

→ VENERDI' 17 FEBBRAIO

Chicchi di classe e gelati nel monastero di Rivalta



**Curiosità
e ricette**
Prima delle
degustazioni
si ripercorre
la storia
del riso
dalle mondine
alle nuove
tecnologie

Fu il fascismo a renderlo così popolare in Italia. Il nostro Paese aumentò infatti di molto il consumo del riso grazie alle campagne d'educazione alimentare promosse negli Anni 30. Ripercorre la storia di questo prodotto, oggi così comune sulle tavole e così facile da cucinare, con ricette che spaziano dall'antipasto al dolce, la serata «I mille volti del riso», organizzata dai giornalisti Clara e Gigi Padovani venerdì 17 alle 21 nella cappella dell'ex Monastero di Rivalta, via Balegno 8.

Da sempre simbolo della cucina padana, nella tipologia «risotto», questo cereale ha conquistato il mondo ed è diventato ambasciatore dei

prodotti italiani di qualità all'estero. In letteratura tanti l'hanno celebrato, da Carlo Emilio Gadda a Giovanni Pascoli. E oggi con il riso si fa davvero di tutto: l'olio, gli snack salati, la pasta, i dolci e il gelato. A Rivalta ne parlano un esperto della materia, Aldo Ferrero, docente di agronomia all'Università di Torino, una scrittrice, Ina Ghisolfi, autrice del libro «Per un pugno di riso. Storia, ricette, curiosità», un coltivatore, Piero Rondolino dell'azienda risicola Acquerello di Livorno Ferraris, e una maestro che il riso lo lavora, Franco Tortorelli della gelateria Testa di Torino. Un incontro di saperi che è l'occasione per conoscere le fasi di

coltivazione e lavorazione del cereale, distinguendo varietà e colori diffusi nel nostro Paese (che detiene il primato europeo per la produzione di riso grezzo), per apprendere ricette della memoria (come il risotto del maiale che si faceva a novembre dopo aver squartato l'animale) e ricette regionali che esplorano la sorprendente proposta di piatti a base di chicchi: risotti certo, ma anche polente di riso, timballi, risi dolci, arancini, torte.

La serata prevede «Chicchi di classe», ovvero assaggi di riso Acquerello e gelato al riso della Gelateria Testa e la degustazione dei vini offerti dai giovani produttori di Langa Style. Ingresso gratuito. [C. PRI.]