anche se l'amministratore unico dell'Ente Fiera Isola della Scala, Roberto Venturi, sulle pagine de La Stampa, aveva garantito massima collaborazione ai cugini vercellesi nell'allestire l'evento.

Chicco tricolore protagonista anche domani, sempre al G7: in occasione del Forum per l'Africa, che vedrà l'intervento dei ministri dell'agricoltura di una rappresentanza di Paesi membri dell'Unione Africana, verrà allestito un pranzo a base del cereale principe delle campagne vercellesi. «È un'opportunità unica per esaltare il riso italiano - riferisce Bobba - i ministri africani avranno così modo di apprezzarne la qualità e la bontà». Fino a domenica rimarrà visibile al pubblico un'area espositiva nel cuore di Ortigia dove sono state allestite una grande risaia e una mostra sensoriale per far scoprire le fasi di lavorazione del riso. Mentre nello stand della Regione Piemonte ci saranno degustazioni delle eccellenze regionali, tra cui il riso dop di Baraggia. R.MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Domani a Torino si apre il Salone del gusto 2024 e tra gli espositori ci sono le aziende bicciolane

Le eccellenze vercellesi a Terra Madre

L'EVENTO/2

Domani si apre il Salone del Gusto 2024, la kermesse che fino a lunedì sarà ospitata al Parco Dora di Torino. La quindicesima edizione di Terra Madre, la più importante manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito e giusto e alle politiche alimentari, quest'anno ha per tema centrale la necessità di instaurare una nuova relazione con la natura attraverso il cibo, che alla terra riconduce. Come d'abitudine ci sarà spazio per i produttori del Vercellese, i prodotti ed i presidi targati Slow Food con la condotta di Vercelli tra incontri e laboratori.

Tutti i giorni a Torino nella zona dei presidi di Slow Food saranno presenti gli stand della «Bella di Borgo d'Alè», la pesca divenuta pre-



Una passata edizione

sidio l'anno scorso, e del «Riso Gigante Vercelli». Domani inoltre alle 14 nello stand Quality Beer Academy alle 14 è in programma un laboratorio con il Salam Vecc d'la Doja in abbinamento alla birra. Sabato invece nell'ambito delle reti Slow Food Slow Grains sarà presente Cascina Oschinea di Crova, mentre alle 10 è previsto l'incontro talk «Il Riso Gigante Vercel-

li», che vedrà come relatori Gabriele Varalda, tra i promotori del progetto che ha portato il Gigante a divenire presidio Slow Food, e Maurizio Tabacchi, uno dei produttori del riso vercellese.

Domenica alle 14, sempre allo stand QBA, sarà in programma un nuovo laboratorio di abbinamento del Salam Vecc d'la Doja alla birra mentre alle 17 nello stand della Regione Piemonte è in calendario una degustazione di salumi peculiari dei quattro territori: Salam Vecc d'la doja (prodotto tutelato dalla omonima Comunità Slow Food di Vercelli), Fidighina Novarese (prodotto tutelato dalla Comunità Slow Food di Novara), Paleta di Coggiola (presidio Slow Food di Biella), con l'aggiunta della Mocceta Valsesiana e del Salame di Vacca Valsesiano.

Tra gli espositori del territorio presenti al Salone torinese ci saranno l'Azienda Agricola Tenuta Castello di Desana (riso), l'Azienda Agricola Scagliotti Riso di Desana e l'Agricola Agorà (olio). Quest'ultima, che festeggia il traguardo dei due anni di attività a pieno regime, alla manifestazione di Torino porterà in esposizione anche tre cioccolatini realizzati con olio Smeraldo (l'olio biologico extravergine prodotto dal frantoio di Trino) realizzati in collaborazione con uno storico laboratorio artigianale di Torino, oltre a un liquorino fatto con un infuso di foglie. A.ZA. —

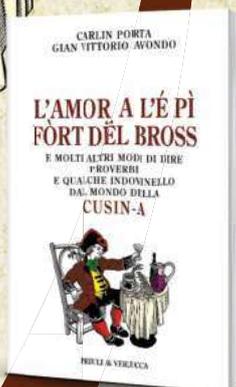
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'AMOR A L'É PÌ FÒRT DÈL BROSS



DAL 18 SETTEMBRE AL 14 OTTOBRE

Nelle edicole del Piemonte a 9,90 € in più.
Nel resto d'Italia richiedi in edicola la copia con il SERVIZIO ARRETRATI GEDI.



Dal mondo della cucina piemontese, imperdibili modi di dire, proverbi e qualche indovinello.

I modi di dire vernacolari, in particolare quelli piemontesi, sono ispirati dalle più diverse situazioni della vita quotidiana, dal lavoro e dall'ambiente circostante. Tra questi, un'importanza particolare è data dai detti e modi di dire legati al cibo e a tutto ciò che riguarda la sua preparazione, come alimenti, utensili da cucina e la salute che ne deriva. Sono numerosi, originalissimi e anche spassosi, poiché il cibo suscita grande interesse, stimola la fantasia e offre immagini efficaci che non richiedono decodifica, ma sono immediatamente evocative.

LA STAMPA