



# NEROSPINTO

## MAGAZINE

WE LOVE. WE LAUGH. WE CREATE. IN MILAN.



(/.)

# Morsi: Come Farsi una Cultura Gastronomica

by Michela Rossi / (/food/cocktail-spirits/author/489-michelarossi) 12 Mag 2025





## **Morsi: Come Farsi una Cultura Gastronomica**

### Dettagli dell'Evento

Il "Vivace Duo Sbadigli", composto da Roberto Sbaratto e Marco Scardigli, ha presentato al Teatro Civico di Vercelli, uno spettacolo unico nel suo genere: "Morsi - come farsi una cultura gastronomica". Sebbene un attore e uno scrittore/storico possano sembrare insoliti per trattare argomenti di gastronomia, la loro proposta è innovativa e coinvolgente.

### Un Viaggio tra Cultura e Gastronomia

In questo spettacolo, piuttosto che focalizzarsi su ricette e tecnicismi culinari, i protagonisti hanno esplorato il cibo attraverso i suoi legami con la letteratura, la poesia e la musica. Letture di brani di Mattia Torre, Aldo Buzzì, ed Ettore Petrolini; poesie di Ernesto Regazzoni e Guido Gozzano; canzoni di artisti celebri come Fabrizio De André, Luca Barbarossa e Paolo Conte.

### Accompagnamento Musicale

Sbaratto e Scardigli saranno affiancati da un trio di talentuosi musicisti:

- **Fabio Gorlier** al pianoforte
- **Stefano Profeta** al contrabbasso
- **Luca Roffino** alla batteria

### Un'Atmosfera Intima

L'ambiente del Teatro Civico sarà trasformato in una sorta di trattoria, creando un'atmosfera conviviale e accogliente, dove il pubblico potrà rilassarsi, socializzare e godere delle performance artistiche tra parole, musica e profumi di cibo, soprattutto di risotto.

### Celebrazione del Riso Carnaroli

Durante l'intervallo, si celebreranno gli 80 anni del riso Carnaroli, in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi. Ogni serata ospiterà un esperto diverso per guidare il pubblico alla scoperta di questa preziosa varietà:

**Mercoledì 7 maggio:**

La serata inizierà con l'intervento della **Dott.ssa Cinzia Simonelli**, Responsabile del Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare. La Dott.ssa Simonelli esplorerà gli aspetti scientifici del riso Carnaroli, illustrando le sue proprietà chimiche e biologiche che lo rendono così speciale.

**Giovedì 8 maggio:**

Il secondo appuntamento vedrà protagonista il **Dott. Filip Haxhari**, Dirigente del Dipartimento Attività Sementiera e Miglioramento Genetico. Il Dott. Haxhari parlerà delle tecniche di selezione e migliora

mento genetico che hanno contribuito a sviluppare il riso Carnaroli, garantendo qualità e resistenza alle avversità.

**Venerdì 9 maggio:**

La conclusione della celebrazione sarà affidata a **Natalia Bobba**, Presidente dell'Ente Nazionale Risi. La sig.ra Bobba condividerà la storia e l'importanza culturale del riso Carnaroli, nonché le iniziative dell'ente per promuovere e sostenere questa varietà autoctona.

Degustazione di Risotto

Ogni serata è stata arricchita da un assaggio di risotto, diverso per ciascun incontro, preparato con ingredienti forniti dall'Ente Nazionale Risi. Il risotto è stato realizzato dagli allievi dell'Istituto Alberghiero "Sergio Ronco" di Trino e accompagnato da vino offerto dalla Cantina Sociale della Serra (Piverone).

---

Tags: [enterisi \(/food/cocktail-spirits/tag/enterisi\)](#)

Share:  



## **Michela Rossi (/food/cocktail-spirits/author/489-michelarossi)**

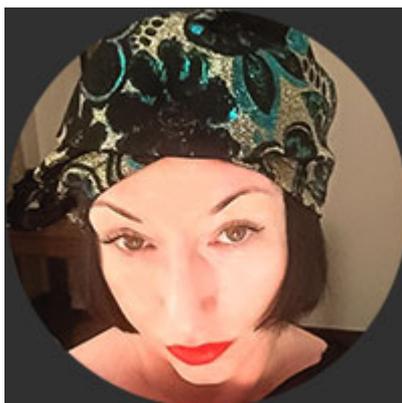
Sviluppa il suo amore per la cucina già da piccola, immersa tra risaie, orti e il calore di una famiglia amante della buona tavola. Il suo blog **CucinoinCasa** si concentra sulle ricette tradizionali italiane e, nel corso degli anni, abbraccia nuove esperienze culinarie e ingredienti scoperti durante i viaggi della fondatrice. Nell'ultimo anno ottiene la qualifica di Sommelier del Riso, dando vita all'iniziativa **Sorsi di Riso**.

Email [michelarossi2.0@gmail.com](mailto:michelarossi2.0@gmail.com) (mailto:michelarossi2.0@gmail.com)

### **Articoli correlati (da tag)**

[IL RISO ITALIANO PROTAGONISTA AL FUORI SALONE \(/food/il-giardino-delle-delizie/un-viaggio-tra-tradizione-ed-innovazione-nel-cuore-di-milano\)](/food/il-giardino-delle-delizie/un-viaggio-tra-tradizione-ed-innovazione-nel-cuore-di-milano)

[Nuotando nel mare dei Cocida \(/musica/4nuotando-nel-mare-dei-cocida\)](/musica/4nuotando-nel-mare-dei-cocida)



 (<https://www.facebook.com/Nerspinto>)  (<https://twitter.com/rosaspinto>)   
(<https://instagram.com/indirafassioni>)

**Direttore Responsabile**

**INDIRA FASSIONI**

Se vuoi scriverle: [direttore@nerspinto.it](mailto:direttore@nerspinto.it) (<mailto:direttore@nerspinto.it>)

## Chi siamo

### **Nerspinto**

Testata giornalistica online. Reg. Tribunale di Milano n° 276-9/92013.

*Nerspinto è un progetto dell'Associazione Rosaspinto.*

*Via Schiaffino, 25 20158 Milano (Citofono 1002)*

*P.IVA 07553080966*

*[redazione@nerspinto.it](mailto:redazione@nerspinto.it) (<mailto:redazione@nerspinto.it>)*

*[direttore@nerspinto.it](mailto:direttore@nerspinto.it) (<mailto:direttore@nerspinto.it>)*

*[vicedirettore@nerspinto.it](mailto:vicedirettore@nerspinto.it) (<mailto:vicedirettore@nerspinto.it>)*

## Nuovi articoli

Morsi: Come Farsi una Cultura Gastronomica (</food/il-giardino-delle-delizie/morsi-come-farsi-una-cultura-gastronomica>)