



La premiazione del concorso del miglior brulé alla fiera del bollito di Isola della Scala

# Il brulé più buono? Si fa con il Bardolino

## La Pro loco s'impone nel concorso di Isola della Scala

**Luca Belligoli**

Comincia bene, la neonata Pro Loco di San Zeno di Montagna: a Isola della Scala si è aggiudicata la terza edizione del concorso Gran Brulé organizzato nell'ambito della Fiera del bollito con la pearà. A imporsi sono stati i giovanissimi Elisa Castellani e Davide Zamperini che hanno preparato il vin brulé premiato dalla giuria formata da Claudio Dal Dosso presidente Unpli Verona, Paolo Forgia presidente dell'Associazione cuochi scaligeri, dal giornalista Morello Pecchioli e dai sommelier Mauro Longo e Matteo Guidorizzi di AIS Veneto.

Castellani e Zamperini, entrambi cuochi e consiglieri

della Pro Loco di San Zeno, hanno preparato il «brulé marroni e frutti rossi del Baldo» a base di Bardolino Novello, speziato con miele di castagne, caldarroste di marroni Dop di San Zeno e frutti rossi essiccati del Baldo (lampioni, fragoline, rosa canina).

Hanno partecipato al concorso anche le Pro loco di Bonavigo, Illasi, Nogara, Ospedaletto di Pescantina, San Mauro di Saline.

«Nella scelta degli ingredienti siamo rimasti all'interno del nostro Consorzio Pro loco Baldo Garda», spiegano Castellani e Zamperini, «e abbiamo usato il Bardolino al posto del Valpolicella oltre a altri prodotti del nostro territorio».

«La ricetta», aggiunge il presidente della Pro loco San

Zeno Simone Paiarolli, «è stata studiata e preparata appositamente per il concorso di Isola. Ora visto il successo ottenuto la proporremo anche nelle nostre manifestazioni natalizie a cominciare da Santa Lucia fino al Falò della Befana in contrada Castello. Questa vittoria è di grande incoraggiamento per il nostro sodalizio che è appena nato».

«Quella di San Zeno è la dodicesima del Consorzio Pro loco del Baldo Garda: nata da pochi mesi e ancora in fase di rodaggio, ha esordito alla grande con questo successo e ha già dato prova di intraprendenza e voglia di qualificarsi fattivamente sul territorio», aggiunge Albino Monnauni, presidente del Consorzio. •