

A Mercato Centrale Milano da chef Barzetti il riso si gusta e si studia con un viaggio virtuale

Pubblicato: Mercoledì 8 Giugno 2022



Chef **Sergio Barzetti** è sempre stato attento alla provenienza dei prodotti selezionati. Arrivare fino alla materia prima per una selezione migliore e anche consapevole di quello che si offre sul piatto.

Anche per questo, a **Mercato Centrale di Milano, la Bottega Riso di chef Barzetti, in sinergia con Ente Nazionale Risi**, sarà possibile vivere un'esperienza virtuale per conoscere la fonte di quello che si gusterà.

«È una cosa bellissima – **commenta lo chef malnatese** – aperta ad adulti, famiglie e bambini. In attesa che il loro piatto di risotto sia pronto, si può fare un viaggio virtuale da 6 a 12 minuti all'interno delle risaie».

«Ci tengo in maniera particolare – spiega Barzetti – perché si vede il mio progetto: la conoscenza fa la differenza con cultura e coltura unificate per analizzare la materia prima riso. Per mangiare un risotto più consapevole, andare alla scoperta virtuale di una risaia è il primo passo. **Sembrerà di viaggiare su un drone e vedere a 360°** quella che è la vita in campagna e in particolare di una risaia, con suoni e bellissime distese di riso dalla semina fino alla maturazione del riso».

Questa esperienza virtuale sarà a disposizione fino a domenica 12 giugno.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it