VareseNews

A Mercato Centrale Milano da chef Barzetti il riso si gusta e si studia con un viaggio virtuale

Pubblicato: Mercoledì 8 Giugno 2022



Chef **Sergio Barzetti** è sempre stato attento alla provenienza dei prodotti selezionati. Arrivare fino alla materia prima per una selezione migliore e anche consapevole di quello che si offre sul piatto.

Anche per questo, a Mercato Centrale di Milano, la Bottega Riso di chef Barzetti, in sinergia con Ente Nazionale Risi, sarà possibile vivere un'esperienza virtuale per conoscere la fonte di quello che si gusterà.

«È una cosa bellissima – **commenta lo chef malnatese** – aperta ad adulti, famiglie e bambini. In attesa che il loro piatto di risotto sia pronto, si può fare un viaggio virtuale da 6 a 12 minuti all'interno delle risaie».

«Ci tengo in maniera particolare – spiega Barzetti – perché si vede il mio progetto: la conoscenza fa la differenza con cultura e coltura unificate per analizzare la materia prima riso. Per mangiare un risotto più consapevole, andare alla scoperta virtuale di una risaia è il primo passo. **Sembrerà di viaggiare su un drone e vedere a 360**° quella che è la vita in campagna e in particolare di una risaia, con suoni e bellissime distese di riso dalla semina fino alla maturazione del riso».

Questa esperienza virtuale sarà a disposizione fino a domenica 12 giugno.

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it