

Al via da oggi la vendita dei carnet per la stagione al Civico

Partiranno da oggi, e proseguiranno fino al 24 ottobre, le vendite dei carnet di 5 ingressi per la nuova stagione di prosa al Teatro Civico di Vercelli, realizzata dal Comune con Fondazione Piemonte dal Vivo. Il sipario sul nuovo cartellone si alzerà il 26 ottobre con Federico Buffa e lo spettacolo (fuori abbonamento) «Le Olimpiadi del '36», e si proseguirà fino a marzo con l'ultima opera prevista, «A casa tutti bene», adattamento teatrale del film di Gabriele Muccino con Giuseppe Zeno e Donatella Finocchiaro. Scatterà invece il 10 ottobre la vendita dei biglietti per i singoli spettacoli, mentre da inizio settembre Fondazione Piemonte dal Vivo e Comune hanno dato priorità alla conferma dei vecchi abbonamenti e ai nuovi abbonamenti a posto fisso. Tra i nomi che compongono la stagione 2025-26 compaiono Massimo Dapporto e Fabio Troiano, protagonisti il 13 gennaio di «Pirandello Pulp», Marco Paolini, che il 2 marzo porterà in scena «Antenati. The grave party», e Alessandro Bergonzoni, che il 4 novembre sarà al centro di «Arrivano i dunque». R.MAG. —

menti a posto fisso. Tra i nomi che compongono la stagione 2025-26 compaiono Massimo Dapporto e Fabio Troiano, protagonisti il 13 gennaio di «Pirandello Pulp», Marco Paolini, che il 2 marzo porterà in scena «Antenati. The grave party», e Alessandro Bergonzoni, che il 4 novembre sarà al centro di «Arrivano i dunque». R.MAG. —

Lo chef sarà ospite venerdì alle 17,30 al Ctv in corso Libertà 72 per un laboratorio dal titolo "Viaggio dei sensi" organizzato con l'associazione "Il meglio di te"

Il mago indiano delle spezie

“Insegno l'armonia tra sapori”

IL COLLOQUIO

RAFFAELLA LANZA
VERCELLI

«V farò "viaggiare" tra sapori e tradizioni culinarie della cultura indiana alla scoperta delle spezie». A parlare così è Niraj Shah della pagina Facebook The Cuisine of Mine, chef che con l'associazione di volontariato «Il meglio di te» ha organizzato per questo venerdì alle 17,30 al Ctv in corso Libertà 72 una serata dal titolo «Viaggio dei sensi».

«Dici spezie e quasi tutti associano questa parola all'aggettivo piccante. Invece è un mondo di profumi, di sapori, tutto da scoprire – dice Niraj –. Le spezie sono tantissime e si possono trovare in foglie, semi o pestate e polverizzate: si possono usare calde o fredde. Le spezie sono versatili: si usano in cucina, ma non solo. Hanno tante proprietà».

Niraj è ormai in Italia da 8 anni: «Ho studiato a Parigi e mi sono diplomato in finanza, ma la mia passione è stare ai fornelli. Praticamente ho lavorato sempre lì, mettendo da parte i numeri, che comunque in cucina servono molto. Ho iniziato poi a tenere corsi online e laboratori in presenza: tutti molto partecipati, perché le persone sono curiose. In Italia mi sono sposato con una ragazza di Gallarate e oggi sono papà di uno splendido bambino». Nei suoi corsi Niraj sottolinea quanta vicinanza ci sia tra Italia e India: «Tutto il mondo è paese: tante spezie sono comuni. Noi indiani usiamo parecchio noce moscata, cannella



Lo chef Niraj Shah all'opera durante uno dei suoi laboratori sulle spezie indiane

NIRAJ SHAH
THE CUISINE
OF MINE

Nei piatti, come nella vita, ci vuole equilibrio. Il bilanciamento è importante. Il gusto deve essere armonico: eccedere con un ingrediente può essere fastidioso

e zafferano, e stessa cosa accade in Italia. Voi avete il prezzemolo noi usiamo il coriandolo fresco. E in tanti piatti noi mettiamo l'alloro, che è comune anche nella cucina tricolore. Nel corso della mia lezione offrirò una merenda indiana, che prevede l'utilizzo anche di riso soffiato. Quanta vicinanza quindi tra India e Vercelli».

Le spezie insegnano: «Nei piatti, come nella vita ci vuole equilibrio. Il bilanciamento dei sapori è importante. Il gusto deve essere armonico: se si eccede con un ingrediente, il sapore rischia di essere fastidioso. Nel corso del laboratorio porterò diverse spezie, che farò assaggiare: prima crude, poi cotte, per coglierne le differenze». Niraj

svela alcuni segreti: «Per bilanciare bene le spezie bisogna salarle: sbaglia chi pensa che usando le spezie non sia necessario il sale. E poi ci vuole anche un po' di acidità: ben si accompagnano con limone o yogurt, dipende dalla ricetta. E con zucchero e miele».

Per partecipare al laboratorio è necessaria la prenotazione al 349 3938008: contributo di 10 euro che sarà devoluto ai progetti dell'associazione «Il meglio di te», che si occupa di diffondere la solidarietà sociale e i diritti civili, di aiutare le persone in difficoltà, di contrastare la povertà educativa e di realizzare progetti benefici, anche in India, in particolare a favore di donne e bambini. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Elisabetta Perinotti accanto a «La donna di riso»

SONO 70 LE AGRICOLTRICI RIUNITE DALL'ASSOCIAZIONE

“La donna di riso” L'arte si fa simbolo delle imprenditrici

È stata ammirata, fotografata, apprezzata l'installazione di Donne & Riso firmata da Elisabetta Perinotti dal titolo «La donna di riso» a Risò: un abito realizzato totalmente con pannocchie di riso, espressione dell'imprenditrice in campo. Un messaggio forte che esprime quanto la donna, da decenni ormai, abbia un ruolo fondamentale nell'imprenditoria agricola. Ma nel caso di Donne & Riso il rispetto del passato e delle tradizioni si è tradotto anche nella conferma che il passato è un ponte verso il futuro. Le donne infatti sono sempre più presenti anche nell'ambito della innovazione e della ricerca scientifica, nello sviluppo delle attività multifunzionali come le fattorie didattiche, gli agri-asilo, gli agri-cooking e, attraverso il riso, veicolano un messaggio di economia circolare che abbraccia, accanto alle tradizioni, la cultura delle terre d'acqua, il territorio e il paesaggio con un occhio alla biodiversità e alla sostenibilità.

«Non potevamo non esserci a Risò – conferma Federica Buso, presidente di Donne & Riso – la nostra presenza era d'obbligo

go soprattutto in previsione del 2026, dichiarato dalle Nazioni Unite Anno Internazionale delle Donne Agricoltrici». Donne & Riso conta oggi 70 socie: nata nel 1979 sotto l'acronimo AFA, Associazione Femminile Agricola, con lo scopo principe di creare alleanze, amicizie e connessioni tra le mogli degli agricoltori, con il passare degli anni l'associazione che da tempo ha assunto il nome di Donne & Riso, è diventata veicolo per la promozione a tutto tondo del cereale in un panorama economico, sociale e ambientale in costante mutamento. Oggi l'Associazione prosegue la sua missione: promuovere il riso di qualità anche attraverso le pubblicazioni che nel corso del tempo ha tenuto a battesimo: i volumi «Risotti e ancora risotti», «Riso dolce riso» e «Devozione in risaia» (quest'ultimo realizzato in collaborazione con la Delegazione Fai di Vercelli), questo a dimostrare che nonostante l'uso massiccio di internet e dei social e dei vari cooking mediatici i ricettari cartacei sono sempre apprezzati. RA.LA. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A PROVA DI GUSTO

Meliga, olio, marsala: il cibo nell'antico ospedale

PAOLETTA PICCO

S arà ancora visitabile nei prossimi giorni la mostra «Architetture, l'arte di costruire» allestita in Biblioteca Civica a Vercelli (abbinata a un'altra esposizione all'Archivio di Stato di via Manzoni). È un'occasione importante per vedere come è nato il progetto dell'ospedale cittadino intitolato a Sant'Andrea inaugurato nel 1963 e ancora oggi unico esempio in Italia di macchina sanitaria attiva progettata da Ettore Rossi.

Ma noi, della bella esposizione curata da Alessandra Cesare (affiancata dai giovani volontari Francesca Brunetta, Francesca Verona, Andrea Urciuoli e Rachele Pappacogli), desideriamo evidenziare anche un aspetto curioso. Quello legato all'inventario dei prodotti e alimenti consumati nell'anno 1897 nell'ospedale antico, quello precedente la struttura novecentesca. L'elenco delle derrate alimentari destinate a suore, incurabili interni e ammalati ci-



ta pane, farina, meliga, olio, aceto, sale, zucchero, caffè ma anche riso per un totale di 4580kg in un solo anno. Un dato, quello relativo al consumo di riso nell'ospedale medioevale vercellese, che trova conforto secoli prima in un testo contenuto nella Magna Carta dove si cita riso con pollo e mandorle da somministrare a ammalati e poveri la domenica.

Altro dato curioso, sempre secondo il rendiconto ospedaliero del 1897, quello del con-

sumo di vino bianco, vino rosso e di Marsala. Quest'ultimo, ottenuto nel 1773 dall'inglese John Woodhouse per ottenere un liquore simile allo Sherry e al Madera, oggi conosce una seconda giovinezza. Ma crediamo che a fine Ottocento l'ospedale vercellese lo distribuisse con il vino in ossequio a una massima del Libro dei Proverbi: «Dai una bevanda forte a chi sta per morire, e vino a chi è triste. Lascia che beva, e dimentichi la sua povertà, e non ricordi più la sua miseria». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SUL CANALE YOUTUBE DI ENTE NAZIONALE RISI

In un video si racconta la nascita del “Risegno”

Dalla prima idea alla realizzazione in campo, dalla semina alla crescita, fino alla piena maturazione: Ente Nazionale Risi ha pubblicato sul suo canale YouTube il video che racconta il «Risegno», l'opera realizzata nei campi attorno al Centro ricerche di Castello d'Agogna per celebrare gli 80 anni del riso Carnaroli. Si tratta di un grande disegno di 55 metri per 60, realizzato «disegnando» linee e numeri con le varietà di riso Carnaroli e Gioiello.

All'interno del numero celebrativo c'è un grande chicco di riso. Ammirando il video, reso pubblico da poche ore, è possibile scoprire ogni dettaglio della realizzazione di questa grande opera di «land art» ispirata all'arte giapponese Tanbo: il progetto, la crescita delle piante e la magia del risultato finale. Secondo Ente Risi, si tratta di uno dei più grandi disegni nel riso mai realizzati ad oggi in Italia. R.MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA