



CONSORZIO PRO LOCO BALDO GARDA. Al secondo posto al concorso della Fiera del Riso

Un Risotto... d'oro

Il Consorzio Baldo Garda è di nuovo tra i primi posti al 13° Concorso Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi di sabato 14 settembre in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala. Questa volta hanno gareggiato i presidenti dei sei Consorzi Pro Loco Veronesi. Portabandiera per il Consorzio del Baldo Garda si è improvvisato cuoco-risottaro il Presidente consortile Albino Monauni con in coppia come aiutante Bruna De Agostini, segretaria dello stesso Consorzio. Secondi in batteria di uscita piatti, hanno presentato una gustosa ricetta di risotto ai porri con mele e nocciole.



Molti gli apprezzamenti per il sapore deciso ma equilibrato, gradito anche agli ospiti vegetariani presenti

in sala che hanno ringraziato. Molto ammirato tra l'altro il decoro del piatto per la giuria: candela di porro infilata su fetta di mela, spruzzata di nocciola sgranellata. La fiammella era ricavata dalla buccia rossa delle mele Gala. Risultato: secondi classificati per la giuria tecnica. La gara prevedeva la cottura di sei chili di riso Vialone nano serviti ai duecento commensali alla cena di gala nel ristorante del Palarisitaly. All'evento culinario 2019 era presente con il Sindaco Stefano Canazza di Isola tutto l'organigramma Unpli (Unione nazionale Pro Loco d'Italia), dal Presidente nazionale Antonino La Spina, al Presidente regionale Giovanni Follador con la giunta al completo, il Presidente Provinciale Claudio Dal Dosso e tutti e sei i Presidenti consortili qui in versione cuochi. Il primo premio per la giuria tecnica, capeggiata dallo chef Paolo Forgia dell'Associazione Cuochi Scaligeri, è andato al Consorzio della Lessinia con Presidente Roberto Bicego che ha

RISOTTO PORRI, MELE E NOCCIOLE

Ingredienti per 4 persone

320 grammi riso - 2 mele - 2 porri - 20 grammi nocciole
 q.b. brodo vegetale - q.b. olio extravergine d'oliva
 q.b. burro - q.b. grana - q.b. timo - q.b. sale - q.b. pepe

Preparazione della ricetta

Pulire i porri, lavarli, affettarli fini e farli appassire con un filo di olio, una noce di burro e un rametto di timo. Eliminare il timo, versare il riso e tostalo mescolandolo al condimento. Aggiungere a poco a poco il brodo vegetale bollente e proseguire la cottura.

Lavare le mele, affettarle fini e incorporarle al risotto pochi minuti prima di toglierlo dal fuoco. Mantecare con un pezzetto di burro, del formaggio grana e un pizzico di pepe. Aggiungere le nocciole a scaglette, qualche fogliolina di timo fresco e servire.

presentato il risotto della montagna ai funghi porcini. Per la giuria popolare ha vinto il risotto della sagra a base di maiale del Consorzio della Bassa Veronese con Presidente, Maria Teresa Meggiolaro. Il duo Garda-Baldense Monauni-De Agostini è da anni costantemente presente alla Fiera del Riso di Isola dove tra l'altro si erano già classificati primi al Concorso Vin Brulè del novembre 2016 in ambito Festa del bollito. «Il compito primario del Consorzio - spiega Monauni - è di essere, per le pro-

blematiche delle Pro Loco, il primo concreto interlocutore fisico sul territorio, curando lo spirito di appartenenza alla grande famiglia delle Pro Loco Unpli. Ma soprattutto, coadiuvato dalla simpatia e capacità della segretaria Bruna De Agostini, assieme nel corso degli anni, abbiamo saputo motivare le singole Pro Loco ad uscire dal proprio Comune gareggiando tra colleghi con i risotti a Isola della Scala. E i risultati si sono visti tanto che varie nostre Pro Loco hanno conseguito nel corso delle varie edizioni ripetuti premi».