

A ISOLA DELLA SCALA I RISOTTI DEL GARDA

Nella serata di sabato 14 settembre – alla Fiera del riso di Isola della Scala - dedicata alle Pro Loco veronesi, per il Consorzio Baldo Garda si cimenteranno i cuochi di Cavaion, Custoza e Pastrengo che propongono i risotti tipici delle feste e sagre dei propri paesi. La Pro Loco di Cavaion propone il tipico risotto agli asparagi condito con olio di oliva, la Pro Loco di Custoza, già forte nella promozione del vino e del broccoletto, cucina un risotto a base di radicchio rosso e speck. Pastrengo, invece, rilancia il risotto alla zucca, piatto caratteristico della Festa della Zucca locale. La zucca per Pastrengo è ortaggio di elezione più che di produzione, perchè rappresenta l'essenza festaiola e folkloristica della Zuccafolk di settembre dove la zucca è la pietanza regina. Il presidente del Consorzio Pro Loco Baldo Garda Albino Monauni precisa «di sentire anche il dovere, oltre al naturale piacere, di partecipare con la rappresentanza delle "mie Pro Loco" del Baldo Garda al concorso in famiglia alla Fiera del riso di Isola della Scala dove i cuochi dilettanti e rigorosamente non professionisti del mondo Pro Loco si cimentano nel preparare per una platea di 250 ospiti». I 14 cuochi del concorso sono designati dai 6 Consorzi Unpli Pro Loco della provincia di Verona, Nell'occasione ciascun cuoco ha da cucinare 5 chilogrammi di riso vialone nano IGP, necessari per gli assaggi del pubblico. A decidere il vincitore è una giuria composta da una commissione di 7 giurati d'eccezione. Un premio speciale viene assegnato anche al miglior risotto scelto dalla giuria popolare composta dai 200 e più assaggiatori ospiti in sala. **Bruna De Agostini**

