



*Un progetto per la valorizzazione
e la promozione del riso italiano*

Il Format: "Rice - i sapori del riso italiano"

"RICE" è un progetto ideato per valorizzare le preziose risorse culturali ed economiche riferibili all'attività risicola, coltura che concentra storicamente nella provincia di Pavia e negli attigui territori di Vercelli e Novara la più rilevante produzione nazionale.



E' un vero e proprio percorso di crescita della consapevolezza dei consumatori affinché possano realmente apprezzare le caratteristiche intrinseche dei grandi risi d'eccellenza italiani.



Le prime due edizioni di Rice, ospitate nell'importante cornice del Castello Sforzesco di Vigevano, hanno raccontato non solo i territori di provenienza, ma anche saperi antichi, tradizioni, tecniche di coltivazione e lavorazione e prodotti strettamente legati alle terre di produzione del riso stesso.

Perché Vigevano... ?

La presenza di **Expo 2015**, centrata sul tema del nutrimento, in un'area limitrofa al territorio di maggior produzione risicola rappresenta una grande occasione per offrire un'importante rassegna internazionale legata al tema del riso.



Vigevano, con le sue suggestioni rinascimentali, è stata protagonista nel 2009 di un forte rilancio grazie al connubio di **cultura, territorio e innovazione**.

L'emblema di questo cambiamento è stato **Leonardo da Vinci**, che a fine '400 ha sostato a Vigevano presso la corte degli Sforza per studiare tra l'altro le innovazioni idrauliche che avrebbero portato alla **diffusione della coltura risicola** in tutta l'area pavese.

Le edizioni future rappresenteranno l'occasione per offrire all'evento respiro internazionale e fare evolvere il format in un evento diffuso, da sviluppare ulteriormente sia all'interno del centro urbano di Vigevano sia nelle principali aree di produzione contigue (Novara e Vercelli).



Le idee guida del progetto...

Rice è stato e vuole continuare ad essere il luogo d'incontro tra i produttori agricoli, gli operatori medio-piccoli della trasformazione (attenti all'eccellenza del prodotto), i protagonisti dell'alta gastronomia e il grande pubblico dei consumatori.

In particolare, i temi delle prime due edizioni sono stati:

- ❖ **Innovazione, buone pratiche** (incontro dedicato principalmente agli addetti ai lavori);
- ❖ **Ambiente, biodiversità** (territori, acque, parchi);
- ❖ **Esperienze sensoriali** (Mercato del riso, Degustazioni, Laboratori del Gusto, Cibi di strada, Osteria del Riso, Enoteca, Birroteca);
- ❖ **Buono/Pulito/Giusto, cultura, storia** (incontri aperti al pubblico, conversazioni gastronomiche).



I LABORATORI DEL GUSTO

L'idea di affiancare la divulgazione e l'informazione alla presenza dei grandi nomi della cucina italiana costituisce la modalità principale per poter apprezzare sia le ricette legate alla tradizione sia accostamenti inediti capaci di rispondere all'evoluzione dei gusti della società odierna.

IL MERCATO DEL RISO

Il Mercato del Riso è l'emblema della promozione per quei produttori che riescono ad associare la qualità al rispetto per l'ambiente e per le persone coinvolte. Qui i visitatori hanno avuto occasione di acquistare il meglio della produzione risicola italiana e conoscerne le varietà assieme ai molti prodotti con essa realizzati.

Il successo di Rice 2010 e 2011...

Le prime due edizioni di quest'evento, organizzate nel mese di settembre del 2010 e del 2011, hanno avuto l'intento di conquistare un **forte radicamento locale**, guadagnando consenso istituzionale e attraendo nel contempo l'attenzione dei **media nazionali** e del **grande pubblico** (20.000 e 30.000 presenze) nella prospettiva di costruire un percorso di interventi stabili che guardino all'appuntamento dell'Expo 2015.



Le proposte per il futuro...

Rice ha ambito sin dal principio ad essere una rassegna annuale di riferimento per il mondo del riso, un appuntamento di richiamo per gastronomi, produttori, appassionati ma anche curiosi o semplici esploratori in cerca di tipicità e punti di vista inediti su un territorio tutto da scoprire.



Per il futuro ci si propone di continuare a perseguire alcuni temi cardine, in particolare quelli della biodiversità, della sostenibilità e della qualità, affrontandoli come tematiche trasversali in tutte le prossime iniziative. A partire dal 2012, sulla base dell'esperienza maturata con le due edizioni di Rice, si prevedono una serie di attività, alcune di carattere stabile (come il **Museo delle acque e del riso**), altre di carattere itinerante a livello nazionale (come **Rice show** e **Rice educational**), oltre che alcune **proposte legate all'appuntamento dell'Expo 2015**.

“Rice Show 2012”

Per i prossimi anni ci si propone dunque di presentare un **calendario di appuntamenti stabili**, di ampio respiro e in costante miglioramento qualitativo in vista della grande visibilità internazionale offerta dalla contiguità territoriale con l'Expo milanese del 2015. In tale ottica, Pur mantenendo a Vigevano l'iniziativa di **Rice**, che diventerà un **appuntamento stabile con cadenza biennale** a partire dall'anno prossimo, verranno realizzate nel **2012** delle **iniziative promozionali in alcune prestigiose sedi a livello nazionale** con l'intento di raggiungere i diversi livelli di utenza oltre ai molteplici operatori dell'enogastronomia

Questa serie di iniziative, denominate **“Rice show”**, si presenteranno come una **vetrina di eventi itineranti** nelle maggiori città italiane nella quale verranno proposti alcuni elementi rappresentativi di Rice con la finalità di approfondire e conoscere il mondo del riso di qualità e i territori nei quali è prodotto.



Rice show si rivolge a un pubblico curioso, interessato ai temi della gastronomia ma che non conosce ancora a fondo le potenzialità di questo prodotto. Si propone anche di dialogare con **gli operatori della ristorazione** che rappresentano il principale **veicolo di diffusione della cultura del riso**. Saranno presenti inoltre degli **spazi dedicati al pubblico più giovane, ai blogger e ai nuovi media**.

“Rice Show 2012”

Tutto il format Rice Show avrà una forte **connotazione divulgativa**, mirando a proporre, attraverso un approccio esperienziale, combinazioni e **accostamenti insoliti tra riso e prodotti di eccellenza** della gastronomia italiana.



L’iniziativa si propone di approfondire le **caratteristiche qualitative, nutrizionali** di questo alimento importante ma scarsamente conosciuto nelle sue varietà e peculiarità, e di conseguenza **incrementarne l’impiego e il consumo**. Si prevedono sia iniziative specifiche dedicate agli **operatori gastronomici** per presentare il prodotto “riso”, sia gli ormai classici ma **innovativi laboratori del gusto** rivolti al grande pubblico.

Il programma di Rice show sarà articolato su tre momenti localizzati a **Roma, Milano e Torino**; la scelta delle località che ospiteranno l’iniziativa è funzionale alla loro centralità (Milano nella primavera 2012 e Roma entro fine anno) e all’appuntamento del Salone Internazionale del Gusto (25-29 ottobre 2012).

2 nostri compagni di viaggio...

Le prime due edizioni di Rice hanno visto la partecipazione di rinomati chef protagonisti della cucina a base di riso. Tra questi, **Claudio Sadler** (Ristorante Sadler - MI), grande Chef due stelle Michelin, **Matteo Baronetto** (Ristorante Cracco - MI).



Grandi interpreti della cucina a base di riso sono state poi le nuove promesse dell'alta cucina **Davide Palluda**, **Luigi Taglienti**, **Christian e Manuel Costardi** ecc.

Il nostro album dei ricordi...



7 50.000 visitatori



Divertimento per tutti



*Tre giorni affollati
per Rice*



La risaia virtuale



L'aperitivo