

23 Settembre 2015

Il risotto scende in piazza, a Milano dieci giorni di degustazioni





Una festa per celebrare il re indiscusso della cucina milanese: il risotto preparato secondo la tradizione meneghina, simbolo dell'eccellenza culinaria e dell'importanza del territorio agricolo metropolitano. È la manifestazione organizzata dal Distretto rurale "Riso e rane" e dal Distretto agricolo milanese (Dam), in collaborazione con il Comune di Milano e la Regione Lombardia. Per promuovere e valorizzare il riso prodotto dai due distretti, nelle storiche varietà italiane Carnaroli ed Arborio, dal 1° al 6 ottobre saranno organizzate degustazioni di risotti in Piazza Argentina e in Piazza XXV Aprile: in questi luoghi – sia a mezzogiorno sia alla sera, dalle 12 alle 14 e dalle 19.30 alle 22 – saranno presenti gli chef di alcuni importanti ristoranti cittadini, che prepareranno le loro migliori ricette a tema. Inoltre, da venerdì 25 settembre, si svolgeranno incontri e convegni per favorire la conoscenza del riso e la sua importanza per lo sviluppo e la tutela ambientale del territorio milanese, presso l'Urban Center in Galleria Vittorio Emanuele e la Sala del Grechetto alla Biblioteca Sormani. "Si tratta di un'occasione importante per raccontare e gustare un'eccellenza gastronomica che rappresenta il simbolo di Milano e della Milaneseità in cucina, una ricchezza in grado non solo di attirare turisti e contribuire a rendere la città famosa nel mondo, ma anche di tutelarne il paesaggio e il territorio agricolo" ha affermato l'assessore al Commercio, Franco D'Alfonso. "Organizzate dai Distretti milanesi, queste giornate dedicate ai convegni e alle risottate in piazza ci consentono di ricordare come il riso non sia solo l'ingrediente del più tipico piatto milanese, ma anche la coltivazione più diffusa nel nostro territorio che, grazie alle proprie peculiarità pedoclimatiche, produce un riso di rara eccellenza ed ha consentito di selezionarne una qualità molto pregiata come il Carnaroli" hanno sottolineato i presidenti del "Distretto Riso e rane", Francesco Galimberti, e del Distretto Dam, Andrea Falappi. "Lo scopo di proporlo alla cittadinanza con questa iniziativa nasce dal desiderio di sottolineare la preziosità di questa tradizione culinaria anche in una città che sta diventando cosmopolita".