

LABORATORI DEL GUSTO

PROGRAMMA 2011 - Cavallerizza

VENERDI' 16 Settembre

ore 18.30 "SONTUOSAMENTE DI MAGRO IL RISOTTO DEI MONACI CISTERCENSI PAVESI"

- Laura Dell'Erba, Ristorante Torre - Vigevano (PV)

Risotto alla Certosina

(vino in abbinamento: Cruasè - Tenuta Mazzolino)

ore 20.30 "NEL RISOTTO DI VITTORIO LE BOLLICINE DEL FRANCIACORTA SI MASTICANO"

- Vittorio Fusari, Dispensa pane e vini Franciacorta - Torbiato, fraz. Adro (BS)

Risotto di Franciacorta

(vino in abbinamento: Franciacorta Brut Millesimato 2006 – Ca' del Bosco)

SABATO 17 Settembre

ore 11.30 "EXPERIRI NECESSE EST: LA CUCINA DEL RISO DI DOMANI"

- Matteo Baronetto, Capocucina del Ristorante Cracco - Milano (MI)

Pasta di Riso

Riso al sesamo nero e mela

(vino in abbinamento: Cruasè - F.lli Giorgi)

Ore 15.00 "UNA SPIRITOSA PROVOCAZIONE: LA RICOMPOSIZIONE FRA NORD E SUD"

- Claudio Sadler, Ristorante Sadler - Milano (MI)

Riso - Pizza

(vino in abbinamento: Cruasè Roccapietra - Cantina Scuropasso)

Ore 18.00 "LA RANA NUOTA NEL RISO PER IL NOSTRO PIACERE GASTRONOMICO"

- Confraternita del Risotto della Lomellina

Risotto con le rane della Lomellina

(vino in abbinamento: Cruasè La Genisia - Cantina Torrevilla)

Ore 20.00 "IL GELATO NON È NECESSARIAMENTE DOLCE: SALATO È UNA CONTURBANTE SCOPERTA"

- Toni Cafarelli, Re Gelato - Firenze

Gelato di risotto al gorgonzola con involtino di salame d'oca e gelato di fichi

Riso precoce "Gallina" al cioccolato speziato

(vino in abbinamento: San Luca, Riesling da uve sovrature - Ca' di Frara)

DOMENICA 18 Settembre

Ore 11.30 "DALLA LIGURIA ALLA SCOPERTA DELLA MIGLIORE TRADIZIONE LOMBARDA"

- Luigi Taglienti, Ristorante Trussardi - Milano (MI)

Libere interpretazioni di due territori: riso di Liguria e riso di Lombardia

(vino in abbinamento: Cruasè - Bruno Verdi)

Ore 15.00 "DUE FRATELLI, DUE FUNAMBOLI DEL RISO"

- Cristian e Manuel Costardi, Hotel Cinzia - Vercelli (VC)

Dal riso al pomodoro alla risaia d'inverno

(vino in abbinamento: Cruasè - Tenuta La Costaiola)



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

Ore 18.00 “I GIAPPONESI, DEL RISO NON GETTANO NULLA”

- Yoji Tokuyoshi

Preparazioni con acqua di lavaggio del riso

(vino in abbinamento: Cruasè - Anteo)

Ore 20.00 “GIOVANI TALENTI CERCANSI”

- Enrico Bartolini, Davero Hotel – Cavenago di Brianza (MB)

Non solo risotto: preparazioni a base di riso

(vino in abbinamento: Cruasè - Az. Rebollini)