

Festa del riso a Porto Tolle



Riso, salute e bellezza. Dal 18 al 24 settembre Porto Tolle mette in tavola i suoi prodotti d'eccellenza. Durante la manifestazione si svolgeranno numerosi convegni su vari argomenti come alimentazione, bellezza, natura.

Tra i vari appuntamenti, giovedì 21 convegno e cooking show con lo chef di cucina vegana Alexander Pincin con "L'alimentazione vegana e vegetariana nel nuovo millennio" e sabato 23 convegno con il dott. Ciro Vestita, dietologo e consulente RAI con "Il riso e le proprietà benefiche per il nostro corpo".

Alla domenica convegno con Philippe Pypaert, capo unità programma Unesco per le Scienze di Venezia "L'importanza del riconoscimento delle Biodiversità".

Durante la settimana, numerose attività sul territorio alla scoperta delle aziende dei risicoltori, delle risaie e del Delta del Po Veneto.

La festa si snoderà fra le piazze di Ca' Tiepolo e sarà inaugurata con i canti delle Mondine di Scardovari, numerosi spettacoli, mercatino con vendita di prodotti di aziende locali: riso e derivati, miele e altri prodotti a km 0, mostre fotografiche, proiezioni di video.

Immane stand gastronomico dove i ristoratori locali propongono piatti a base di riso. Novità dalla scorsa edizione le gelaterie con gelati a base di riso.

Sul territorio, durante la manifestazione i ristoratori che non riescono ad essere presenti nello stand, propongono "La Risotteria" con menù a base di riso.

Per maggiori informazioni sul programma completo: www.prolocoportotolle.org



La redazione del portale non risponde di eventuali variazioni di date e programmi.

