

OSTERIA DEL RISO

Programma 2011 - Cavallerizza

VENERDI' 16 Settembre

Ore 19.30 A cena con la *Trattoria "Guallina"* di Mortara (Primo Turno):

- *Fagottino di riso Vialone nano in foglia di gelso con passata di pomodoro fresco e salsa ai pistilli di zafferano*
(Vino in abbinamento: *Riesling doc Roncobianco*)
- *Risotto (Carnaroli) con pasta di salame d'oca, fagiolini dell'occhio e Bonarda*
(Vino in abbinamento: *Bonarda doc*)
- *Millefoglie di riso Originario con purea di fichi e sciroppo di erba limoncina*
(Vino in abbinamento: *Moscato*)

Ore 21.00 A cena con la *Trattoria "Guallina"* di Mortara (Secondo turno)

SABATO 17 Settembre

Ore 12.00 A pranzo con il *Ristorante "Il Cuuc"* di Mortara (Primo Turno):

- *Galantina di faraona ai pistacchi di Bronte, "Morbido" di riso Baldo & Grana Padano 36 mesi, Chutney di cipolla rossa di Breme*
(In abbinamento: *Birra bianca "Seta" del Birrificio Rurale*)
- *Risotto di Carnaroli con polpa di Salame d'Oca di Mortara IGP, fagiolini dell'occhio e "ArtigianAle" di Bi-Du*
(In abbinamento: *Birra "ArtigianAle" del Birrificio Bi-Du*)
- *"Goloso" di Riso Perla nel bicchiere*
(In abbinamento: *Birra "Fear" del birrificio Brew Fist*)

Ore 13.30 A pranzo con il *Ristorante "Il Cuuc"* di Mortara (Secondo turno)

Ore 19.30 A cena con la *Trattoria "Podazzera"* di Vigevano (Primo Turno):

- *Arancino "Iomellino" con pasta di salame su crema di fagioli borlotti*
(Vino in abbinamento: *Pinot nero doc*)
- *Risotto con castagne, toma piemontese e rosmarino*
(Vino in abbinamento: *Bonarda doc*)
- *Dolce di riso bianco e nero, latte e cacao*
(Vino in abbinamento: *Sangue di Giuda doc*)

Ore 21.00 A cena con la *Trattoria "Podazzera"* di Vigevano (Secondo Turno)



I Sapori del Riso

Consorzio AST – Agenzia per lo Sviluppo Territoriale
via Madonna degli Angeli, 29/1 27029 Vigevano (PV)
tel. 0381 692037 fax 0381 691069 info@astvigevano.it

DOMENICA 18 Settembre

Ore 12.00 A pranzo con il Ristorante "Erbaluce" di Pavia (Primo Turno):

- Zucchine ripiene di riso loto e baccalà mantecato, melanzane ripiene di riso rosa marchetti alle spezie accompagnate da dadolata di zucca al forno
(Vino in abbinamento: Riesling renano)
- Risotto di baldo semilavorato con verdure miste e curry del Madagascar
(Vino in abbinamento: Riesling renano)
- Crema chantilly allo yogurt con pan di spagna di riso venere e coulis di frutta di stagione
(Vino in abbinamento: Moscato di Volpara)

Ore 13.30 A pranzo con il Ristorante "Erbaluce" di Pavia (Secondo turno)

Ore 19.30 A cena con il Ristorante "I Castagni" di Vigevano (Primo Turno):

- Insalata russa di riso, cereali e "susci" italiano di pesce di acqua dolce
(Vino in abbinamento: Riesling renano)
- Cipolla ripiena di risotto ai peperoni lomellini e salsa ristretta di crostacei
(Vino in abbinamento: Sauvignon)
- Torta morbida di cioccolato caramellato e riso soffiato, gelato al mascarpone e Amaretto
(Vino in abbinamento: DolceCarlotta)

Ore 21.00 A cena con il Ristorante "I Castagni" di Vigevano (Secondo Turno)