

Nell'ambito delle iniziative di valorizzazione della filiera del riso la Camera di Commercio di Novara, in stretta collaborazione con l'ATL di Novara, organizza questa manifestazione di promozione del riso, inteso come prodotto caratterizzante del territorio, sotto il profilo non solo gastronomico, ma anche ambientale e culturale, nonché con importanti potenzialità di tipo turistico, tanto da porsi quale elemento centrale per la promozione del Novarese in vista di Expo Milano 2015, l'esposizione universale che si terrà a Rho-Però dal 1° maggio al 31 ottobre del prossimo anno e ruoterà attorno al tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Sarà un appuntamento di alto profilo sul tema della cultura risicola, articolato in momenti gastronomici, espositivi, divulgativi e di scoperta del territorio, finalizzati a mettere in risalto le tipicità locali e ad accrescere nel pubblico in generale la consapevolezza del ruolo fondamentale delle attività agricole e produttive, in primis quella risicola, rispettose del territorio e della sua storia.



NOVARA SALA BORSA
piazza Martiri

**17
18
19**



OTTOBRE 2014

Scopri il programma completo:

www.turismomonovara.it

NOVARA SALA BORSA

ingresso **gratuito**

INFO

Agenzia Turistica Locale della Provincia di Novara:

tel. 0321 394059 - info@turismomonovara.it

Camera di Commercio di Novara:

tel. 0321 338270 - promozione@no.camcom.it



Con il Patrocinio di



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

© grafica www.linearibelle.it



Orari di apertura al pubblico:

Venerdì **17** ottobre dalle 20.00 alle 23.00
Sabato **18** ottobre dalle 10.00 alle 23.00
Domenica **19** ottobre dalle 10.00 alle 19.00

MERCATO DEL RISO
CIBI DI STRADA paniscia • panissa

LABORATORI DI CUCINA
RISTORANTI DEL RISO

ENOTECA
BIRRIFICI

LE RISAIE IN TOUR
MOSTRA FOTOGRAFICA

CAVALLI E CALESSI
EXPORICE PER I BAMBINI

Venerdì 17 ottobre
dalle ore 19.00 alle 20.00

INAUGURAZIONE

RISTORANTI DEL RISO

Venerdì 17 ottobre

ore 20.00 chef Marta Grassi del ristorante Tantris di Novara

MENU:

Tortino di scarola e ricotta, spiedo di "porchetta", salsa di ceci - Risotto alle rape rosse, spuma di gorgonzola, sesamo, papavero - Sfoglia con cremino al cioccolato, frutti rossi

Sabato 18 ottobre

ore 20.00 chef Piero Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero

MENU:

Riso Venere con gorgonzola dolce DOP e cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto - Risotto Carnaroli al ristretto di Nebbiolo con foglie di sedano e pepe misto - Coppa golosa con zabaglione

Costo della cena: euro 30,00 (comprensivo di un calice di vino delle Colline Novaresi, acqua e coperto). Prenotazione obbligatoria entro giovedì 16 ottobre ATL tel. 0321 394059 (dal lunedì al venerdì 9.00 - 13.00, 14.00 - 18.00). Il pagamento della cena andrà effettuato in contanti presso il Ristorante del riso

LABORATORI DI CUCINA

Sabato 18 ottobre

ore 15.00 Ada Parisi del blog Siciliani Creativi in Cucina presenta: Carnaroli dolce al cioccolato e spezie con croccante di mandorle e pistacchi di Bronte

ore 16.30 Gianpiero Cravero del Convivium di Novara

presenta: Insalatina di riso rosso con baccalà e tortino dolce di riso Baldo

ore 18.00 Luca Corradino del Natural Baay di Gozzano

presenta: Carnaroli al gorgonzola dolce mantecato al mascarpone e pane di riso Artemide alla birra "Croce di Malto"

Domenica 19 ottobre

ore 12.00 Stefano e Riccardo di gnambox.com presentano:

Risotto alla zucca e rosmarino mantecato in salsa di soia

ore 15.00 Claudio Zuin del Macallè di Momo

presenta: Riso con le rane

ore 16.30 Paola Naggi dell' Impero di Sizzano

presenta: Crema di cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto con cialda di riso Maratelli croccante e polvere di prosciutto crudo ossolano

ore 18.00 Sara Boca e Marco Albergante del Tabarin di Vicolungo presentano: riso Carnaroli sfumato alla birra con gamberi e nocciole

Costo di ogni singolo laboratorio: euro 10,00 (comprensivo di degustazione). Prenotazione obbligatoria entro venerdì 17 ottobre tel. ATL 0321 394059 (dal lunedì al venerdì 9.00 - 13.00, 14.00 - 18.00).

Il pagamento del laboratorio andrà effettuato in contanti in loco

EXPORICE PER I BAMBINI - LABORATORI

Sabato 18 ottobre

ore 11.00 e 15.00 a cura del Museo 'L Çivel di Casalbeltrame

Domenica 19 ottobre

ore 11.00 a cura del Museo 'L Çivel di Casalbeltrame

Durante le due giornate laboratori didattici curati dal personale di: Museo Etnografico dell'Attrezzo agricolo 'L Çivel di Casalbeltrame Museo Civico Archeologico Etnografico "C. G. Fanchini" di Oleggio Museo Storico Etnografico della Bassa Valsesia di Romagnano Sesia

ANIMAZIONI E INTRATTENIMENTI

Sabato 18 ottobre

ore 16.00 ENSEMBLE FEMMINILE NOVARIA

Canti della tradizione popolare

Domenica 19 ottobre

dalle ore 10.00 alle 12.30, dalle 14.00 alle 18.00

CAVALLI E CALESSI Fontana di Largo Costituente

Passaggiate con carri trainati da cavalli e pony

Salita gratuita previa presentazione della ricevuta di un acquisto presso ExpoRice

LE RISAIE IN TOUR

Sabato 18 ottobre

ExpoRice in bus

ore 13.30 partenza bus per visita a Tornaco (Villa Marzoni - Museo della civiltà e cultura della Bassa Novarese), Borgolavezzaro (Chiesa Parrocchiale opera di Alessandro Antonelli), Vespolate (Cascina Fornace - Azienda Rizzotti con visita ciclo produttivo)

ore 17.00 circa rientro a Novara

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 16 ottobre ATL tel. 0321 394059 (dal lunedì al venerdì 9.00 - 13.00, 14.00 - 18.00), fino a riempimento bus. Partecipazione gratuita

Domenica 19 ottobre

ExpoRice in bici con la collaborazione di FIAB Novara Amici della Bici

ore 8.45 ritrovo in piazza Martiri (di fronte a Salone Borsa) Visita a Cascina Canta e Chiesa della Madonna del Latte di Gionzana

ore 13.00 rientro previsto, per i partecipanti al ritorno verrà offerto un piatto di panissa o paniscia e un bicchiere di vino delle Colline Novaresi

Per info: ATL tel. 0321 394059 (dal lunedì al venerdì 9.00 - 13.00, 14.00 - 18.00)

ExpoRice in bus

ore 9.00 partenza bus per visita a Casalbeltrame (Azienda Agricola la Mondina e Museo Etnografico dell'Attrezzo agricolo 'L Çivel)

ore 12.00 circa rientro previsto

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 16 ottobre ATL tel. 0321 394059 (dal lunedì al venerdì 9.00 - 13.00, 14.00 - 18.00), fino a riempimento bus. Partecipazione gratuita

CIBI DI STRADA panissa e paniscia

Sabato e domenica

Paniscia e Panissa, le "regine" della tradizione gastronomica del Novarese e Verellese, si incontrano a ExpoRice

Piatto di panissa o paniscia euro 5,00

Nei tre giorni della manifestazione:

MERCATO DEL RISO

Il Mercato del Riso sarà il luogo della valorizzazione dei produttori di eccellenza Novaresi e Verellesi che associano la qualità al rispetto per l'ambiente, coniugando tradizione e innovazione. I visitatori acquisteranno il meglio della produzione risicola, oltre ai molti prodotti realizzati con i suoi derivati

ENOTECA

Il Consorzio Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte gestirà l'Enoteca, nella quale verranno proposte degustazioni **3 degustazioni di vini dell'Alto Piemonte euro 5,00**

BIRRIFICI

MOSTRA FOTOGRAFICA

Coltivando sott'acqua, un delicato equilibrio ambientale, gentilmente concessa da Ente Nazionale Risi.

Un modo nuovo e unico di vedere la risaia, percependone la varietà di colori e sfumature nel corso delle quattro stagioni dell'anno