

Programma della giornata

Ore 12.00: ritrovo dei partecipanti presso il Castello Consortile di Buronzo

Ore 12.30: inizio pranzo, intercalato a momenti di narrazione

A seguire: musica tradizionale sarda dal vivo con il gruppo di ballo sardo *Ichnusa* di Torino.

Nel pomeriggio: visite guidate alla mostra "Una Porta per il 2015: terre e uomini del riso D.O.P. più alto del pianeta" ed al Castello Consortile.

Come partecipare

La partecipazione all'evento e la fruizione di tutte le iniziative che ne fanno parte (pranzo, momenti di narrazione, visite guidate) prevedono una quota di euro 25 a persona; per partecipare è necessaria la prenotazione entro venerdì 20 novembre ai recapiti sottoindicati, contestualmente al versamento di una caparra di euro 5.

A **Buronzo**: Comune di Buronzo
p.zza Municipio, 4 - Buronzo
tel. 3391811017

A **Gattinara**: Associazione "Cuncordu"
c.so Vercelli, 260 - Gattinara
(orari: mercoledì dalle 21 alle 23 e sabato dalle 15 alle 18.30)
tel. 334 122 9880; email: info@cuncordu.it

A **Vercelli**: c/o negozio "Arcadia"
c.so G. Garibaldi, 70 (orari: 10-12 e 15-18)
tel. 3391811017

In collaborazione con:



Info:
www.castellodiburonzo.it
www.cuncordu.it

Ideazione e realizzazione: G. Ardizio (Comune di Buronzo)



Quando ci chiamavamo Regno di Sardegna

Nel segno del riso: incontro di culture, racconto di genti, sapori, musica e tradizioni fra Piemonte e Sardegna.

**Castello di Buronzo
Domenica 22 novembre**

con il contributo di:



FONDAZIONE CRT



REGIONE AUTONOMA SARDEGNA



L'evento

Negli splendidi saloni affrescati del castello consortile di Buronzo, una giornata per immergersi in un confronto tra culture apparentemente lontane, ma in realtà più vicine di quanto si pensi.

Traendo spunto da una realtà comune a Piemonte e Sardegna – la risicoltura d'eccellenza – si parte per un viaggio che, all'insegna della più cordiale convivialità, vedrà alternarsi momenti di degustazione di prodotti provenienti dai due ambiti regionali, e brevi momenti di narrazione, proposti da voci autorevoli e qualificate.

Con **Cinzia Lacchia** (Strada del Riso Vercellese di Qualità) e **Marianna Celsi** (SA.PI.SE. - Sardo Piemontese Sementi), parleremo di riso, e della sua affascinante cultura, in una cornice in cui si sposano ricerca scientifica e valorizzazione territoriale. Una cultura, quella del riso, che è anche lavoro e fatica, che è vivacità imprenditoriale e capacità di saper scrutare un mercato *glocal*: di questo ci parleranno **Giovanni Bodo** (tenuta Castello – Villarboit) e **Gianvittorio Manachino** (Pileria a filiera corta "Azienda Agricola Praino – Villarboit), giovani interpreti della tradizione risicola di Baraggia.

Ma il buon riso nasce nell'acqua... e muore nel vino, così grazie alle voci appassionate dell'**Azienda Vitivinicola Travaglini di Gattinara** e dell'**Agenzia Laore** (Regione Sardegna), scopriremo l'entusiasmo di produttori che esprimono l'anima di grandi terre da vino, tanto ai piedi delle Alpi quanto nel cuore del Mediterraneo. E infine, uno sguardo alle terre da riso prima del riso... uno sguardo inaspettato, che – grazie alla narrazione di **Battista Saiu** (antropologo culturale e studioso della realtà

sarda e di quella alpina) e di **Gabriele Ardizio** (curatore del Castello di Buronzo) – ci rivelerà insoliti parallelismi, nel segno della pastorizia, fra gli antichi paesaggi di Baraggia e le terre da pascolo nel cuore della Sardegna.

Poi, nel pomeriggio, musica tradizionale sarda – con il **gruppo di ballo sardo Ichnusa di Torino** – e la possibilità di visitare la mostra "Una Porta per il 2015: terre e uomini del riso D.O.P. più alto del pianeta", o di scoprire gli spazi suggestivi del castello, accompagnati da operatori qualificati.

I sapori

Il cuochi del circolo sardo "Cuncordu" di Gattinara presenteranno:

Antipasto di salumi sardi (mustela, guanciale e salsiccia) e formaggi (Pecorino Dop di Sardegna)

Accompagnati da Canayli, Vermentino di Gallura Docg Superiore (Cantina Gallura, Tempio Pausania, OT)

Risotto al Maccagno e Malloreddos fatti in casa alla Campidanese

Accompagnati da Gattinara Travaglini Docg (Azienda vitivinicola Travaglini – Gattinara, VC)

Pecora sarda in cappotto, di Nule (SS) e salsiccia arrosto di Nule (SS)

Seadas con miele o con zucchero

Accompagnate da Moscato di Tempio, Moscato spumante di Sardegna Doc (Cantina Gallura, Tempio Pausania, OT) e da Mirto Mirtus Rosso (Mie.li.ca. Aresu, Donori, CA)

I prodotti:

*Riso "Carnise" gentilmente fornito da SA.PI.SE.
Maccagno biellese da "Cascina Andriana"
Salumi da salumificio "Su Sirboni", Settimo S. Pietro (CA)*

