

I mille sapori di Risò, a settembre in versione “chic e street”

S www.lastampa.it/vercelli/2025/07/31/news/antico_ospedale_villa_borsa_merci_maio_ascom_comune_ente_risi-15254056/

31 luglio, 2025



Presentata la parte food del Festival : in piazza Antico ospedale il “Village” per le degustazioni, in Borsa merci il ristorante gourmet

Roberto Maggio

Risotti, pizza, sushi e arancini in versione «street & chic» in piazza Antico Ospedale; filetto di fassona, vitello tonnato e frolla alle nocciole in formato gourmet, sempre con il riso a fare da fil rouge, alla Borsa Merci. Risò, il festival internazionale che terrà banco dal 12 al 14 settembre a Vercelli, svela i dettagli della parte «food», una componente importante della kermesse promossa da Provincia, Comune di Vercelli ed Ente nazionale risi. Due le piazze principali, distanti poche centinaia di metri, che permetteranno ad un pubblico variegato di assaporare il chicco nelle sue mille sfaccettature: dallo street food, il cibo da consumare su strada, ai piatti più elaborati, preparati con il tocco di un grande chef.

L'area cibo in piazza Antico Ospedale potrà contare su un padiglione da 1.200 metri quadrati, aperto dalle 10 alle 21. Nel «Village», con accesso libero, si potrà fare un viaggio tra i sapori partendo da un'ampia scelta di risotti, preparati da alcuni ristoratori vercellesi. Qualche esempio: Carnaroli allo zafferano delle Langhe, robiola e polvere di mirtillo della Valsesia. O ancora Carnaroli al pesto di pistacchio di Bronte Dop. Per gli amanti del cibo da strada, le alternative sono ampie, sempre preparate dai ristoratori del territorio. Si va dalla pizza con farina di riso, agli arancini con prosciutto cotto, mozzarella e leggera fonduta, o in versione classica con il ragù. Non mancherà una battuta di

scottona con cialda di riso nero soffiato, ma anche il Salam d'la duja e il sushi con riso vercellese. Ci sarà una cassa centrale per le ordinazioni. Non mancano i dolci, dal «Sor-riso» al gelato Rigoletto.

Nella esclusiva sede della Borsa Merci sarà allestito un ristorante gourmet, che ha già aperto le prenotazioni. Il menù degustazione, completo di abbinamento vini, è firmato dall'executive chef Luca Seveso: in una formula più intima ed esclusiva verranno proposti aperitivo di benvenuto (piccola parmigiana di melanzana, macaron di farina di riso, lampone e roquefort e altro), un vitello tonnato cotto a bassa temperatura con caviale e cialde di riso rosso, un risotto gourmet, e il filetto di fassona in crosta di riso nero, crema di patate e cerfoglio. Per finire «La bella Maijin», una frolla che esce dai soliti schemi.

I ristoranti

Il menù completo è consultabile su www.maiocookingbox.com/riso-vercelli, il portale del Maio Group, partner degli organizzatori con Ascom Confcommercio e Fipe Vercelli. Proprio l'Ascom si è aggiudicata la gestione dei servizi di ristorazione di Risò, con il coordinamento dell'albergo ristorante La Bettola (Maio). Presenti in padiglione i pubblici esercizi della provincia aderenti a Fipe, che sono Acquapazza, Bijoux, Bislakko Cioccoristoreria, Da Balin, La Bettola, La Salsamentaria e Locanda del Bue Rosso. Oggi (giovedì 31 luglio) in sala giunta, alla presentazione della parte food, il presidente di Ascom Angelo Santarella ha specificato che «anche gli altri ristoratori di Vercelli sono coinvolti, e proporranno nei loro menù preparazioni in tema con il festival. Risò sarà un grande palcoscenico e una grande opportunità per il nostro comparto». Sono intervenuti anche il sindaco Roberto Scheda, il presidente della Provincia Davide Gilardino, la presidente di Ente risi Natalia Bobba, il presidente di Fipe Vercelli Jose Saggia con Emanuela Bertolone, il proprietario di Maio Group Massimo Maio con il fratello Alessandro. Collaboratore del gruppo, lo chef Eugenio Moreni, che ha illustrato l'ampia proposta gastronomica offerta durante i giorni di Risò.

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.