

**NOGARA** Da questa sera all'11 settembre

# «Festa del riso co le nose» con sette cucine

Ci saranno anche spettacoli e 500 metri quadrati di area espositiva

**Riccardo Mirandola**

●● Questa sera prenderà il via la 36ª edizione della Festa del riso co le nose organizzata da Nogara Eventi con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, della Regione Veneto, Provincia di Verona, Comune di Nogara, **Coldiretti** e Camera di Commercio di Verona.

L'evento durerà fino all'11 settembre e, dopo le restrizioni imposte dalla pandemia, ritornerà nelle dimensioni che aveva nel 2019 con oltre 2.500 metri coperti, sette cucine con decine di piatti a base di riso, ma anche carne e pesce, oltre mille posti a sedere e un'ampia area spettacoli.

La presentazione ufficiale della festa che ha come piatto principe il risotto con le noci si è tenuta all'ex Macello di Verona, sede di Campagna Amica di **Coldiretti** alla presenza del presidente di Nogara Eventi, Massimo Andreoli, del sindaco Flavio Pasini e della vice presidente di **Coldiretti**, Franca Castellani.

«L'edizione 2022», spiega Massimo Andreoli, «si presenta rinnovata e in una nuova tensostruttura. Nei diciotto giorni di festa saranno atti-

ve sette cucine gestite da altrettante realtà del nostro territorio con alcune novità come i piatti di pesce di mare e l'arrivo della Riseria Gazzani 1648. Le cucine sono attrezzate per preparare oltre 40 piatti diversi per circa 45 mila visitatori attesi».

«Riso co le nose» significa anche spettacoli con un programma di eventi per ognuna delle serate in programma spaziando dalla musica di 90 Wonderland, alle Drag Queen, agli anni '70 con Vito delle Rocce, a Disco Fever e Nogara Got Talent, format per scoprire nuovi talenti.

La manifestazione avrà anche un'area espositiva di circa 500 metri quadrati e un'area esterna con posti a sedere. Sarà aperta anche a mezzogiorno durante nei fine settimana con lo stesso menu delle serate. Oltre al piatto del «riso co le nose», si potranno degustare anche il risotto all'isolana, quello con noci e tartufo, quello con le costine, quello alla nogarese, con monte veronese e basilico, con radicchio recio e monte veronese. Per chi volesse degustare altri primi piatti o secondi o pizze ha solo l'imbarazzo della scelta sfogliando il ricco menu proposto dagli organizzatori. ●

