

[Privacy Policy](#)

La risaia italiana protagonista nel Paese delle rose



Il riso italiano protagonista a Sofia, capitale della Bulgaria, il



“paese delle rose” per antonomasia. Dove il cereale è coltivato su circa 12 mila ettari, e si pronuncia “oriz”. Uno scambio culturale nel contesto della nona Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Evento voluto dal Ministero degli Esteri, per promuovere la cultura e l’arte culinaria del Made in Italy e della Dieta Mediterranea. E il riso è stato collocato sul podio di una tradizione gastronomica che racconta economia, storia, sostenibilità. Ente Nazionale Risi, con la presidente Natalia Bobba, ha organizzato una conferenza sul tema all’Hotel Hilton di Sofia, dove è stata allestita la mostra “la risaia, ieri, oggi, domani”, vetrina che contribuisce al sostegno della candidatura della cucina italiana come Patrimonio Immateriale

dell'Unesco. Coinvolti nell'evento la delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina di Sofia con la delegata Penka Nesheva, l'ambasciatrice d'Italia in Bulgaria, Giuseppina Zarra, l'istituto italiano di Cultura con la direttrice Maria Mazza, l'agenzia ITA con la direttrice Chiara Petrò; ai fornelli gli chef Mario Puccio e Giuseppe Pellico supportati dagli studenti dell'Istituto IPSSEO "Pietro Piazza" di Palermo. La rassegna espositiva è stata curata dall'Ufficio Eventi e Comunicazione dell'Ente Nazionale Risi, con Davide Mantovani, che ha illustrato ai presenti il patrimonio risicolo italiano, accompagnandoli in un viaggio attraverso le immagini esposte.

Alla conferenza di presentazione è intervenuto, con le autorità, anche il presidente della Camera di Commercio italiana in Bulgaria, Alessandro Geretto. Natalia Bobba ha sottolineato la vicinanza tra Italia e Sofia, ricordando gli scambi commerciali fra i due paesi: sono circa 1800 le tonnellate di riso italiano ogni anno esportate in Bulgaria.



*La risaia italiana protagonista nel Paese delle rose added by **Gianfranco Quaglia** on 30 novembre 2024*

View all posts by Gianfranco Quaglia →

© Riproduzione riservata