









Incontro informativo e conviviale









Riso per i tuoi denti: il riso pavese dal campo alla tavola

Alla scoperta del riso pavese e della possibilità di continuare una coltura di eccellenza, anche in un contesto di cambiamento

Ore 11:00 Conferenza del climatologo Luca Mercalli sull'influenza dei cambiamenti climatici sulle colture padane

Pranzo con assaggi di:

- Risotto Carnaroli di Carnaroli pavese all'asparago rosa di Cilavegna
- Insalata di riso vegana, preparata con riso Baldo bio semintegrale di Cascine Orsine
- Frittelle di riso Rosa Marchetti dell'Azienda Tavazzani, cucinate secondo la storica ricetta di Bartolomeo Scappi, cuoco di San Pio V

18 MAG

Ore **11:00**





Consulta il programma

In occasione del secondo anno dalla fondazione della Laurea Magistrale in Agrifood Sustainability dell'Università di Pavia

Ingresso su prenotazione Offerta minima 20 € Posti limitati (massimo 150 persone)

Parte del ricavato sarà devoluto all'Agenzia n 1 di Pavia per Ayamè Informazioni e prenotazioni: quelchepassailcollegio@ghislieri.it











































