

“Nasce nell’acqua e muore nel vino”: questo il destino del riso secondo un noto detto popolare. Un finale sublime e di gran lunga gustoso, ma che rappresenta solo una delle possibili trasformazioni di questo cereale che ha tanto da offrire lungo l’intero ciclo di vita.

Vera e propria perla della gastronomia locale, il riso brilla per importanza anche sul piano ambientale, culturale e turistico: la sua è una storia di intrecci, tra uomo e natura, industria e agricoltura, tradizione e modernità, elementi che si incontrano, come i canali d’acqua, nella trama delle risaie e riflettono il profilo del territorio, diventando nel contempo un tratto distintivo della sua identità.

L’evento, giunto alla seconda edizione e organizzato da Camera di Commercio di Novara e ATL di Novara, si inserisce perfettamente nel tema dell’alimentazione e nutrizione al centro di Expo Milano 2015, collocandosi all’interno del suo semestre di svolgimento. Un appuntamento, quello novarese, che saprà stuzzicare e soddisfare i gusti di tutti attraverso tre giorni di autentiche “chicche” dedicate al “chicco”.

Orari di apertura al pubblico:

Venerdì **12** giugno dalle 20.00 alle 23.00
 Sabato **13** giugno dalle 10.00 alle 23.00
 Domenica **14** giugno dalle 10.00 alle 19.00



NOVARA SALA BORSA

piazza Martiri della Libertà

Scopri il programma completo:

www.turismonovara.it

12, 13, 14



GIUGNO 2015

NOVARA SALA BORSA
 ingresso **gratuito**

INFO

Agenzia Turistica Locale della Provincia di Novara:

tel. 0321 394059 - info@turismonovara.it

Camera di Commercio di Novara:

tel. 0321 338270 - promozione@no.camcom.it



EXPORICE&WINE-NOVARA Progetto di Accoglienza e Promozione Turistica nel Novarese per Expo2015

MERCATO DEL RISO
 CIBI DI STRADA paniscia • panissa

LABORATORI DI CUCINA
 RISTORANTI DEL RISO

ENOTECA
 BIRRIFICI

LE RISAIE IN TOUR
 MOSTRA FOTOGRAFICA

PONY E ANIMAZIONI
 EXPORICE PER I BAMBINI

Venerdì 12 giugno
dalle ore 19.00 alle 20.00
INAUGURAZIONE

I RISTORANTI DEL RISO

Venerdì 12 giugno
ore 20.30 **La Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto Presidio SlowFood della Provincia di Novara**
A cura della Pro Loco di Fontaneto d'Agogna

MENU:

- *Cipoldella: variazioni al profumo di Bionda*
- *Risotto alla Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto con sugo di quaglia*
- *Agnolotti delle Colline Novaresi con ripieno di Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto*
- *Gran plateau di gorgonzola con composta di Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto*
- *Delizie di fine primavera*

Costo della cena: € 20,00 (comprensivo di un calice di vino delle Colline Novaresi, acqua e coperto)

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 12 giugno
(ATL tel. 0321.394059; lun-ven 9.00-13.00/14.00-18.00)

Sabato 13 giugno

ore 20.00 **Il Gorgonzola in tavola**
A cura del Consorzio per la Tutela del formaggio Gorgonzola DOP con lo chef Gianpiero Cravero

MENU:

- *Trota marinata, insalatine novelle, mango e gorgonzola piccante*
- *Il Bianco, il Rosso, il Nero e il Gorgonzola con piccole crudité di verdure*
- *Filetto mignon al gorgonzola con cipolla caramellata*
- *Semifreddo alla ricotta, cedro e gorgonzola con miele di castagno*

Costo della cena: € 20,00 (comprensivo di un calice di vino delle Colline Novaresi, acqua e coperto)

Selezione di vini dell'Alto Piemonte a cura del Consorzio Tutela Nebbioli
Prenotazione obbligatoria entro venerdì 12 giugno
(ATL tel. 0321.394059; lun-ven 9.00-13.00/14.00-18.00)

I LABORATORI DI CUCINA

Sabato 13 giugno

ore 15.00 **Angela Carnevale del Ristorante La Bucascia di Caltignaga:** Riso venere con gamberi e verdure
ore 16.30 **Massimo Vallogini del Ristorante Lè Ris di Suno:** Risotto alla Sunese

Domenica 14 giugno

dalle 15.00 alle 17.30 **Sergio Barzetti Maestro in Cucina de La Prova del Cuoco presenta due ricette:**

Risotto alla Bella Italia:

un viaggio nella nostra bella Italia raccontato fra le onde di un risotto

Risotto Lambrusco e ciliegie alla Barzetti:

non condivido il risotto con le fragole, quindi... ve lo farò assaggiare con le ciliegie

Costo di ogni singolo laboratorio € 5,00
(comprensivo di degustazione)

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 12 giugno
(ATL tel. 0321.394059; lun-ven 9.00-13.00/14.00-18.00)

EXPORICE PER I BAMBINI - LABORATORI

Sabato 13 giugno e Domenica 14 giugno

dalle ore 11.00 alle ore 18.00

Laboratori didattici e animazioni

Curati dal personale del Museo Etnografico dell'Attrezzo Agricolo "L çivel di Casalbeltrame, Museo Civico Archeologico Etnografico "C.G. Fanchini" di Oleggio, Museo Storico Etnografico della Bassa Valsesia di Romagnano Sesia

ANIMAZIONI E INTRATTENIMENTI

Domenica 14 giugno

dalle ore 10.00 alle 12.30, dalle 14.00 alle 18.00

Minigioco con pony per bambini

a cura di Cavagliano Riding Club A.S.D.

ore 16.30

Spettacolo con il gruppo musicale LE MONDINE

"Le canzoni della nostra terra"

LE RISAIE IN TOUR

Sabato 13 giugno

ExpoRice in bus

ore 9.00 partenza bus per San Pietro Mosezzo Az. Agricola Cascina Grampa e visita al Museo Etnografico dell'Attrezzo Agricolo "L çivel di Casalbeltrame

ore 12.30 rientro previsto a ExpoRice2015 Novara

Partecipazione gratuita

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 11 giugno

(ATL tel. 0321.394059; lun-ven 9.00-13.00/14.00-18.00)

Domenica 14 giugno

ExpoRice in bici con la collaborazione di FIAB Novara Amici della Bici

ore 8.45 ritrovo in Piazza Martiri della Libertà
(di fronte al Salone Borsa)

Visita alla Riseria Capittini e alla Fondazione Angelo Bozzola di Galliate

Rientro previsto per le ore 13.00

Al ritorno ai partecipanti verranno offerti un piatto di paniscia o panissa e un bicchiere di vino delle Colline Novaresi

I CIBI DI STRADA

Sabato 13 giugno e Domenica 14 giugno

Paniscia e Panissa, le "regine" della tradizione gastronomica Novarese e Vercellese a base di riso, si incontrano a ExpoRice2015

Piatto di paniscia o panissa € 5,00

Nei tre giorni della manifestazione:

IL MERCATO DEL RISO

Il Mercato del Riso sarà il luogo della valorizzazione dei produttori di eccellenza Novaresi e Vercellesi che associano la qualità al rispetto per l'ambiente, coniugando tradizione e innovazione. I visitatori potranno acquistare il meglio della produzione risicola, oltre ai molti prodotti realizzati con i suoi derivati

L'ENOTECA

Il Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte gestirà l'Enoteca, nella quale verranno proposte le degustazioni
3 degustazioni di vini dell'Alto Piemonte € 5,00

I BIRRIFICI

I Birrifici daranno al pubblico la possibilità di conoscere le migliori produzioni, che potranno anche essere consumate in abbinamento ai cibi di strada

MOSTRA FOTOGRAFICA

Esposizione di scatti d'epoca e immagini contemporanee in collaborazione con la Società Fotografica Novarese.

Proiezioni dei filmati promozionali:

"I paesaggi del vino e del riso"

interpretati da Alberto Mantellini

"Novara, terra di emozioni" a cura della Camera di Commercio e dell'ATL della Provincia di Novara