

GRAN TEATRO DEL RISO

PROGRAMMA 2011 - Cavallerizza

VENERDI' 16 Settembre	
ore 18.00	Il risotto alla Certosina di Laura Dell'Erba del Ristorante Torre di Vigevano
ore 19.00	I virtuosismi sul riso del Ristorante Guallina di Mortara (Fraz. Guallina)
ore 19.30	Premiazione Concorso "VinceRICE"
ore 20.00	Le bollicine masticabili del Franciacorta. Vittorio Fusari racconta i suoi incredibili risotti
ore 20.30	Gelati di riso in svariati, originali e inaspettati abbinamenti proposti da Naturale, Gelati & Sorbetti di Legnano
SABATO 17 Settembre	
ore 11.00	La cucina del riso del futuro. Matteo Baronetto racconta le sue sperimentazioni al Ristorante Cracco di Milano
ore 11.30	Il riso nasce nell'acqua e muore nella...birra! Proposte di abbinamento del Ristorante Il Cuoco di Mortara
ore 12.00	Iniziative per la valorizzazione dei prodotti della Lomellina (APOLF)
ore 14.30	Claudio Sadler presenta il suo laboratorio sul riso che tenta di ricomporre le cucine del nord e del sud: il RISO-PIZZA
ore 16.00	I bambini giocano con il riso. L'associazione Echo propone un laboratorio per i giovanissimi
ore 16.30	Il riso come cosmetico e come terapia - a cura del centro medico estetico e di medicina naturale d.ssa Silvana Perotti - Az. Agrituristicca La Pavese di Tromello
ore 17.00	CHICCO D'ORO 2011 Premio alla carriera dei maestri del riso: CLAUDIO SADLER , grande interprete della cucina del riso.
ore 17.30	Il vero risotto della Lomellina ce lo insegna la Confraternita del risotto
ore 19.00	L'arancino di riso è anche lomellino: la Trattoria Podazzera di Vigevano racconta il suo rapporto con il riso.
ore 19.30	Il gelato non è solo dolce. Toni Cafarelli , gelataio siciliano a Firenze ci svela un segreto
DOMENICA 18 Settembre	
ore 11.00	Luigi Taglienti, una promessa nel firmamento degli chef, ci racconta la cucina del riso della sua terra: la Liguria
ore 11.30	Il riso non è solo bianco. Il Ristorante Erbaluce di Pavia presenta una piccola rassegna di tutti i colori
ore 12.00	CHICCO D'ORO 2011 - Premio alla carriera dei maestri del riso: EZIO SANTIN , grande interprete della cucina del riso.
ore 14.00	Cristian e Manuel Costardi: les enfants terribles della nuova cucina del riso a Vercelli
ore 15.30	CHICCO D'ORO 2011 Premio alla carriera dei maestri del riso: IGLES CORELLI , grande interprete della cucina del riso.
ore 17.00	Yoji Tokuyoshi, un giovane giapponese maestro dell'uso del riso ci racconta le sue sperimentazioni nel più famoso ristorante di Modena
ore 18.30	L'originale e raffinata cucina del riso del Ristorante I Castagni di Vigevano
ore 19.00	Enrico Bartolini un raffinato ricercatore di sapori e abbinamenti con il riso