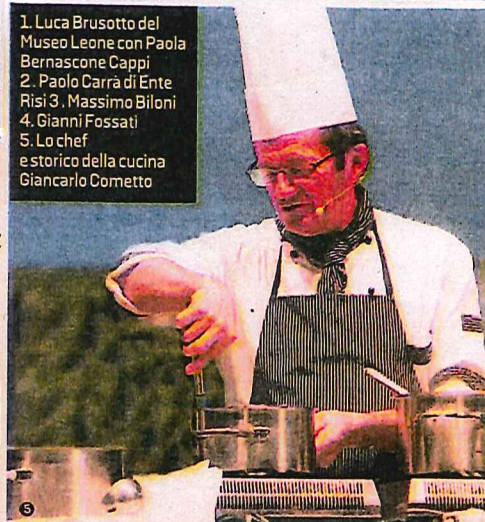


Una convegno organizzato dalla delegazione vercellese

L'Accademia e la "cucina della risaia"



1. Luca Brusotto del Museo Leone con Paola Bernascone Cappelletti
2. Paolo Carrà di Ente Risi 3. Massimo Biloni
4. Gianni Fossati
5. Lo chef e storico della cucina Giancarlo Cometto



EVENTO

Sarà il filmato «Dal campo al piatto», dell'Ente Nazionali Risi ad accogliere, sabato prossimo, i partecipanti al convegno «La cucina della risaia tra innovazione e tradizione», organizzato dalla delegazione di Vercelli dell'Accademia Italiana della cucina guidata da Paola Bernascone Cappelletti. «L'Accademia Italiana della Cucina è un'istituzione culturale della Repubblica italiana fondata da Orio Vergani nel 1953 con altri esponenti del mondo della cultura, dell'editoria e dell'industria tra cui Luigi Bertett, Dino Buz-

zati, Cesare Chioldi e Giò Pontè - spiega la delegata vercellese -». Conta sull'apporto di oltre 7.500 associati, e il suo scopo è quello di tutelare le tradizioni della cucina italiana. A Vercelli la delegazione è stata fondata nel 1961 da Amedeo Corio e non ha mai interrotto la sua attività: sebbene abbia quasi sessant'anni, il 2018 per la sezione eusebiana è stato un anno zero, con un cambio generazionale.

La delegazione vercellese dell'Accademia Italiana della cucina si presenta quindi alla città con questo convegno che celebra il territorio, con le sue ricchezze gastronomiche e le sue tipicità. L'evento si terrà al Piccolo Studio del-

la Basilica di Sant'Andrea dalle 9, 30 in poi. Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi parlerà di «Si fa presto a dire riso». Massimo Biloni, cofondatore e presidente di AcquaVerdeRiso, sommelier del riso, condurrà i presenti per mano alla scoperta del cereale principe di Vercelli in un mini-laboratorio dal titolo «Il riso italiano. Riconoscerlo con l'analisi sensoriale». Giancarlo Cometto, chef e storico della cucina, parlerà della «Cucina del passato: ricordi, tradizione e uno sguardo sul futuro».

«La cucina vercellese è ricca di piatti unici che hanno storie straordinarie - dice Cometto -». Pensate che in ogni

P. BERNASCONI CAPPI
DELEGATA ACCADEMIA
ITALIANA DELLA CUCINA



E' un'istituzione culturale fondata nel 1953 da Orio Vergani con esponenti del mondo della cultura

A Vercelli la delegazione è stata fondata nel 1961 e non ha mai interrotto la sua attività

casa si cucina la panissa, ma di questo piatto non esiste una ricetta tipo». Elisabetta Cocito, direttore Centro Studi Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina, tratterà il tema «Il riso: cultura e non solo cultura» mentre a Gianni Fossati, vicepresidente vicario dell'Accademia, spetteranno le conclusioni. A seguire, su prenotazione, il pranzo con un menù tipico vercellese al ristorante DiQui. Nel pomeriggio due visite guidate al Museo Leone e al Parlamento dell'Ovest Sesia, in un itinerario cavouriano.

Consigliata la prenotazione all'indirizzo accademiacucinavc@gmail.com. R.S. -

© SVICHI/ALDO FORNIPERINI



ACCADÉMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

DELEGAZIONE DI VERCELLI