

**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA** Sabato 28 al Piccolo Studio mattinata di convegno

## La cucina di risaia alla ribalta

Paola Bernascone: «Non solo riso ma anche tante altre eccellenze nella nostra tradizione»

**VERCELLI** (psg) L'Accademia Italiana della Cucina fu fondata nel 1953 da un grande protagonista della cultura italiana **Orio Vergani** ed ha ben 222 delegazioni in Italia e 81 all'estero e 7500 associati. A Vercelli esiste dal 1961 per iniziativa di un grande della nostra cultura cittadina **Amedeo Corio**. Non c'è dunque da stupirsi se la presentazione dell'incontro: «La cucina della risaia tra innovazione e tradizione», è avvenuta al Museo Leone, anche perché il conservatore **Luca Brusotto** è un iscritto. A presentare l'iniziativa è stata la Delegata vercellese **Paola Bernascone Cappi** insieme allo stesso Brusotto e a **Giancarlo Cometto**, chef e docente all'Alberghiero di Gattinara, che sarà tra i realatori. L'appuntamento è per sabato 28 settembre al «Piccolo Studio», dalle ore 9,30.

«L'importanza di questo incontro - spiega Paola Bernascone - coincide con la mission dell'Accademia Italiana della Cucina che è promuovere e sviluppare la cucina dei territori. La nostra cucina non è solo riso... ma anche altri prodotti come le rane, i pesci d'acqua dolce e il maiale, che era la vera cassaforte alimentare della civiltà contadina e che offre diverse specialità. L'innovazione è rappresentata da modi nuovi di proporre le nostre eccellenze. Modi che si potranno gustare poi al ristorante «Diqui» al termine



Nella foto Brusotto, Paola Bernascone e il professor Cometto

dell'incontro, cito ad esempio la preparazione del sushi con i nostri risi, un tris di riso bianco, rosso e del nero "venere".

Ma ecco il programma della mattinata.

Tutto partirà alle 9:30, quando i partecipanti potranno

registrarsi, per poi assistere al saluto delle Autorità Alle 9:45.

Quindi, alle ore 10: Ente Nazionale Risi proietterà il filmato «Dal campo al piatto» dopodiché ci sarà una serie di interventi facenti capo a varie personalità.

«Si fa presto a dire Riso» di **Paolo Carrà**, presidente dell'Ente Nazionale Risi; «Il riso italiano. Riconoscerlo con l'analisi sensoriale», di **Massimo Biloni**, co-fondatore e presidente di **AcquaVerdeRiso**, prima società in Italia di sommelier del riso; «La cucina del passato: ricordi, tradizione e uno sguardo sul futuro», di **Giancarlo Cometto**, chef e docente presso l'Istituto Alberghiero di Gattinara nonché autore di numerose pubblicazioni sulla cucina locale; «Il riso: cultura non solo coltura», di **Elisabetta Cocito**, direttore Centro studi Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina.

Al termine, le conclusioni di **Gianni Fossati**, vicepresidente vicario dell'Accademia Italiana di Cucina, seguite dai ringraziamenti alle 12:55 circa. A completamento del Convegno, dopo il pranzo-degustazione presso «Diqui», nel pomeriggio, ci sarà un itinerario Cavouriano con visita al Museo Leone e del Parlamento dell'Associazione Ovest Sesia, due realtà cittadine che raccolgono al loro interno la storia e l'essenza del territorio.



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

DELEGAZIONE DI VERCELLI