



CAMERA DI COMMERCIO
MONTE ROSA LAGHI
ALTO PIEMONTE



Comunicato Stampa 32/2025

ExpoRice "Riso&Gorgonzola":

la nuova edizione dedicata ai prodotti simbolo del territorio
animerà Novara dal 26 al 28 settembre

Novara, 17 settembre 2025 – Torna l'appuntamento con ExpoRice, la manifestazione organizzata da ATL Terre dell'Alto Piemonte e Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte che quest'anno si presenta con programma rinnovato e ancora più ricco, i cui protagonisti saranno riso e gorgonzola, grazie alla partnership con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop e alla collaborazione con il Comune di Novara.

L'iniziativa, giunta quest'anno alla dodicesima edizione, animerà Novara nel weekend dal 26 al 28 settembre 2025 con un ricco palinsesto di attività, che prenderanno il via dall'**inaugurazione ufficiale prevista per venerdì 26 settembre alle 16.00, presso il Salone Borsa** di Piazza Martiri, con la premiazione del photocontest #risogorgonzola25 e l'installazione dell'opera temporanea dell'artista Raffaele Salvoldi.

Cuore della manifestazione saranno le molteplici iniziative a cui sarà possibile partecipare gratuitamente e su prenotazione, a partire dai laboratori di analisi sensoriale curati dai "sommelier del riso" della Strada del Riso Piemontese di Qualità e alle degustazioni guidate di Gorgonzola dolce e piccante a cura dell'ONAF e del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop.

In entrambe le giornate si svolgeranno inoltre lezioni di scuola di cucina, sempre gratuite e su prenotazione: sabato alle 10.30 con i "Cuochi dell'Allegra Brigata" e alle 17.30 con Giorgio Pintzas Monzani, private chef e food writer; domenica alle 10.30 con lo chef Corrado Lombardo del Ristorante Casa Celesia di Oleggio e alle 16.00 con lo chef Gianpiero Cravero dell'Osteria Contemporanea di Caltignaga.

Per tutta la durata della manifestazione si potrà visitare il mercato dove comprare sfiziosi prodotti locali, tra cui anche i vini proposti dal Consorzio Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte, gustando le specialità del food truck presente.

Non mancheranno escursioni in pullman presso aziende agricole e luoghi di interesse culturale a San Pietro Mosezzo, Casalbeltrame, Briona e Proh, mostre fotografiche, conferenze, talk, visite guidate teatralizzate ed esperienze immersive di realtà virtuale in risaia curate dall'Ente Risi. In programma anche eventi diffusi sul territorio, tra cui l'apericena con spettacolo di *sons e lumières* al Castello di Proh e la conferenza, seguita da cena rinascimentale, al Castello Visconteo-Sforzesco di Galliate sabato 27 settembre.



CAMERA DI COMMERCIO
MONTE ROSA LAGHI
ALTO PIEMONTE



TERRE
DELL'ALTO
PIEMONTE



«Siamo in un territorio che vanta prodotti agroalimentari di solide tradizioni e di assoluto rilievo» commenta **Fabio Ravanelli**, presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte. «Riso e gorgonzola rappresentano due vere e proprie eccellenze, che abbiamo voluto celebrare insieme in un anno in cui ricorre l'80° anniversario del riso Carnaroli e Novara è stata consacrata città del formaggio. Con questa edizione speciale di ExpoRice vogliamo valorizzare due prodotti simbolo della nostra cultura gastronomica e della nostra identità territoriale, la cui promozione – continua Ravanelli – si integra perfettamente con quella di altri prodotti tipici, contribuendo a rafforzare un sistema virtuoso fatto di filiere locali di qualità e di attrattività turistica».

La Presidente dell'ATL Terre dell'Alto Piemonte **Raffaella Afferni** sottolinea come «ExpoRice, sia divenuto in questi 12 anni anche un importante evento culturale, un appuntamento atteso non solo dai novaresi, ma anche dai numerosi turisti che giungono dalle province di prossimità. Insieme agli enti del territorio, ai produttori locali e a quanti parteciperanno, celebreremo il profondo legame tra riso novarese, gorgonzola e vino, eccellenze che raccontano la cultura, l'economia e la passione del nostro territorio. Perché venire a ExpoRice? Innanzitutto, per sostenere i produttori locali e le nostre tradizioni agroalimentari: acquistando il prodotto direttamente da chi lo crea, vuol dire scegliere la qualità e la sostenibilità di una filiera corta. E poi per assaporare, imparare e condividere: tra le diverse attività, tutte gratuite, si avrà la possibilità di conoscere da vicino i prodotti, la storia, le proprietà organolettiche, le caratteristiche e gli utilizzi in cucina. Un invito, dunque a unirvi a noi in questa festa che celebra il Novarese, i suoi sapori e le sue tradizioni».

«ExpoRice Riso&Gorgonzola rappresenta un momento fondamentale per valorizzare le eccellenze del nostro territorio, il riso e il gorgonzola, che da sempre rappresentano l'identità del Novarese e del Piemonte» afferma **Maria Cristina Stangalini**, assessore al Commercio, agricoltura e artigianato del Comune di Novara. «Una manifestazione che è anche occasione concreta per rafforzare il legame tra produzione, cultura e innovazione. Tra l'altro quest'anno l'iniziativa si integra con il titolo conquistato da Novara "Città del Formaggio" (conferito da ONAF) che parte da ExpoRice e continuerà nelle successive settimane con una serie di eventi anch'essi finalizzati alla promozione dei prodotti di eccellenza delle nostre zone. Momenti importanti che mettono al centro anche il lavoro e la passione di agricoltori, artigiani e imprese locali, offrendo loro nuove opportunità di visibilità e sviluppo».

Per **Antonio Auricchio**, presidente del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop, «quello tra il riso e il gorgonzola è un matrimonio felice e consolidato che va avanti direi da secoli senza conoscere crisi. Per questo abbiamo lavorato convintamente per riunire queste due produzioni certificate di qualità in un'unica grande manifestazione. Personalmente io che sono un buongustaio metto il risotto al gorgonzola tra i miei piatti preferiti in assoluto.



Sono certo che tutta la filiera e la ristorazione beneficeranno di una manifestazione importante, storica e prestigiosa come ExpoRice Riso&Gorgonzola».

Il programma completo della manifestazione è consultabile dal sito **www.terrealtopiemonte.it** sezione **www.turismonovara.it**

Per maggiori informazioni sui singoli eventi e sulle attività per le quali è richiesta la **prenotazione (laboratori, scuole di cucina e visite guidate)** è possibile rivolgersi ai seguenti contatti: tel. 0321.394.059; infonovara@terrealtopiemonte.it.