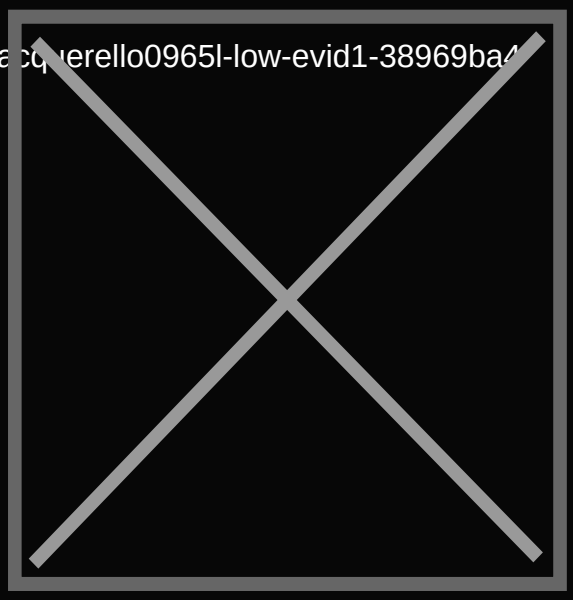
Acquerello, il Riso promuove tre eventi durante Fuori di Taste



"Tanti modi di fare Acquerello, il Riso". Sarà questo il titolo che legherà i tre eventi promossi da Acquerello il Riso durante la nona edizione di Fuori di Taste.

Per evidenziare la grande versatilità di Acquerello, il Riso, venerdì 7 marzo a partire dalle 19:00 si terrà "Acquerello il Riso Universale, un cooking show dedicato al riso nel Mondo a cura di Apicius The International School of Hospitality". Gli studenti di diverse nazionalità prepareranno quattro ricette a base di riso. Gli allievi coinvolti saranno Emir Hakan dalla Turchia, Philip Steinberg dagli Stati Uniti, Raspreet Kaur dall'India e Vince Rossi dal Perù.

Piero Rondolino, produttore di Acquerello, il Riso, e Massimo Coppetti, responsabile pubbliche relazioni di Apicius The International School of Hospitality, faranno una breve presentazione delle due aziende e introdurranno il tema del riso, svelandone le caratteristiche e i modi per ottenere una resa perfetta.

Agli ospiti presenti saranno offerti alcuni assaggi, abbinati con gusto a Chardonnay annate 2011 e 2007 dell'azienda vinicola Capannelle di Gaiole in Chianti (FI), partner di Apicius. L'evento si svolgerà nella sede della Scuola di via Guelfa 85. Per l'occasione saranno esposte le opere fotografiche di Gianni Berengo Gardin, maestro della fotografia e unico italiano ad aver vinto il prestigioso Lucie Award, Oscar della fotografia. Questi scatti sono parte del libro "Il Racconto del Riso", dove Berengo Gardin ha fissato nelle immagini le testimonianze del passato e la vita presente della Tenuta Colombara.

Per ribadire la grande versatilità di Acquerello, il Riso, sabato 8 marzo durante l'orario di pranzo si terrà "Acquerello il Riso nel pan'INO": in questa sede Alessandro Frassica, patron di 'INO Bottega di Alimentari e Vino, inventerà una ricetta per un panino con ripieno di riso che sarà inserito nel menù e venduto al pubblico nel suo locale fiorentino di via dei Georgofili 3r/7r.

Infine, durante la tre giorni di Taste, al ristorante "Il Palagio" del Four Seasons Hotel Firenze in Borgo Pinti 99, avrà luogo "Acquerello il Riso non Risotto interpretato dallo Chef Vito Mollica": il cuoco elaborerà due piatti, uno salato e uno dolce, in collaborazione con lo Chef pasticcere Domenico Di Clemente, inserendoli all'interno del menù serale di degustazione del ristorante ad un prezzo speciale. Anche durante il brunch domenicale del 9 marzo saranno in esposizione alcune delle suggestive fotografie di Gianni Berengo Gardin.