

Innovazione e tradizione nel convegno al Piccolo studio **La cucina della risaia in una giornata**

Un territorio fatto di cultura, memoria gastronomica, tradizione ma anche grande valore turistico-ambientale e storico. Questi sono solo alcuni dei temi protagonisti del convegno "La cucina della risaia tra innovazione e tradizione" che si terrà il prossimo 28 settembre nel Piccolo studio della basilica di Sant'Andrea.

Organizzata dalla delegazione vercellese dell'Accademia italiana della cucina, l'iniziativa punta a mettere in risalto la tradizione culinaria del nostro territorio con un occhio orientato però verso il futuro. La partecipazione è libera ma è gradita la prenotazione con qualche giorno di anticipo all'indirizzo email accademiacucinavc@gmail.com o al numero 338 2988524. L'arrivo dei partecipanti è previsto per le 9,30.

Il convegno entrerà nel vivo a partire dalle 9,45 con i saluti delle autorità, seguiti dalla proiezione del filmato "Dal campo al piatto" di Ente nazionale risi. Il video introdurrà altresì l'intervento di Paolo Carrà, presidente di Ente Risi.

Tra i relatori della giornata anche Massimo Biloni, co-fondatore e presidente di AcquaVerdeRiso, che farà una dimostrazione di assaggio del riso. A seguire lo chef ed esperto di cucina locale Giancarlo Cometto illustrerà ai partecipanti i ricordi e le tra-



Luca Brusotto, Paola Bernascone e Giancarlo Cometto

dizioni culinarie del passato ponendo però l'attenzione anche sul futuro dell'enogastronomia del nostro territorio. La dottoressa Elisabetta Cocito interverrà per parlare a 360 gradi del riso, come coltura ma anche cultura. Gianni Fossati, vice presidente vicario dell'Accademia italiana della cucina, chiuderà infine la prima parte della giornata.

L'iniziativa, promossa dalla delegazione vercellese dell'Accademia proseguirà quindi con un convivio, durante il quale i partecipanti potranno toccare con mano gli argomenti trattati nel corso della mattinata. Per il pomeriggio, invece, a completamento del convegno è organizzato un itinerario "cavouriano" che prevede dapprima la visita al Museo Leone e successivamente

al Parlamentino dell'associazione Ovest Sesia.

«Il convegno - spiega Paola Bernascone, delegata dal 2018 - segue le linee guida dell'Accademia italiana della cucina, il cui scopo è quello di tutelare la tradizione culinaria sia nel nostro Paese sia nel resto del mondo. Fondata nel 1953 da Orio Vergani, l'Accademia è oggi presente in Italia con 222 delegazioni e con altre 81 nel resto del mondo, per un totale di oltre 7500 associati. «Durante il convegno metteremo in luce la tradizione enogastronomica del nostro territorio che non è fatta solo di riso - continua Bernascone - ma anche di pesci d'acqua dolce e rane; e di maiale, che da sempre viene allevato in gran parte delle cascine».



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

DELEGAZIONE DI VERCELLI