

ITALIA A TAVOLA

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

L'Accademia italiana della cucina rende omaggio a riso e oca in una cena

Alla cena conviviale i protagonisti sono stati il riso italiano e l'oca, prodotto tipico di Mortara, in varie declinazioni. La serata si è conclusa con l'esaltazione della risicoltura del territorio ed il riso Carnaroli

di **Stefano Calvi**

03 novembre 2023 | 12:48

Si è svolta nella cornice dell'Aula magna del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (Pavia) l'**Ecumenica 2023 dell'Accademia Italiana della Cucina**: una serata alla scoperta di **piatti a base di prodotti tipici della Lomellina e del riso** che al Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi è il protagonista indiscusso. La cena, presieduta da Nicola Riviani della Delegazione dell'Accademia Milano-Brera è stata organizzata da **Gioachino Palestro del ristorante “La Corte dell'Oca”** di Mortara con l'aiuto di Vera Dini D'Arezzo e il supporto operativo dei tecnici del **Centro Ricerche sul Riso**.



L'oca e il riso celebrate in occasione di una cena evento

L'Accademia persegue i suoi obiettivi associativi attraverso l'attività delle Delegazioni e Legazioni che attualmente sono, in Italia, 225 Delegazioni e 1 Legazione e, all'estero, 70 Delegazioni e 24 Legazioni, **con più di 7.500 associati**. Le Delegazioni e Legazioni organizzano numerose iniziative - convegni, pubblicazioni e ricerche storiche - rivolte alla **tutela e alla valorizzazione della cucina italiana**. Lo studio e la ricerca che l'Accademia svolge su tutto ciò che riguarda la Civiltà della Tavola passano anche attraverso un'intensa attività conviviale, che costituisce occasione d'incontro e di fervido scambio d'idee tra gli Accademici.

Il riso italiano e l'oca esaltati a una cena-evento

La delegazione di associati è stata accolta nell'Aula magna del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi. Ad aprire la serata il discorso di benvenuto del delegato Riviani a cui è seguito il saluto di **Roberto Magnaghi direttore dell'Ente Nazionale Risi**. Prima di accomodarsi a tavola ai delegati è stata offerta la possibilità di **visitare il Centro Ricerche sul Riso**, un centro d'eccellenza per la ricerca applicata sul riso, unico in Europa.



Il benvenuto di Roberto Magnaghi, direttore dell'Ente Nazionale Risi

I delegati divisi in due gruppi hanno potuto conoscere il lavoro che di giorno si svolge nei laboratori di Chimica e Merceologia, Agronomia e Biologia molecolare e hanno visitato la Banca del Germoplasma, che conserva più di **1700 varietà di riso in condizioni di temperatura e umidità controllate**. Altro punto chiave della visita, la Sala didattica del riso italiano, un **percorso didattico-sensoriale** dove poter apprendere tutto sulla vita e lavorazione del riso.



Un momento della visita al Centro Ricerche sul Riso

Molto apprezzata dai visitatori la cucina didattica della Sala, uno spazio che per la sua curata manifattura e pregiata dotazione ha attratto l'interesse degli accademici che proprio per la cucina hanno un occhio di riguardo. La serata è proseguita con la cena conviviale che ha avuto come protagonista **il riso italiano e l'oca**, prodotto tipico di Mortara, in varie declinazioni.



Salumi di oca

La cena si è conclusa con l'intervento di Vera Dini D'Arezzo che ha esaltato la risicoltura del territorio ed il riso Carnaroli e la consegna del piatto dell'Accademia a Gioachino Palestro per la sua lunga attività gastronomica nel solco della migliore tradizione culinaria lomellina.

© Riproduzione riservata **STAMPA**

1. [HOME](#)
2. [ATTUALITÀ E MERCATO](#)
3. **AGRICOLTURA, CIBO e AMBIENTE**
4. L'Accademia italiana della cucina rende omaggio a riso e oca in una cena -
Italia a Tavola