



COLDIRETTI - NOVARELLO VILLAGGIO AZZURRO: UN SUCCESSO IL BUFFET DI GALA ALL'AMBASCIATA DI PARIGI CON IL RISO CARNAROLI E AUGUSTO "100% NOVARESE"

Il riso e la cucina novarese hanno conquistato Parigi! Si è infatti confermata di successo la partecipazione di Coldiretti e Novarello al buffet di gala promosso all'Ambasciata italiana a Parigi in occasione di un importante evento per il mondo della moda, il 4 settembre scorso. Vincente si è rivelata dunque l'azione sinergica con la nuovissima struttura alberghiera di 4 stelle presso il Villaggio Azzurro del Novara Calcio nel promuovere le eccellenze del *made in Italy*.

In particolare, gli ospiti francesi (un selezionatissimo pubblico di buyers, esperti e giornalisti di settore) hanno apprezzato le due tipologie di riso "Carnaroli" e "Augusto", sapientemente declinate dallo chef di Novarello, Luca d'Alonzo, in altrettante preparazioni prelibate: il risotto Carnaroli con i fiori di zucca e un dolce di riso preparato, appunto, con l'Augusto.

L'occasione della presenza a Parigi è data dall'Anteprima by Lineapelle, importante evento internazionale del settore conciario del nostro Paese: il programma parigino si è aperto martedì 4 settembre 2012 alle ore 12 con la Presentazione delle nuove tendenze pellami Autunno-Inverno 2013- 14, cui hanno fatto seguito seguito il cocktail di Gala alle 13.30, l'atelier creativo alle 14.30 (e, un'ora più tardi, la visita della mostra "Quando la moda cambia pelle", con cinquanta proposte tra abiti, calzature, borse e gioielli).

In questo contesto, la presenza del riso novarese ha assunto particolare significato, valorizzando una produzione 100% nazionale e porta con sé l'immagine di un territorio - quello della Provincia di Novara - che può contare su un ampio paniere di specialità agroalimentari.

Luca D'Alonzo - chef di Novarello - ha iniziato la preparazione del grande buffet nel pomeriggio del 3 settembre, nelle cucine della locale ambasciata, completando il tutto la mattina di martedì 4.

Per le preparazioni è stato utilizzato il riso proveniente al 100% dalle imprese agricole del territorio: un prodotto, quello delle nostre pianure, che oggi è, qualitativamente riconosciuto tra i migliori in assoluto al mondo, è erede di una tradizione produttiva che affonda le proprie origini nei secoli passati: già noto al tempo dei Romani che lo commerciavano con l'Oriente, il riso trovò una prima grande diffusione nella pianura padana tra il XV e il XVI secolo, grazie anche all'impulso dei Duchi di Milano (importante fu, ad esempio, il ruolo di Ludovico il Moro): proprio in quel tempo il riso prende ad essere coltivato in modo più intensivo in Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia.

"La ricetta del Riso Carnaroli ai fiori di zucca su cialda di Parmigiano è stata realizzata appositamente per l'Evento ed è stato un successo! Il risotto visto in fotografia sembra un'opera d'arte. Davvero una grande soddisfazione per noi essere stati protagonisti all'ambasciata italiana di Parigi ed avere portato Novarello ad una ribalta enogastronomica internazionale" sono le parole di Antonio e Claudio Mercadante, gestori del Ristorante Novarello.

"E' stata una presenza importante e utile alla promozione del nostro riso" concludono il presidente e il direttore di Coldiretti Novara Vco, Paolo Rovellotti e Gian Carlo Ramella. "E' sempre importante, infatti, valorizzare in Italia e all'estero uno i simboli principali dell'agricoltura e della cultura novarese, ed entra a pieno titolo tra i prodotti d'eccellenza della "Filiera Agricola Tutta Italiana" costituita dalla Coldiretti con lo scopo di valorizzare l'intero patrimonio agroalimentare italiano firmato dagli agricoltori".

A livello enogastronomico, il riso è protagonista di mille ricette prelibate e creative: tradizionalmente usato per il "risotto" (nelle sue infinite declinazioni), è utilizzato in cucina anche per preparare antipasti, insalate di riso, contorni, ed è addirittura presente come ingrediente sostanziale di secondi piatti (come l'oca farcita alla novarese), dessert e gelati.