

GARDA. Ha partecipato al concorso della Fiera del Riso in rappresentanza del consorzio

Il risotto con la tinca regala il terzo premio alla Pro loco

In duecento con il compito di assaggiatori, otto le ricette in gara

La Pro loco di Garda, in rappresentanza del Consorzio Baldo Garda, ha partecipato a Isola della Scala, nell'ambito della Fiera del Riso, al concorso Risotto d'oro riservato alle Pro loco veronesi. La trasferta isolana ha fruttato il terzo posto ai gardesani che hanno presentato il risotto con la tinca accompagnato Bardolino Chiaretto brut della cantina Ca' Bottura. Ai fornelli per la Pro Loco di Garda si sono cimentati Domenico Pozzani e Silvio Aloisi. Il piatto è stato gustato da oltre 200 commensali al Palarisitaly.

La partecipazione al concorso del Risotto d'oro quest'anno è stata limitata a sei pro loco in rappresentanza di altrettanti consorzi. Fuori concorso si sono aggiunte quelle di San Pietro di Feletto nel trevigiano in rappresentanza delle Pro loco venete e quella di Isola della Scala nella veste padrona di casa.

Ad aprire gli assaggi è stato il risotto alla tinca di Garda. Gli alunni della scuola Enaip

hanno servito in tavola a intervalli di 15 minuti gli otto risotti previsti con scala calibrata a partire dal gusto più delicato al più saporito.

Ha vinto il primo premio la Pro loco di Buttapietra con il Risotto ai sapori delle carni nostrane. Il presidente del Consorzio Pro loco Baldo Garda Albino Monauni ha ringraziato i rappresentanti delle Pro loco di Garda, Pastrengo, S. Zeno di Montagna e Valeggio, che hanno sostenuto i cuochi gardesani in gara.

Questa la ricetta del risotto alla tinca proposto da Domenico Pozzani e Silvio Aloisi: (Ingredienti per 4 persone) 800 gr tinca, 350 gr riso vialone nano, due cipolle, 300 gr., erbette dell'orto, un mazzetto di prezzemolo, mezzo bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 2 bicchieri di vino bianco, 80 gr. formaggio grana grattugiato, 80 gr. burro, profumo di cannella, sale e pepe.

Ed ecco la preparazione: cuocere la tinca nel brodo ve-



I cuochi della Pro loco in gara con il risotto alla tinca

getale. Scolarla e spolparla. Filtrare il brodo e soffriggere nell'olio extra vergine di oliva le cipolle e le erbette. Aggiungere la polpa della tinca, rosolare, salare e pepare. Tostare il riso bagnandolo con vino bianco secco. A vino evaporato, aggiungere gradualmente

il brodo. Dopo 10 minuti aggiungere la tinca con il soffritto di erbette e cipolla precedentemente preparato.

Mantecare con burro, formaggio grattugiato e profumo di cannella. Unire quindi il prezzemolo fresco tritato finemente. • L.B.