

CONVERSAZIONI GASTRONOMICHE

PROGRAMMA 2011 - Cavallerizza

VENERDI' 16 Settembre

ore 18.30 IL CONSUMO CONSAPEVOLE DEL RISO
INTERVISTA CON LUCA SORMANI DEL **GAL LOMELLINA**
DEGUSTAZIONE GUIDATA DI RISO DELLA LOMELLINA

SABATO 17 Settembre

ore 12.30 LA VITA IN CASCINA DI RISAIA
CONVERSAZIONE CON MARIO DONATO CURATORE DELL' ECOMUSEO DEL RISO NEL VERCELLESE,
ACCOMPAGNATO DA UN FISARMONICISTA E DA UNA VECCHIA MONDINA
DEGUSTAZIONE DI PANISSA VERCELLESE

Ore 15.00 L'ECOSISTEMA RISAIA
INCONTRO CON GABRIELE VARALDA ALLA SCOPERTA DI UN AMBIENTE STRAORDINARIO: FLORA E FAUNA DELLA
RISAIA
DEGUSTAZIONE DI RISOTTO CON LE RANE

Ore 18.00 IL PERSENTE E IL FUTURO DEI VINI DELL'OLTREPO PAVESE
CONVERSAZIONE CON IL CONSORZIO TUTELA VINI OLTREPÒ

**Ore 20.00 IL RISO ANTICO COLTIVATO IN EQUILIBRIO FRA L'AMBIENTE NATURALE E L'AMBIENTE
ANTROPIZZATO**
INCONTRO CON IL L'AGRICOLTORE GIUSEPPE OGLIO DI BELCREDA DI GAMBOLÒ E L'ASSOCIAZIONE SHUMEI
INTERNATIONAL
DEGUSTAZIONE DI PANE E DOLCI CONFEZIONATI CON CEREALI DI ANTICHE VARIETÀ

DOMENICA 18 Settembre

Ore 12.30 IL RISO DI GARIBALDI
LE COMPLICAZIONI DELLA VITA DI UNA FAMIGLIA DI RISICOLTORI PATRIOTI NEGLI ANNI
DELL'UNITÀ D'ITALIA
INCONTRO CON M. BERLOTTI PRESIDENTE ISTITUTO DI STORIA CONTEMPORANEA DI MANTOVA
DEGUSTAZIONE DI RISOTTO ALLA PILOTA

Ore 14.30 IL GOLDEN RICE E GLI OGM IN AGRICOLTURA
CONVERSAZIONE CON IL PROF. CLAUDIO MALAGOLI DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Ore 16.00 UN'ANTICA PRATICA - LA COLTIVAZIONE DELLA VIGNA IN RISAIA
INCONTRO CON FAUSTO ANDI E ROSALIA CAIMO DUC, PRODUTTORI DI VINI E RISI BIODINAMICI
DEGUSTAZIONE DI RISO IN ABBINAMENTO A VINI BIODINAMICI

Ore 17.30 RISO QUOTIDIANO
CONVERSAZIONE CON PIERO RONDOLINO: COME DISTINGUERE UN RISO DI BUONA QUALITÀ PER UN ACQUISTO
CONSAPEVOLE
DEGUSTAZIONE DI UN RISOTTO CON RISO ACQUERELLO