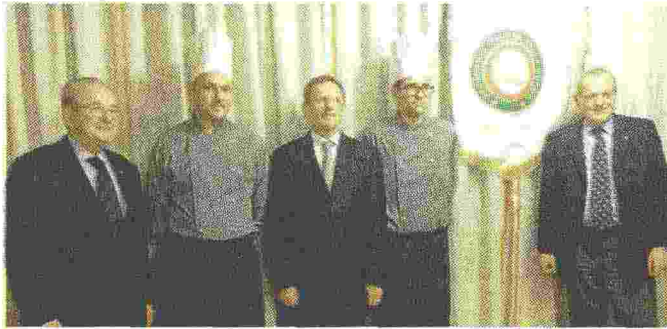


## Accademia della Cucina, Cento ritrova la cultura del riso

Dalla coltivazione fino alla tavola, il riso è stato, grazie al suo grande conoscitore Gianmario Roncarolo del ristorante Europa, il protagonista della Cena Ecumenica 2014 dell'Accademia Italiana della Cucina. A dare il benvenuto a soci ed ospiti riuniti all'Europa per una serata di cultura gastronomica, il presidente della delegazione di Cento-Città del Guercino Salvatore Alberghini e il coordinatore territoriale e socio fondatore Gianni Negrini. Filo conduttore dell'Ecumenica 2014, momento nel quale si riuniscono gli accademici di tutte le delegazioni del mondo, la Cucina del Riso e la pubblicazione di un nuovo libro della collana di cultura gastronomica. Vercellese dalla na-



Da sinistra Negrini, Roncarolo e Alberghini, tra loro Claudio e Paolo Zuffi

scita e figlio di produttori di riso, Roncarolo ha raccontato la storia del cereale, la vita nelle risaie e il ciclo della riseria, mentre in tavola, dall'antipasto al dolce, si sono alternati piatti della tradizione e piatti innova-

tivi creati dagli chef Claudio e Paolo Zuffi, come il cappuccino di zucca e riso nero 'Venere' con crema al parmigiano, il sorbetto a base d'essenza ghiacciata di rucola, basilico e menta e latte di riso. Ogni portata ha

avuto come protagonista un riso certificato e di qualità superiore, fornito da Ecori Agricola srl di Vercelli, 8 aziende consorziate che garantiscono un sistema di rintracciabilità di filiera certificata. In sala, le canzoni delle mondine, un ricco banco espositivo e la distribuzione di opuscoli con 120 ricette a base di riso. «Stasera all'Europa, un menù speciale - hanno detto Alberghini e Negrini - il migliore di tutte le Ecumeniche svolte nel mondo». Un menù che verrà riproposto, seppur con qualche variazione, alla 13ª edizione di Riso in festa "I colori e i sapori del riso", serata enogastronomica che si svolgerà il 25 ottobre (ore 20.30) all'Hotel Europa. Info: tel. 051 903319. (b.b.)

