

# La Vetrina del Gusto

ECCELLENZE AGROALIMENTARI

RISO DOP BARAGGIA

## I RISOTTI PIEMONTESI TRA I "PRIMI D'ITALIA"

I risotti piemontesi hanno conquistato il palato dei numerosi visitatori che nell'ultimo week-end di settembre si sono ritrovati a Foligno (Perugia) per la X edizione dei **I primi d'Italia**, festival dei primi piatti. All'interno del Villaggio del Riso in piazza del Grano, nel centro storico folignese, la grande protagonista è stata la nuova **Dop Riso di Baraggia Biellese e Vercellese**, unica **Denominazione d'Origine Protetta** di un riso in Italia e la più vasta di tutta Europa, accanto agli altri prodotti del territorio (vini, formaggi, dolci ecc.)

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Gattinara (Vercelli) hanno "lavorato" circa 700 quintali di riso, soprattutto Carnaroli, Baldo e Sant'Andrea, con varie ricette sotto la direzione dello chef Gian Carlo Cometto, docente della scuola gattinarese, all'interno di una tensostruttura dove sono state ammannite circa 10mila porzioni del gustoso cereale. Le degustazioni sono state proposte all'interno di uno stand riservato al **Distretto del Riso del Piemonte**, alla prima apparizione dopo la sua costituzione tra le Province di Alessandria, Biella, Novara e Vercelli. La Provincia di Vercelli, tramite l'assessorato alla **Promozione Agricola** guidato dall'assessore Massimo Camandona, si è presentata nel suo ruolo di capofila del **Distretto** anche in virtù del fatto che la produzio-

ne della **Dop Riso di Baraggia Biellese e Vercellese** è diffusa soprattutto nel territorio vercellese dove anche la **tradizione risottiera** è tra le più rinomate.

Le attese dei gourmet a Foligno non sono state vane: «**Ha riscosso un grande successo soprattutto la panissa** (tipico risotto con salame sotto grasso e fagiolo di Saluggia - ndr) **la cui sapidità ha fatto colpo visto che gli abitanti del Centro Italia prediligono i gusti decisi**» afferma Gabriele Varalda, dirigente del settore Agricoltura della Provincia di Vercelli. Di grande interesse le degustazioni proposte sotto forma di laboratori del gusto dal cuoco Cometto agli **Incontri con gli Chef** nelle quali ha cucinato un **Riso Carnaroli** mantecato con pesto di prezzemo-

### DISTRETTO DEL RISO A FOLIGNO

- sotto: lo chef Gian Carlo Cometto dell'Alberghiero di Gattinara propone uno dei risotti vercellesi agli **Incontri con gli Chef** all'interno della kermesse **I Primi d'Italia** cui ha preso parte l'assessorato **Promozione Agricola della Provincia di Vercelli**.

lo, bocconcini di anguilla all'Erbaluce e polpa di rane, restando fedele a due prodotti, il vino bianco **Doc** e il batrace, tipici del **Vercellese** e del **Biellese**. «**Queste occasioni** - chiosa l'assessore Camandona - **rappresentano il momento ideale per far conoscere la qualità eccezionale del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese e attirare l'attenzione di consumatori e addetti ai lavori su una Dop che può rivelarsi strategica non solo ai produttori ma anche alla valorizzazione del territorio vercellese e piemontese**». A Foligno oltre alla delegazione vercellese - di cui faceva parte il sommelier Paolo Baltaro per la parte enologica - erano presenti anche le enoteche regionali di Gattinara e Vignale, e lo chef Beppe Sardi del ristorante Il Grappolo di Alessandria.



A CURA ASSESSORATO PROMOZIONE AGRICOLA - PROVINCIA DI VERCELLI