



Comunicato stampa - settembre 2026

Museo Borgogna e gliAironi insieme per *Risò*

Un'edizione speciale di prodotti di riso che celebrano, attraverso un'opera d'arte, un capolavoro di terra e di acqua: la risaia.

Una nuova partnership sarà presente a settembre nell'ambito di ***Risò*** (11-13 settembre 2026) che vedrà collaborare il **Museo Borgogna** di Vercelli e l'Azienda "**Risi&Co. s.r.l. - gliAironi**" di Lignana (VC).

Le due realtà, associate alla Strada del riso piemontese di qualità, sono unite nella **valorizzazione e promozione del territorio e delle sue eccellenze.**

Nello specifico:

- *l'arte e la cultura* per quanto riguarda il Museo Borgogna, istituzione tra le più significative aperta al pubblico dal 1908, guidata dal Presidente Ing. Pier Paolo Forte;
- *il riso*, il più rinomato dei prodotti vercellesi, con l'Azienda Risi&Co. di Michele Perinotti, eccellenza di prodotto e innovazione nel campo, che ha come simbolo gli eleganti uccelli del territorio.

**Da questo incontro nasce un dialogo
per una strategia di promozione condivisa e reciproca.**

Il Museo e l'Azienda "gliAironi" presentano a ***Risò*** una **linea di prodotti** con un *design* che intende celebrare il **dipinto di Angelo Morbelli**, capolavoro esemplare del Divisionismo italiano, dal titolo "In risaia - Per 80 centesimi!" del 1895. L'immagine ricorda il durissimo lavoro in campo delle risaiole, intente al trapianto, insieme all'esiguità di un salario giornaliero a fronte di una fatica di più di 10 ore lavorative.

L'opera raffigura un paesaggio unico, che si riflette nell'acqua e che disegna l'orizzonte delle nostre pianure, abitate da una natura caratteristica e mutevole nei colori e nelle stagioni.

L'esperienza, che vi invitiamo a fare in Museo, permette di conoscere ed esplorare altre opere legate al paesaggio di risaia nel tempo, tra sculture, arti decorative e dipinti.

Tra i prodotti in edizione speciale il **Riso Carnaroli** da 750 g, i **Biscotti con Farina di Riso** al Cacao e Spezie da 200 g e il **Preparato per Risotto con Funghi Porcini** da 250 g.

Un'occasione per portare a casa un'immagine d'arte e un prodotto di qualità allo stesso tempo. Per i giorni della manifestazione, il Museo sarà presente allo **stand** dell'Azienda dove sarà distribuito anche un **voucher** speciale per ottenere una riduzione sul biglietto di ingresso alla collezione museale e una scontistica del 10% sui prodotti dell'Azienda da utilizzare esclusivamente presso lo spaccio entro al 31 ottobre 2026.

Sabato 12 settembre alle 10 inoltre, verrà presentato "Dalla Cucina al Museo: come raccontare l'eccellenza del Riso Vercellese nell'Arte", un panel talk sul ruolo dell'arte nel racconto del Riso Piemontese; dal prodotto, inteso come packaging de gliAironi con Michele Perinotti, e le illustrazioni di Gianluca Biscalchin, alla cucina e al piatto nella sua presentazione con lo chef Costardi, per terminare guardando oltre con le opere d'arte in contesto museale con Cinzia Lacchia, curatrice del Museo Borgogna di Vercelli.

Da 5 generazioni, la ricerca della qualità e dell'eccellenza nel territorio vercellese è una priorità: **gliAironi** sono da sempre innovatori del panorama risicolo, proponendo diverse linee di prodotti pensati per la ristorazione e per i palati più esigenti. Dalla lavorazione delicata del **"Carnaroli Gemma"**, unico a mantenere la gemma sul granello offrendo una tenuta alla cottura eccezionale riconosciuta da chef internazionali, all'invenzione del **"Riso Affumicato Nebbia"**, l'unico del suo genere, con affumicatura al legno di ciliegio. Oltre alla gamma dedicata alla ristorazione, gliAironi propongono 17 diversi preparati per Risotti, con ingredienti accuratamente selezionati e la linea di Biscotti da Favola, con 100% Farina di Riso, senza glutine, senza latte e senza uova.

Elemento fondamentale è l'**attenzione all'ambiente**, come già ricorda il nome del brand principale, gliAironi, con utilizzo di energia solare rinnovabile per l'intero impianto produttivo, e la ricerca costante della qualità e sicurezza alimentare attraverso le certificazioni e la filiera corta e trasparente. L'obiettivo, quello di diffondere la cultura del Perfect Risotto, con la sua tradizione culinaria e gourmet, sulle tavole e nelle cucine di tutto il mondo.

La collaborazione con il Museo Borgogna è per gliAironi motivo di orgoglio e si inserisce all'interno di un racconto del territorio, delle sue tradizioni e della storia del vercellese, promosso attraverso giornate dedicate a classi e ospiti.

Il *design* ispirato al dipinto di Morbelli, custodito al Museo Borgogna di Vercelli, è il perfetto collegamento tra le due realtà e un ponte straordinario tra l'agricoltura e l'arte.

