

Pastrengo

Risotto d'oro La Pro loco è seconda

Medaglia d'argento conquistata dal presidente del Consorzio Pro loco del Baldo Garda, che ha sede a Pastrengo ed è presieduto da Albino Monauni al 13° concorso Risotto d'oro delle Pro loco veronesi svoltosi a Isola della Scala. I due portacolori delle Pro loco benacensi e montebaldine hanno proposto il risotto ai porri con mele e nocciole. «Abbiamo ricevuto molti apprezzamenti per il sapore deciso ma equilibrato del nostro piatto, che è stato gradito molto dagli ospiti vegetariani», spiega Albino Monauni. «È stata molta ammirata anche la decorazione del piatto riservato alla giuria: una "candela" di porro infilata su una fetta di mela, decorata con granella di nocciola. La fiammella è stata ricavata dalla buccia della mela». Il duo gardesano-baldense Monauni De Agostini è presente da anni alle rassegne culinarie di Isola della Scala dove, tra l'altro, si è imposto al concorso vin brulé, nel 2016, nell'ambito Festa del bollito. La giuria del concorso Risotto d'oro, presieduta dallo chef Paolo Forgia, ha assegnato il primo premio al consorzio della Lessinia del presidente Roberto Bicego. **LB.**