



CITTÀ di VIGONZA
ASSESSORATO alla CULTURA

Naturhabilis
cucina sostenibile

ASSOCIAZIONE
mitica
PASSION FOR YOUR LIFE

PRESENTANO

DOMENICA 4 LUGLIO 2021

A PARTIRE DALLE ORE 10,00



www.RisidelVeneto.it

  @naturhabilis

CASTELLO DEI DA PERAGA



Via Arrigoni, 1 - Peraga di Vigonza - PD

In caso di maltempo la Manifestazione verrà posticipata la domenica successiva

Tutti i Partecipanti dovranno rispettare le NORME ANTICOIDVID sul Distanziamento e munirsi dei Dispositivi di Protezione individuali

CON IL PATROCINIO DI:



REGIONE VENETO



Camera di Commercio
Padova



COMUNE di PADOVA

Associazione Italiana
Turismo Enogastronomico



PROVINCIA di PADOVA

Ret@venti
CULTURA

Regione
Veneto
Provincia
Padova



RISI DEL VENETO

NELLE CUCINE DEL MONDO

Un pasto senza riso non è un pasto. (proverbio giapponese)
Si riconosce il riso abbondante dalla sua spiga ricurva (detto africano)
Senza fatica non si mangia neppure un granello di riso (proverbio cinese)
"Nel riso è sostanza e letizia" (Veda, testi sacri indiani)

Il riso è un filo sottile che unisce le cucine e le culture del mondo. In questi mesi di confinamento tutti noi abbiamo desiderato poter viaggiare in posti lontani e sconosciuti, ma abbiamo anche ritrovato il piacere della buona tavola, dei sapori genuini della nostra tradizione alimentare.

"Risi del Veneto nelle Cucine del Mondo" nasce dalla voglia di incontrare persone e culture diverse. Si scopre poi che i risi della Pianura Padana valorizzano non solo le tipicità gastronomiche del territorio, ma anche le cucine apparentemente lontane. Infatti, il riso veneto sarà protagonista anche dei piatti della cucina marocchina, spagnola, giapponese e thai che le associazioni provenienti da diversi Paesi prepareranno per il pubblico.

Tutte le experience e le attività dell'evento sono su prenotazione gratuita con contributo consigliato da versare in sede.

Per prenotare il tuo biglietto visita il sito www.risidelveneto.it

Il netto ricavato sarà donato al Centro Veneto Progetti Donna (Centro Antiviolenza di Padova).

Obbiettivi di Risi del Veneto nelle cucine del mondo:

- Valorizzare i **prodotti tipici delle terre venete**;
- Sviluppare **turismo responsabile enogastronomico di prossimità**;
- Potenziare **l'inclusione e l'integrazione culturale multietnica**;
- Promuovere le bellezze artistiche e culturali del territorio;
- Sostenere e dare visibilità alle **attività economiche del territorio**.



Associazione IL Villaggio ONLUS progetti e percorsi interculturali e dialogo interreligioso





Sopra Ogni Gusto
GELATERIA PASTICCERIA ARTIGIANALE



**centroveneto
progettidonna**
Centro Antiviolenza di Padova



Durante la giornata:

- Sono presenti **chef e associazioni** impegnati nella preparazione dei piatti a base dei risi del Veneto.
- Ci sono anche **produttori, espositori** con i loro stand
- Maria Luisa Rossi racconta **il libro "Cruel Summer"**
- **Salotto Giocoso**, di Creazioni Dislessiche by Marco Mutta, Salotto creativo dove trovarsi e giocare assieme scoprendo il grande mondo dell'Upcycling!
- L'associazione Fantasy intrattiene **i bambini con l'animazione**
- Proiezione del **film Riso Amaro** (1949), regia di Giuseppe De Santis
- **Mostra espositiva** dei Risi del Veneto
- **Mostra espositiva dei risi del mondo** a cura dell'associazione Benessere & Società.
- **Esposizioni fotografiche** a cura di Carlo Stanchina di Venice to Tokyo e Daniele Macca.
- **Degustazione di gelati al riso e Pasticceria** con il pluripremiato Massimo Baldan

Mario Pegoraro Ha conseguito la laurea in Enologia e Scienze gastronomiche presso l'Ateneo di Padova, sommelier e analista sensoriale. Gestore della Locanda della Birra di Piove di Sacco, presenta le esperienze enogastronomiche della giornata.

10.00 Inaugurazione con saluto delle autorità

10.00-12.00 Senti che profumo! Laboratorio manuale riso e aromatiche (4-10 anni) – Associazione Dire Fare Fantasticare

10.15 Presentazione delle associazioni e dei consorzi presenti. Presentazione del beneficiario dell'evento: il Centro Veneto Progetti Donna (Centro Antiviolenza di Padova).

10.30 Il Veneto delle risaie. Meeting con il prof. Danilo Gasparini, docente di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione all'Università di Padova

11.30 Il terzo mondo della fermentazione. Analisi sensoriale con il saké in sala consiliare. Durante il giorno Simone Baggio e Nicola Coppe ci portano nella loro *kura*, la cantina giapponese

11.30 Villa e parco: visita guidata – Università Aperta Vigentina (I° turno)

12.00-22.00 Abbinamento del vino ai piatti scelti
Associazione Italiana Sommelier

13.00 Analisi sensoriale e degustazione del formaggio Asiago DOP
Consorzio Asiago DOP



14.00-20.00 "Risaie al tempo di Marco Polo" il dolce presentato da Sebastian Zanotto

16.00 Villa e parco: visita guidata – Università Aperta Vigentina (II° turno)

16.00-18.00 Acquerello poetico su carta di riso – Workshop per adulti - Associazione Dire Fare Fantasticare

16.30-19.00 Contest del riso con le Lady Chef, Federazione Italiana Cuochi

16.30-19.00 Unione cuochi del Veneto, affiliati alla Federazione Italiana Cuochi, saranno presenti con i loro Fingers food per aperitivo

17.00 Cultura e intrattenimento con il **Coro delle Mondine di Porporana**

17.00 Degustazione del Risotto all'Isolana, con uno chef della Riseria La Pila

18.00 Cereali, che passione! Laboratorio interattivo Esperimusme (6-11 anni) – MUSME

18.00 Degustazione della Pizza in pala con impasto di riso venere, chef pluripremiato Gianni Calaon

18.15 Life's Dance il Gruppo di Vigonza ritorna con un nuovo suggestivo spettacolo di danze orientali varie

19.00 Showcooking e degustazione Paella Valenciana, chef David Povedilla

21.00 Sfilata di Kaftani marocchini