

Presentato lo spazio food, uno dei segreti della rassegna "Migliorati i servizi del Village di piazza Antico Ospedale"

Risò a tutto gusto dal primo al dessert "Otto ristoranti e più posti a sedere"

L'EVENTO

Risotti, arancini e dolci a base di riso da degustare fino a notte fonda. Risò conferma e raddoppia la componente «food» nei tre giorni di manifestazione, proponendo anche in questa seconda edizione, da venerdì 11 a domenica 13 settembre, il prodotto gastronomico d'eccellenza in diverse chiavi di lettura. Tutto ruoterà nuovamente attorno al padiglione dedicato al cibo nel Village di piazza Antico Ospedale, aperto ogni giorno di festival dalle 10 fino alla mezzanotte (ultimo accesso alle 23). E attorno alle proposte degli otto ristoratori del territorio coinvolti in Risò 2026, impegnati in un tour de force in cucina per accontentare tutte le richieste.

A svelare la parte più godeccia del festival internazionale del riso, ieri in Provincia, il presidente Davide Gilardino, il sindaco Roberto Sceda, il presidente dei Borghi delle Vie d'Acqua Daniele Paine, la presidente di Ente Risi Natalia Bobba e i due referenti di coloro che, materialmente, si occuperanno del servizio: Jose Saggia, presidente Fipe Vercelli, e Massimo Maio, consigliere AtI Alto Piemonte e proprietario di Maio Group. Dopo il debutto dello scorso anno, anche nella seconda edizione il gruppo è protagonista della proposta gastronomica del festival, con il coordinamento dell'area ristorativa del Village, e la partecipazione di una selezione di ristoratori chiamati a interpretare il riso a 360 gradi: dai risotti della tradizione agli arancini, dalla pizza realizzata con farina di riso ai dolci e ai gelati, sempre a base di riso.

Coinvolti quest'anno Salsamenteria, Bar Principe, Acquapazza, Bijoux Café, La Betola, Locanda del Bue Rosso, Bislakko, Da Balin. Qualche esempio di proposta: risotto alla salsiccia di Bra e Nebbio, risotto alla toma di Piode, nocciole ipp tostato e riduzione di Barbera, Carnaroli con zucchine mignon, fiori di zucca ed Erbaluce di Viverrone. Poi ancora salam d'la duja, battuta di fassona, selezioni di formaggi e dolci. Anche i gelati e sorbetti saranno in tema con l'evento. Non mancheranno poi gli showcooking con i produttori, da venerdì a domenica nel padiglione a loro dedicato. Il menù completo e l'agenda degli showcooking su www.festivaldelriso.it. «Abbiamo cercato di migliorare qualcosa rispetto al

2025 - ha detto Maio -, come la velocità nel battere gli scontrini. Inoltre i menù saranno già fuori dal padiglione, per una più facile consultazione, abbiamo raddoppiato il servizio bar e aumentato del 50% i posti a sedere».

Saggia, in rappresentanza

dei ristoratori e del presidente Ascom Vercelli, Angelo Santarella, ha annunciato la presenza in quei giorni di Roberto Carugi, direttore nazionale Fipe, per la prima volta in città. «Oggi diamo voce a coloro che appaiono poco e lavorano in cucina non solo durante Risò -

ha detto -, ma anche durante i Risotto e i Panissa Days, tutti eventi che fanno conoscere il nostro riso. L'anno scorso i nostri risotti hanno avuto un successo clamoroso e vogliamo fare altrettanto». Scheda ha ribadito il gioco di squadra che ha portato il festival al succes-

so; Gilardino ha annunciato la consegna da parte del ministro Lollobrigida, durante la fiera, di una targa commemorativa ai ristoratori per il contributo dato nel riconoscimento Unesco della cucina italiana. Ha poi ricordato i Tour sul territorio, molti dei quali esauriti, che continueranno ad ottobre. Pane ha annunciato i dettagli del Trofeo d'la Panissa, che ha visto sfidarsi in estate 27 Pro loco. La finalissima sarà domenica 13 alle 19 con la partecipazione del pasticcere Ernst Knam. R.MAG. —

La coda per accedere alle casse dello spazio food nel 2025: un successo da ripetere



La coda per accedere alle casse dello spazio food nel 2025: un successo da ripetere

SOTTOCOSTO

Dal 31 agosto al 9 settembre 2026

TONNO YELLOWFIN RIO MARE in olio di oliva, 12 x 65 g SOTTO COSTO 10,89€ 13,96 € al lt Numero pezzi 16.500 Acquisto limitato pezzi 3	PASTA DI SEMOLA BARILLA formati classici, 500 g SOTTO COSTO 0,48€ 0,96 € al kg Numero pezzi 102.750 Acquisto limitato pezzi 20	COCA COLA original o zero, 2 x 1,5 lt SOTTO COSTO 2,09€ 0,70 € al lt Numero pezzi 12.000 Acquisto limitato pezzi 6
PASSATA CLASSICA MUTTI 800 g SOTTO COSTO 0,99€ 1,24 € al kg Numero pezzi 22.300 Acquisto limitato pezzi 12	BIRRA HEINEKEN 660 ml SOTTO COSTO 0,89€ 1,35 € al lt Numero pezzi 65.750 Acquisto limitato pezzi 30	MOZZARELLA SANTA LUCIA GALBANI 3 x 125 g SOTTO COSTO 2,09€ 5,57 € al kg Numero pezzi 26.380 Acquisto limitato pezzi 4
YOGURT INTERO MÜLLER gusti vari, 8 x 125 g SOTTO COSTO 1,99€ Numero pezzi 9.728 Acquisto limitato pezzi 6	DETERGENTE LIQUIDO PER LAVATRICE DASH BASE 3 x 25 lavaggi, 3.375 lt SOTTO COSTO 10,90€ 3,23 € al lt Numero pezzi 2.100 Acquisto limitato pezzi 4	SHAMPOO PANTENE 2 x 250 ml SOTTO COSTO 3,79€ 7,58 € al lt Numero pezzi 3.900 Acquisto limitato pezzi 6

12,3 Più COMPRI Meno PAGHI
Su tantissimi prodotti a marchio Coop

Qualità Convien coop

PREZZI RIBASSATI DI OLTRE 1.500 PRODOTTI COOP

SCOPRI IL VOLANTINO CON UN CLICK
Nuovo, semplice e ricco di contenuti
IL PIÙ INTERATTIVO

Ricette Lista della Spesa Video Info e Curiosità

PROVALO SUBITO!
Inquadra e scansa il QR-Code con il tuo smartphone

volantinopiu! ipercoop

OFFERTE VALIDE IN TUTTI GLI IPERMERCATI DI NOVA COOP CHE ADERISCONO A QUESTA PROMOZIONE E SU COOPSHOP.IT

PITTURA E TEATRO

Ecco "Il pane dell'anima" Eventi d'arte tra dolce e salato

Arte, riso e cibo: tre elementi che a Risò si incontrano in un programma di appuntamenti proposto dall'Ente Nazionale Risi. Tra le iniziative in calendario sarà possibile scegliere tra una proposta dolce e una salata (o entrambe). La prima è legata alla mostra di acquerelli botanici «Il riso, pane dell'anima», allestita nell'ex chiesa di San Pietro Martire. Qui, il 12 e 13 settembre, dalle 16, 30 alle 17, 30, l'artista Angela Petrinì racconterà il percorso creativo e scientifico che sta alla base della pittura botanica. L'incontro sarà accompagnato da un



L'attore Roberto Sbaratto

tè pomeridiano, con infusi e piccola pasticceria a base di riso. La proposta salata guarda invece l'arte della recitazione. Si intitola «Morsi - Come farsi una cultura gastronomica» lo spettacolo realizzato con il contributo dell'Ente Risi e affidato a Roberto Sbaratto e Marco Scardigli. Un attore e uno scrittore e storico parleranno di riso, affrontandolo da un punto di vista culturale, tra letteratura, poesia e musica. Il pubblico sarà accompagnato dal profumo di piccoli stuzzichini e un aperitivo a base di riso. Appuntamento sabato e domenica dalle 19 alle 20, 30; prenotazioni su www.festivaldelriso.it dove è possibile iscriversi anche al Tour per ammirare il Risogno che celebra gli 80 anni del riso Arborio. R.MAG. —