

Concorso “Gran Brulé” con ricette e ingredienti tipici

Di nuovo una Pro Loco del Consorzio Pro Loco del Baldo Garda sul podio a Isola della Scala nella giornata di apertura della 17ª Fiera del Bollito con la Pearà. Giovedì 9 novembre all'inaugurazione della Fiera del bollito a Isola della Scala, con cena di gala riservata alle autorità che hanno presenziato con banda e gonfaloni al taglio del nastro per mano del sindaco Stefano Canazza, erano presenti anche sei Pro Loco veronesi di Bonavigo, Illasi, Nogara, Ospedaletto di Pescantina, San Mauro di Saline e San Zeno di Montagna. In tutto 12 cuochi (2 per Pro Loco) convenuti alla Fiera in veste di concorrenti alla 3ª edizione del Concorso “Gran Brulé”. Ai fornelli

nelle cucine del Palariso hanno preparato i sei tipi di vin brulé previsti dalla gara, che la giuria tecnica ha esaminato prima della cena di gala. Una giuria tecnica di tutto rispetto, presieduta dal presidente Unpli Verona Claudio Dal Dosso per le Pro Loco Veronesi, da Paolo Forgia, presidente dell'Associazione Cuochi Scaligeri, da Morello Pecchioli, noto giornalista esperto di enogastronomia, dai sommeliers Mauro Longo e Matteo Guidorizzi di Ais Veneto. La giuria doveva esprimersi in riferimento a uso spezie, gusto olfattivo, armonia, qualità e piacevolezza. Ha vinto la Pro Loco di San Zeno di Montagna con i giovanissimi cuochi Elisa Castellani e Davide Zampe-

rini, consiglieri in seno al direttivo della Pro Loco stessa che hanno preparato un brulé con il Bardolino Novello, speziato con miele di castagne, caldarroste di marroni DOP di San Zeno e frutti rossi essiccati del Baldo (lamponi, fragoline, rosa canina). «Una ricetta - spiega il Presidente della Pro Loco San Zeno Simone Paiarolli - studiata appositamente per il Gran Brulé di Isola, ma che ora visto il successo ottenuto vogliamo proporre nelle feste natalizie prossime a cominciare da Santa Lucia fino al Falò della Befana in Contrada Castello». «Grande è la soddisfazione per la giovane Pro Loco di San Zeno - conferma Albino Monauni, presidente del Consorzio Pro



Da sinistra Stefano Canazza, i cuochi di San Zeno di Montagna, Davide Zamperini ed Elisa Castellani, il presidente Unpli Verona Claudio Dal Dosso, il presidente Pro Loco San Zeno Simone Paiarolli

Loco del Baldo Garda -. Grande soddisfazione è anche per il nostro Consorzio che vanta Pro Loco vitali, generose, che si danno da

fare dentro e fuori i propri paesi» - continua Monauni ricordando il Gran Brulé dello scorso anno vinto dalla Pro Loco Pastrengo e

poi i primi posti di Sona e Cavaion al Risotto d'oro 2015 e 2016 e il terzo posto di Garda quest'anno.

Bruna De Agostini