

La campagna dell'Ente Nazionale lancia il portale dedicato ai chicchi made in Italy

Tutorial e realtà virtuale promuovono il riso sul web

IL CASO

ROBERTO MAGGIO
VERCELLI

Dalle tante varietà di riso esistenti in Italia, al soffritto più adatto per il risotto di mare o di terra. Ente Nazionale Risi prosegue nella sua campagna di promozione e valorizzazione del chicco made in Italy, inaugurata poche settimane fa, lanciando «Voglia di Riso», un portale internet in cui sia i neofiti sia i cuochi più esperti, ma anche i curiosi sulla storia del riso, possono trovare consigli su ricette, fasi e tempi di cottura, tutorial, tipologie e proprietà benefiche delle varie tipologie di chicco.

Il punto di partenza è il marchio «Riso italiano», registrato dall'ente per tutelare la qualità del cereale prodotto nello Stivale. Lo scopo del marchio è di garantire l'origine, la natura e la qualità del riso degli agricoltori nostrani, i primi in Europa in termini di produzione. Si prosegue nella navigazione con la descri-



Nel progetto anche un'esperienza di realtà virtuale

zione dell'ambiente di risaia, il riso parboiled, aromatico, il riso rosso e nero, e le tipologie da risotto, tra cui il Carnaroli, il S. Andrea (il più indicato per la panissa) e il Vialone Nano.

Una sezione del portale riguarda la preparazione del risotto: un tutorial fotografico spiega ogni passaggio per realizzare un piatto come si deve, dalla pentola giusta (non dev'essere stretta e con i bordi alti, meglio un tegame bas-

Sul sito curiosità, ricette, consigli di cucina e storia della risicoltura

so, largo, possibilmente di rame) al soffritto. Ad esempio: per un risotto con carne o insaccati è preferibile cipolla e olio evo, con l'aggiunta di carote e sedano. Invece per preparazioni più fresche e leggere, magari a base di pesce, è consigliabile olio evo e aglio. C'è poi la variante senza soffritto, di moda tra gli chef,

che prevede subito la tostatura. Il tutorial prosegue con la sfumatura, la cottura e la mantecatura del riso. Infine qualche consiglio sulla conservazione. Ente Risi offre anche spunti per cucinare il riso in alternativa al tradizionale risotto, ad esempio sotto forma di crostata, minestre, sarti e focacce. Nell'ultima sezione l'ente si racconta e racconta la tradizione della risicoltura, che vede nell'area compresa tra Vercelli e Biella (possessori dell'unico Dop del riso in Italia, il riso di Baraggia), Novara e Pavia come il triangolo della risicoltura europea.

La campagna ha come obiettivo svechiare l'appello del riso e convincere gli italiani che il riso non è l'alimento da consumare solo se si è malati: è un alimento sano, nutriente e perfetto per tante categorie tra cui diabetici, sportivi, salutisti. Il lancio della campagna ha diversi testimonial, tra cui la blogger e fondatrice di Giallo Zafferano Sonia Peronaci e il presentatore televisivo Patrizio Roveri: quest'ultimo è protagonista di «Coipiedi nell'acqua», un'esperienza di realtà virtuale che tramite visori permette allo spettatore di immergersi con i piedi in risaia e scoprire i segreti della risicoltura. Inoltre su Youtube esistono pillole filmate dal regista vercellese Matteo Bellizzi dal titolo «Dalla semina al raccolto», che raccontano il mondo del chicco nelle sue tante sfaccettature, dagli acquaioli agli chef. —

©BYNICALONLINE/REUTERS/PH

AOSTA

Per le Batailles delle «reines» una vittoria per «Bronne»



La bovina vincitrice

Non mollare mai. «Bronne», regina delle regine nella 62ª finale regionale delle Batailles de reines, la tradizione battaglia incruenta tra le bovine, che si è tenuta ieri all'arena della Croix Noire di Aosta davanti a quasi 5 mila spettatori, ha fatto della costanza la sua cifra. La mucca di Gildo Bonin di Gressan-stalla che gestisce con i figli Roberto e Sandro e che si aggiudica il terzo titolo dopo i successi con «Mandoline» nel 2001 e con «Fleurlette» nel 2015 - l'ha resistito in finale agli assalti di «Chanel» dei fratelli Cunéaz di Valpelline, che l'ha messa a lungo in difficoltà. All'ultimo assalto, «Gitane» si è arresa, lasciando ai Bonin il «bosquet» rosso di prima categoria. «Bronne» aveva eliminato, in un derby di Gressan, «Fuoco» dell'azienda Verney in semifinale; l'altra terza è stata «Monella» di Daniel Berriat di Nus, che si è arresa a «Chanel». In una giornata di finali che non ha sorriso alle regine in carica, con «Strega» di Michel Squinabol di Pollein nel primo peso e «Canaille» di Alex Cerise di Fénis ad uscire presto dal tabellone, «Brunie» ha fatto il bis in seconda categoria dopo il successo del 2018: in finale, «Gitane» di Marino Grimod di Aosta la porta un po' in giro per il campo ed è sembrata a lungo la più forte, ma alla lunga «Brunie» ha avuto la meglio. Terze hanno chiuso «Bufera» di Jean-Antoine Maquignaz, sindaco di Val-tourneche, e «Alouette» di Piero Busso di Donnas.

Nel terzo peso, in un'avvincente finale «Web» di Claudio Pomat di Etroubles è ribaltata da «Couronne» di Edy Gontier di Aymavilles: le due bovine si spingono, slittano sul terreno bagnato, fino a che «Web» rotola a terra. Serializza subito e senza apparenti conseguenze, ma appena i due allevatori riavvicinano le bovine, «Web» abbassa la testa e si allontana. In semifinale, la bovina di Pomat aveva vinto un confronto di pochissimi secondi contro «Paris» di Marco Chamoin e Ymac Frassy di La Salle; «Londre» dei fratelli Clos di Jovençon si è arresa a «Couronne» dopo un lungo confronto. A. MAN. —

©BYNICALONLINE/REUTERS/PH

WEEKEND A CUNEO

La «Fiera del Marrone» tre giorni da 150 mila visitatori

Le prime stime parlano di 150 mila presenze in tre giorni e quasi la metà soltanto ieri, quando il cielo ha regalato una sosta dalla pioggia. Quarantacinque quintali di caldaroste distribuiti, pari a oltre 15 mila sacchetti. E oltre duecento espositori soddisfatti per il volume di affari, inferiori all'anno scorso, ma comunque vantaggioso nonostante il maltempo e il freddo. La 21ª Fiera nazionale del Marrone di Cuneo non è entrata nell'elenco delle edizioni da record. «Ma ha chiuso con un bilancio positi-

vo», dice Paola Olivero, assessore alle Manifestazioni. La rassegna conferma Cuneo capitale della castagna in Europa». Ieri, decine di migliaia di persone hanno affollato via Roma, le piazze Virginio, Galimberti, Europa nel percorso espositivo di una gigantesca isola pedonale, con le eccellenze «Made in Cuneo». Successo dell'Adunata nazionale degli Uomini di Mondo e del mercato straordinario (215 espositori in corso Nizza) tanti stranieri in arrivo da Francia, Germania, Svizzera e Inghilterra. M.T. B.



FINNOTTO/FOTOSERVICE

SI APRE LA QUARTA SETTIMANA DI EVENTI

Un messaggio ecologista alla 89ª Fiera del Tartufo

È da poco calato il sipario su uno dei weekend più popolari della Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba, quello del Baccanale con la città trasformata in un villaggio medievale in festa, ma la capitale delle Langhe è già al lavoro per i prossimi appuntamenti in «Equilibrio perfetto» - questo il tema dell'89ª edizione - tra tradizione e innovazione, folklore e cene di gala. Un modello che in questi giorni hanno voluto conoscere di persona

anche Lorenza Bonaccorsi, sottosegretario del ministero per i Beni e le attività culturali con delega al turismo, in visita al distretto turistico di Langhe Monferrato e Roero, e Alessandra Priante, direttore della Commissione regionale Europa dell'United Nations World Tourism Organization, l'agenzia Onu per un turismo responsabile, sostenibile, accessibile.

La quarta settimana di Fiera si aprirà giovedì con la prima delle due «Ultimate Truffle

Dinner» di questa edizione, cene di beneficenza per sostenere «Breathe the Truffles», la campagna di crowdfunding per salvaguardare l'ambiente naturale del tartufo Bianco d'Alba: lo chef stellato Andrea Ferrucci preparerà a quattro mani con il collega Francesco Oberto un menù esclusivo nella sala dell'Alba Truffle Show. Per poter di nuovo entrare all'interno del Mercato mondiale con la sua incredibile esposizione di Tuber Magnatum Pico, bisognerà invece attendere sabato e domenica. Fra gli chef protagonisti del fine settimana Flavio Costa, Gabriele Torretto e Luca Zecchin. La domenica saranno «ospiti» le montagne di Sestriere e della Via Lattea. I.C. —

©BYNICALONLINE/REUTERS/PH

FIERA INTERNAZIONALE

Moncalvo, super «trifola» da oltre 700 grammi

«Era dal 2009 che un super tartufo di 700 grammi non veniva presentato in concorso alla Fiera di moncalvo - commentano sorridenti il sindaco di Moncalvo Christian Orecchia e il vice Andrea Giroldo - riferendosi al super tartufo presentato da Davide Curzietti e raccolto tra le radici di un tiglio vicino a Calamandrana (Valle Belbo astigiana), destinato ad un cliente di Torino, ma dal valore non dichiarato. In base ai mercati del giorno

prima ad Asti e Alba (200 euro l'etto le pezzature fino a 50 grammi e 320-500 euro al consumatore), il vincitore del Gran Premio «Città di Moncalvo» avrebbe una quotazione di massime 400-450 euro l'etto. Dice il sindaco moncalvese: «La pioggia ha tenuto lontano qualche migliaio di visitatori, ma so sono registrate non meno di 10 mila presenze e 9,5 chili di tartufo». G. PR. —

©BYNICALONLINE/REUTERS/PH

©BYNICALONLINE/REUTERS/PH