

A Isola della Scala hanno trionfato i risotti del Garda

Nella serata di sabato 14 settembre dedicata alle Pro Loco veronesi si sono cimentati per il Consorzio Baldo Garda i cuochi di Cavaion, Custoza e Pastrengo cucinando i risotti tipici delle feste e sagre dei propri paesi.

La Pro Loco di Cavaion ha proposto un risotto agli asparagi, piatto tipico che si richiama al territorio particolarmente ricco di questo ortaggio e che in abbinamento all'olio d'oliva locale rappresenta il piatto stagionale più apprezzato della zona piëbaldense. La Pro Loco di Custoza, già forte nella promozione del vino e del broccoletto, ha cucinato un risotto a base di radicchio rosso e speck. Pastrengo ha rilanciato il



Un momento della manifestazione.

risotto alla zucca, piatto della Zucca di Pastrengo, caratteristico della Festa La zucca per Pastrengo è

ortaggio di elezione più che di produzione, perché rappresenta l'essenza festaiola e folkloristica della Zuccafolk di settembre dove la zucca è la pietanza regina.

Nella riunione consortile di presentazione dell'evento, il presidente del Consorzio Pro Loco Baldo Garda **Albino Monauni** aveva precisato convinto "di sentire anche il dovere, oltre al naturale piacere, di partecipare con la rappresentanza delle "mie Pro Loco" del Baldo Garda a questo concorso in famiglia alla Fiera del riso di Isola della Scala 2013 dove i cuochi dilettanti e rigorosamente non professionisti del mondo Pro Loco, si cimentano nel preparare per una platea di 250

ospiti e autorità i risotti delle loro sagre e feste di paese. È occasione di conoscersi e socializzare con i colleghi delle altre Pro Loco veronesi e la serata nella vetrina di Isola della Scala è sempre occasione di ottima visibilità. Al di là della classifica conseguita, continua **Monauni**, questo è comunque un evento da valutare positivamente perché fa competere in amicizia di campanile le nostre Pro Loco veronesi che lavorano gratuitamente su base volontaria per la promozione dei propri paesi".

I 14 cuochi partecipanti al Concorso Risotto d'Oro di Isola 2013 sono stati designati dai 6 Consorzi Unpli Pro Loco della provincia di Verona.

Nell'occasione ciascun cuoco aveva da cucinare 5 kg di riso vialone nano I.G.P. necessari per gli assaggi del pubblico presente.

A decidere il vincitore (Pro Loco di Bolca con il Risotto alle patate di Bolca) era una giuria tecnica composta da una commissione di 7 giurati d'eccezione che dovevano testare la bontà, l'aderenza alla ricetta dichiarata e l'originalità del piatto presentato guarnito e decorato.

Il premio speciale della Giuria popolare composta dai 200 e più assaggiatori ospiti in sala è stato assegnato alla Pro Loco di Castagnaro distintasi con il "Risotto del podista".

Bruna De Agostini

Le ricette

RICETTA PRO LOCO CAVAION

Cuoco Barbara Valentini, aiuto cuoco Renzo Peretti

"Risotto di asparagi con pancetta e zafferano"

Ingredienti per 4 persone

350 gr. Riso
250 gr. Asparagi di Cavaion
100 gr. Pancetta
60 gr. Burro
0,5 lt. Acqua salata
1 bicchiere Vino bianco
2 cucchiai Parmigiano reggiano
1 bustina Zafferano

Preparazione

Mettere nella pentola di cottura una parte del burro con la pancetta tagliata a cubetti.

Unire il riso e far tostare per qualche minuto.

Aggiungere il vino bianco e gli asparagi.

All'occorrenza unire un po' alla volta l'acqua bollente continuando a mescolare.

Diluire lo zafferano con una parte dell'acqua salata ed aggiungerlo al riso.

A cottura ultimata mantecare con il burro ed il parmigiano.

RICETTA PRO LOCO DI CUSTOZA

Cuoco Giovanni Cordioli, aiuto cuoco Maria Ruggeri

Risotto radicchio rosso di Verona e speck

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Vialone nano
400 g di radicchio rosso di Verona
120 g di speck
1 cipolla tritata
1 l di brodo vegetale
1 dl di vino bianco
4 cucchiai di olio e.v.o.
20 g di burro
Sale q.b.
Pepe fresco - formaggio grana facoltativo

Preparazione

Soffriggere in una casseruola con l'olio la cipolla tagliata a fette, appena inizia a imbiondire aggiungere il radicchio precedentemente tagliato a striscioline, mescolare e lasciare stufare per alcuni minuti.

Bagnare con il vino e far evaporare, aggiungere il riso, tostare leggermente e cuocerlo aggiungendo il brodo, poco alla volta. A fine cottura mantecare con il burro, aggiungere parte dello speck a dadini e una bella macinata di pepe fresco.

RICETTA PRO LOCO PASTRENGO

Cuoco Bruna De Agostini aiuto cuoco Mariolina Scappini

"Risotto alla zucca e gorgonzola"

Ingredienti per 4 persone

500 g di zucca
2 scalogni piccoli
550 g di riso vialone nano
50 g di gorgonzola dolce,
olio quanto basta
noce moscata quanto basta
sale quanto basta
pepe nero quanto basta
brodo vegetale, parmigiano (a piacere)

Preparazione

Fate appassire in olio d'oliva lo scalogno, tagliato fino, aggiungere la zucca mondata e tagliata a dadini ed una presina di sale; dopo 10 minuti di cottura aggiungere il riso e farlo insaporire per qualche minuto. Aggiungere il brodo un poco per volta e girare il risotto per non farlo attaccare al fondo; a pochi minuti dal termine della cottura unire il gorgonzola tagliato grossolanamente e mantecare fino a totale scioglimento del formaggio. Servite spolverando di pepe nero tritato al momento e aggiungere il parmigiano.