

L'obiettivo dell'evento è di far conoscere al pubblico di appassionati i prodotti dell'agroalimentare lombardo sotto tutti gli aspetti - alimentare, delle proprietà organolettiche, culturale-tradizionale.

Il percorso di degustazione guidata rappresenta quindi non solo l'occasione per promuovere il prodotto, le eccellenze e le tipicità, ma anche un importante momento informativo su qualità e sinergia col territorio. Focus di quest'anno, il re dei cereali: il riso. Non va dimenticato che quello italiano è tra i migliori al mondo e il risotto ricorre spesso sulle tavole dei lombardi. Ad ogni varietà il suo piatto e con le declinazioni in alcuni dei suoi utilizzi principali.

È un importante appuntamento con chi il cibo lo crea e che è pertanto in grado di "raccontarlo", soddisfacendo le esigenze di chi vuol saperne di più.

Si prega di confermare la presenza alla Segreteria di:

Confagricoltura Donna Lombardia
tel. 02 58302122; fax 02 58300881
e-mail: donna@confagricolturalombardia.it

Con la collaborazione di:



PROGRAMMA DEI LAVORI

Gabriella Poli - Presidente Confagricoltura Donna Lombardia
Saluti ed introduzione del Seminario

Marco Petecchi - Delegato Cremona Accademia Italiana della Cucina
La tutela delle tradizioni della cucina italiana

Presentazione, show cooking e degustazione guidata
a cura di Carlo e Paola Vailati Riboni

L'invito presentato alla cassa dà diritto all'ingresso gratuito,
previo cambio con regolare biglietto S.I.A.E.