

Il patrocinio di Expo 2015 sulla prossima edizione di Riso & Rose

Un prestigioso riconoscimento per la rassegna organizzata da Mondo: 'Una conferma per la bontà della manifestazione'

La prossima edizione della grande kermesse Riso & Rose in Monferrato, a cura del Consorzio Mon.D.O. (Monferrato Domanda Offerta) si avvarrà del prestigioso patrocinio del “Padiglione Italia” di Expo 2015. La lieta notizia, sotto forma di comunicazione ufficiale, è giunta sul finire della scorsa settimana all’ufficio di Mon.D.O, che afferma: “Questo importante riconoscimento non è che la conferma della bontà di una manifestazione, vera e propria kermesse di territorio, che, in maniera particolare durante lo svolgimento concomitante dell’Expo di Milano saprà, nella sua quindicesima edizione, interessare e canalizzare sul Monferrato molti dei visitatori richiamati dall’evento mondiale”.

A richiamare l’attenzione della commissione giudicatrice, molto severa nel concedere l’ambito riconoscimento del patrocinio, è stata la variegata offerta della manifestazione di Riso & Rose che comprende appuntamenti in circa 35 Comuni ed enti del territorio dedicati a florovivaismo, enogastronomia, arte, cultura, folklore, sport ecosostenibili e molto altro.

Tra le principali ricchezze di Riso e Rose in Monferrato, ha giocato un ruolo importante la capacità di attrarre target diversificati di visitatori; di non secondaria importanza l’offerta dei “Menù di Riso & Rose”, proposti dai ristoratori aderenti all’iniziativa con un’offerta culinaria tematica, ampliatasi nella scorsa edizione con una nuova progettualità. Insieme alla rinnovata collaborazione con il Club di Papillon, fondato da Paolo Massobrio, il famoso giornalista e gourmet, “I Menù di Riso & Rose” hanno visto infatti la partecipazione dell’ASL di Alessandria (Servizio Provinciale di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Direttore Corrado Rendo) per la realizzazione di un Menu tipico salutare. L’obiettivo fondamentale è stato quello di promuovere il turismo eno-gastronomico per creare una rete strategica del territorio casalese e limitrofo (Lomellina, Astigiano, Vercellese...) del benessere e dell'accoglienza “tipica”, valorizzando i prodotti tipici e la ristorazione locale in linea con il modello della dieta mediterranea.