



CASCINA
VENERIA

L'Italia vince le Olimpiadi del riso

L'Italia, rappresentata dal Carnaroli della Cascina Veneria, vince a Benicàssim di Castellon de la Plana (Valencia) la prima Olimpiade Internazionale del Riso, organizzata dalla Académie Internationale de la Gastronomie di Parigi, concorrenti tutti i Paesi del mondo produttori e tradizionali consumatori di riso. Il riso Cascina Veneria, già selezionato a livello nazionale dall'Accademia Italiana della Cucina, è stato preparato in Risotto alla milanese dallo chef italiano Paolo Viviani del Ristorante San Rocco di Orta San Giulio (NO) ed è stato votato da una giuria composta da membri della Accademia Internazionale della Gastronomia.

La Cascina Veneria di Lignana, in provincia di Vercelli, è una delle realtà più importanti per la produzione di riso in Italia e una delle pochissime che controlla direttamente tutta la filiera: dal processo di produzione, alla selezione delle sementi, alla coltivazione, fino alla trasformazione e al confezionamento del riso, garantendo così la qualità del prodotto fino alle nostre tavole. Lo fa, con macchinari all'avanguardia che tuttavia lavorano ancora nel segno della tradizione oltre che nel pieno rispetto del territorio e dell'ambiente.

Benicassim, 30 settembre 2006

www.intergastronom.com

www.accademiaitalianacucina.it



INFO: Fulvio Fonte - Responsabile Commerciale - Saiagricola S.p.A. Cascina Veneria
tel.0161.314233 - fulvio.fonte@saiagricola.it
www.saiagricola.it