VareseNews

Incontro cultural-gastronomico sul tema “Mais… non solo polenta”

Pubblicato: Lunedì 8 Febbraio 2016

L’Associazione Culturale Ecomuseo della Valle Olona organizza al Ristorante Rid e Pacià di Legnano martedì 9 febbraio l’incontro “Mais… non solo polenta”, ovvero conversazioni con esperti cuochi e agricoltori sull’importanza del granoturco nella storia dell’uomo. L’appuntamento è dalle 18.30 con l’apericena. A seguire le conversazioni con gli esperti.

Ospiti della serata, oltre al padrone di casa lo chef Claudio Ceriotti (vicepresidente di Eurotoques Italia), l’architetto legnanese Marco Turri (Presidente Arte e Storia), Domenico Liggeri (giornalista enogastronomico per la testata “Storie Enogastronomiche”, scrive sulle pagine di De Gustibus de Il Giorno), Michele Corti (dottore in Scienze Agrarie Università di Milano, Ruralista), Vincenzo Lo Scalzo (fondatore di Agorà Ambrosiana), Filippo Servalli (Network Mais Antichi, Associazione Mais Spinato di Gandino, Bergamo) e Piero Mandarino (coltivatore gallaratese).

Il mais sarà raccontato in tutte le sue forme, consumi e usi quotidiani partendo da un apericena cucinato dallo chef Claudio Ceriotti che illustrerà l’impiego del mais in cucina, le ricette, la storia in Europa ma soprattutto in America Latina dove era considerato il cibo degli Dei.

Quindi l’architetto e storico legnanese Marco Turri racconterà il mais dalla città Romana al borgo del maragàsc di Legnano; il giornalista enogastronomico Domenico Liggeri tratterà il mais da alimento socio-culturale a strumento di lotta politica; il professore Michele Corti entrerà nel dettaglio di come il mais sia stato influente nella storia dell’uomo. E dal momento che il mais non è solo un alimento ma

anche un elemento impiegato anche nel campo delle energie rinnovabili, o come bio carburante, Vincenzo Lo Scalzo approfondirà questo aspetto così moderno e controverso.

Il dibattito sugli OGM sarà sicuramente toccato per poi lasciare spazio a Filippo Servalli che invece condurrà i presenti per mano alla scoperta dei antichi mais italiani, in particolare del mais spinato di Gandino, una vera e propria specialità della nostra regione, mentre Pierino Mandarino, con la sua esperienza di agricoltore del nostro territorio varesino, introdurrà il granturco di Marano e le tecniche della coltivazione.

MAIS… NON SOLO POLENTA
RISTORANTE RID E PACIA'
MARTEDI' 9 febbraio 2016
ORE 18.30 APERICENA – ORE 20.30 CONVERSAZIONI

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it