



CONSERVATORIA  
DELLE CUCINE  
MEDITERRANEE

## **Quarto ed ultimo appuntamento di "Cosa Bolle in Pentola" Ciclo di Showcooking live con 8 produttori piemontesi**

### **Estratto**

#### **Cosa Bolle in Pentola – 28 giugno 2015 – h 19.00**

Ultimo appuntamento di **showcooking live a partecipazione gratuita** di **"Cosa Bolle in Pentola"** organizzati dalla **Conservatoria delle Cucine Mediterranee**.

Occasione unica e golosa per riscoprire il territorio piemontese e i prodotti di eccellenza dalla voce diretta dei protagonisti. Ad accompagnare le serate racconti, showcooking, degustazioni e aperitivi tematici.

Il **Quarto** ed ultimo appuntamento in programma è riservato allo **Zafferano** piemontese coltivato e trasformato nell'**Azienda Agricola Paolo Corda** di Villafranca d'Asti nel Monferrato e al **Riso di Bra** e prodotti derivati dell'**Azienda Agricola e Risicola Allocco Giovanni e Marco di Allocco Ernesto**.

Inizio **h 19.00** all'**Associazione Cuochi di Torino, in via Bogino 17**.  
**Prenotazioni obbligatorie a [conservatoria@cucinemediterranee.net](mailto:conservatoria@cucinemediterranee.net)**

Al termine della dimostrazione, **a tutti i partecipanti, verrà offerto un assaggio gratuito della ricetta elaborata**.

**Accedi direttamente alla locandina utilizzando il QRcode dinamico**



## **Comunicato Stampa**

Ultimo appuntamento di “**Cosa Bolle in Pentola**”, showcooking live a partecipazione gratuita organizzati dalla **Conservatoria delle Cucine Mediterranee**.

Un'occasione unica e golosa per riscoprire il territorio piemontese e i prodotti di eccellenza dalla voce diretta dei protagonisti.

Il **28 giugno**, “**Cosa Bolle in Pentola**” conclude il ciclo di **appuntamenti** in programma, dedicando l'ultima serata alla presentazione di due prodotti d'eccezione: lo **Zafferano piemontese** dell'**Azienda Agricola Corda Paolo** di Villafranca d'Asti e il **Riso di Bra** dell'**Azienda Agricola e Risicola di Allocco Ernesto** in frazione Falchetto a Bra (Cn).

Dalle **h 19.00**, presso la storica sede dell'**Associazione Cuochi**, in Via Bogino 17 a Torino, i produttori ospiti descriveranno, in dettaglio, le caratteristiche uniche di questi **due straordinari prodotti** del territorio piemontese.

Non solo, l'incontro sarà anche occasione di conoscere a fondo le ragioni che hanno spinto i due produttori ad impegnarsi con professionalità e passione alle rispettive attività.

Dalla scelta coraggiosa di **Paolo Corda** e della moglie **Micaela** di cambiare radicalmente vita per dedicarsi al reinserimento in Piemonte della coltivazione dello **zafferano**, e dare vita alla linea di prodotti **Il Filo Rosso**, sino all'intuizione di **Ernesto Allocco** di coltivare **riso** in territorio cuneese, che, anche grazie al sostegno dei figli **Giovanni** e **Marco**, è risultata essere una scommessa vincente.

“**Cosa Bolle in Pentola**” spegne i fornelli lasciando spazio ai racconti di questa intraprendente generazione di imprenditori emergenti.

Con Paolo Corda analizzeremo l'impegno etico e professionale nel reintrodurre un'antica coltivazione presente in Piemonte sino al XV secolo, attraverso il ricorso a tecniche ed impianti capaci di garantire e promuovere la sostenibilità ambientale e la valorizzazione del territorio nel rispetto della cultura e delle tradizioni, come l'inserimento del fotovoltaico, dell'irrigazione a goccia e la riconversione di una cascina in classe energetica di tipo A.

Giovanni e Marco saranno i testimoni della trasformazione dell'azienda nel corso del tempo; dell'evoluzione e dell'impegno costante che hanno portato ad un traguardo di eccezione: la produzione dell'unico riso di qualità ad uso alimentare presente nel territorio cuneese. Risultato che ha valso un riconoscimento come l'Oscar Green in Expo 2015.

Ma non è tutto. Nel corso della serata approfondiremo le peculiarità dei prodotti ospiti e dei suoi derivati: dal **liquore** alle **confetture di zafferano** della linea di prodotti **Il Filo Rosso**, passando per il **Riso di Bra** e le **gallette** sino ad arrivare alla sorprendente birra di riso a marchio **BraBeer**.

A condurre l'incontro, gli approfondimenti e le curiosità, sarà, come sempre, lo **chef Istruttore e giornalista Enrico Bricarello**, mentre la dimostrazione della ricetta dal vivo, realizzata in presenza del pubblico partecipante, sarà curata dalla chef **Andrea Pellegrini**.

Al termine della dimostrazione, **a tutti i partecipanti, verrà offerto un assaggio della ricetta elaborata.**

Facoltativo, proseguire la serata con l'aperitivo a pagamento dell'Associazione Cuochi di Torino, che al prezzo simbolico di € 6,00 proporrà altre golosità a base dei prodotti ospiti della serata.

Il ciclo di appuntamenti di "**Cosa Bolle in Pentola**" si inserisce all'interno del progetto "**Giovani Eccellenze in Rete**" ideato e realizzato dalla **Conservatoria delle Cucine Mediterranee** con il sostegno della **Fondazione CRT**. Collabora l'**Associazione Cuochi di Torino** con i suoi spazi dedicati alla cucina, alla sapienza del cibo e alla tradizione.

Un progetto giunto alla terza edizione, nato per promuovere e valorizzare le interessanti realtà imprenditoriali nei settori produttivi e di trasformazione del territorio piemontese che hanno saputo distinguersi, alimentando un impegno nei riguardi della sostenibilità e tutela ambientale, senza trascurare il legame con le tradizioni e la cultura del territorio di appartenenza.

**La partecipazione agli showcooking è gratuita.**

Vista la capienza limitata occorre prenotarsi a [conservatoria@cucinemediterranee.net](mailto:conservatoria@cucinemediterranee.net)

L'incontro avrà inizio alle **h 19.00**

Per maggiori informazioni: [www.cucinemediterranee.net](http://www.cucinemediterranee.net)  
<https://www.facebook.com/conservatoriacucinemed>



FONDAZIONE CRT