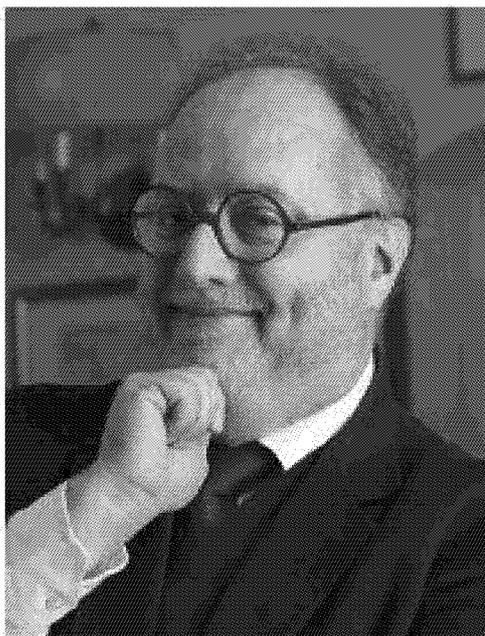


DAL 26 A BIELLA FIERE

Ritorna il "Festival del risotto" con i sapori di Piemonte e Liguria

Dopo il grande successo sanremese nella versione «Vista Mare», il Festival nazionale del risotto Italiano torna a Biella dove, nel polo fieristico Biella fiere di Gaglianico, da sabato 26 ottobre al 3 novembre presenterà la seconda edizione destinata a ripetere, e se possibile incrementare, lo straordinario successo dell'edizione 2012. Ancora Edoardo Raspelli l'ispiratore e il testimonial e tante le novità che, mutate dall'esperienza di Sanremo, arricchiranno la manifestazione.

Una novantina i risotti in degustazione nell'arco dei nove giorni (dieci al giorno), tutti realizzati con riso Dop di Baraggia Biellese e Vercellese e con le eccellenze agroalimentari dell'Alto Piemonte e del Ponente Ligure, frutto dell'incontro e del gemellaggio gastronomico-turistico tra le città di Biella e Sanremo. Numerosi stand enogastronomici dove trovare il meglio dei due territori. Quattordici «cooking show/scuola di risotto» dove gli chef insegneranno la preparazione di un risotto perfetto, produttori ed esperti illustreranno caratteri-



stiche e proprietà dei principali ingredienti, sommelier proporranno abbinamenti e degustazioni.

Anche la panissa vercellese sarà fra i grandi protagonisti del Festival, nell'interpretazione dei nove finalisti del Campionato mondiale di panissa promosso e organizzato dall'associazione nazionale «Città del Riso»: ogni giorno una panissa uguale, nella tradizione, e diversa, nell'interpretazione dei nove «maestri» che si alterneranno ai fornelli. Questi i loro nomi: Gian Luca Bellardone (Tre Scalini di Cavaglia); Leonardo D'Addante e Enzo di Salvo (I Rubinet di Santhià); Antonella Molina (Agriturismo Il Nespolo di Santhià); Norberto Ranghino (Rione Cappuccini di Vercelli); Carla Mila e Maria Conti (Polisportiva Roasio); Giorgio Bonato (Il Convento di Trino); Paolo Molinatto (La Piazzetta di Saluggia); Ezio Richi (Livorno Ferraris); Fulvio Rinolfi (Armonie in Corte) di Buronzo.

Guest star della manifestazione sarà la Fiera nazionale del Fungo Porcino IGP di Albareto, con cui il Festival del risotto è gemellato, che sarà a Biella Fiere nei giorni 26 e 27 durante i quali si potranno degustare risotti con i profumatissimi e celeberrimi funghi della Val di Taro. Il Ponente Ligure, infine, sarà il protagonista della giornata del 2 novembre: una delegazione di amministratori di Sanremo sarà a Biella per rinnovare il gemellaggio fra le due città in quello che gli organizzatori hanno definito il «Raspelli Day», la giornata cioè in cui il più noto ed autorevole critico gastronomico d'Italia sarà al Festival del risotto a disposizione del pubblico e per presentare la «Scuola di risotto» che avrà come protagonista Giancarlo Marabotti, ultimo grande e rigoroso interprete delle preparazioni delle salse al mortaio, salse liguri e provenzali che, insegnate e fatte eseguire dai partecipanti alla «Scuola di risotto», entreranno poi nei risotti di quel giorno degustabili dal pubblico.

L'ingresso al Festival nazionale del risotto Italiano è libero. I risotti e le bevande abbinati sono acquistabili a prezzi molto popolari in rapporto alla qualità. Gli orari sono i seguenti: nei giorni feriali dalle 18 alle 23, sabato e festivi dalle 11 alle 23.

