



COMUNICATO STAMPA n. 37/2015

Dal 12 al 14 giugno appuntamento con EXPORICE: il riso torna protagonista nel weekend di eventi organizzato da Camera di Commercio e ATL della Provincia di Novara

Tre giorni di "chicche" dedicate al "chicco": da venerdì 12 a domenica 14 giugno 2015 la Sala Borsa di Piazza Martiri a Novara ospiterà EXPORICE, manifestazione organizzata da Camera di Commercio e Agenzia Turistica Locale della Provincia di Novara per valorizzare il riso, perla della gastronomia locale, e metterne in luce l'importanza anche sul piano ambientale, culturale e turistico.

Ad animare il weekend un ricco programma di appuntamenti: tour in bici e bus tra le risaie, spettacolo con il gruppo musicale "Le Mondine", animazioni e pony per bambini, una mostra in collaborazione con la Società Fotografica Novarese (a cui va un particolare ringraziamento) e, naturalmente, tante gustose proposte, dai cibi di strada alle birre artigianali, con degustazioni di vino curate dal Consorzio Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte e possibilità di acquisto di prodotti d'eccellenza direttamente dalle aziende produttrici.

Pezzi forti della manifestazione saranno i Laboratori e i Ristoranti del Riso, a partire dalla cena di venerdì 12 giugno curata dalla Pro Loco di Fontaneto d'Agogna e dedicata alla cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto, presidio Slow Food. Sabato 13, con il supporto del Consorzio per la Tutela del formaggio Gorgonzola DOP, andrà in tavola un'altra primizia locale, il gorgonzola, protagonista di quattro raffinate portate a cura dello chef Gianpiero Cravero che sapranno soddisfare le esigenze di tutti i palati (20 euro il prezzo di ciascuna cena, inclusivo di calice di vino).

Oltre a degustare, i visitatori potranno andare a "scuola di cucina", dilettandosi con le originali ricette a base di riso proposte nei Laboratori dagli chef Angela Carnevale del Ristorante "La Bucascia" di Caltignaga, Massimo Vallogini del Ristorante "Lè Ris" di Suno e Sergio Barzetti, Maestro di Cucina de "La Prova del Cuoco" (5 euro il costo di ogni laboratorio, inclusivo di degustazione abbinata a un calice di vino).

*«L'iniziativa, giunta alla seconda edizione – commenta **Maurizio Comoli**, presidente dell'Ente camerale novarese – si inserisce perfettamente nel tema dell'alimentazione e nutrizione al centro di Expo Milano 2015, collocandosi all'interno del suo semestre di svolgimento. Una vetrina d'eccellenza, dunque, per l'intera filiera del riso e, più in generale, per i prodotti locali che grazie a questo appuntamento, nonché agli eventi curati dalla Camera di Commercio all'interno del padiglione Cibus è Italia e alla presenza di undici imprese novaresi all'Esposizione Universale, riceveranno ulteriore visibilità».*

Aggiunge **Maria Rosa Fagnoni**, presidente dell'ATL: *«Un'iniziativa attesa quella di EXPORICE 2015 dopo il grande successo dell'edizione dello scorso anno che coinvolge un intero territorio, non solo quello risicolo, poiché è una vetrina delle eccellenze enogastronomiche e naturalistiche a 360°. EXPORICE è anche un evento di carattere culturale poiché il consumatore oggi è molto più attento e vuole conoscere i cibi che mette in tavola e il territorio in cui essi nascono, divenendo quindi espressione della cultura territoriale e veicolo dell'identità e delle tradizioni locali».*

Il programma completo della manifestazione (aperta dalle ore 20 alle 23 di venerdì; dalle 10 alle 23 di sabato e dalle 10 alle 19 di domenica) è on-line sul sito www.turismonovara.it. La partecipazione alle cene dei Ristoranti, ai Laboratori e ai Tour è possibile su prenotazione e fino ad esaurimento dei posti disponibili (Tel. 0321.394.059; info@turismonovara.it).

Novara, 4 giugno 2015

Ufficio Stampa

Per ulteriori informazioni:

Settore Studi e tutela del consumatore

Tel. 0321.338.244 – Fax 0321.338.333 – studi@no.camcom.it

www.no.camcom.gov.it