

17 settembre 2011 - ZUCCAFOLK IN GARA A ISOLA DELLA SCALA

## I risotti delle sagre Pro Loco in gara a Isola della Scala

Le 13 Pro Loco finaliste dei sei Consorzi veronesi si sono sfidate a Isola della Scala sabato 17 settembre nell'ambito della 45° Fiera del riso.

Una sfida tra Pro Loco con cuochi non professionisti, quegli stessi cuochi cucinieri che ogni anno preparano risotti e altri piatti popolari nelle numerose feste e sagre dei nostri paesi. Per il consorzio del Baldo Garda hanno partecipato le Pro Loco di Ferrara Monte Baldo e Pastrengo.



Per Ferrara i cuochi Giorgio Righetti e Tommaso De Palo hanno presentato un risotto ai funghi del Monte Baldo, mentre per Pastrengo le cuoche Mariolina Scappini e Bruna De Agostini hanno proposto una riedizione del risotto di Zuccafolk, con zucca, pancetta e rosmarino.



La degustazione-concorso ha visto la preparazione di 13 risotti tipici di ciascuna Pro Loco partecipante, serviti ai tavoli ogni dieci minuti con un grande lavoro di tempistica. Ogni risotto era preceduto dai piatti modello "guarniti e corredati" per la giuria ufficiale, perché come ben si sa ..... si mangia dappprima con gli occhi!



Al termine il verdetto della giuria tecnica ha dato primo vincitore il risotto ai funghetti Craterellus, con porcini e zucca della Pro Loco di Rovereto di Guà.

La giuria popolare, composta dai 250 e più commensali, ha preferito invece il risotto alle rane.



Al di là dell'esito della gara e del merito più o meno condiviso dei risotti vincitori, questo concorso giunto alla sua 5° edizione, vede l'organizzazione sinergica di più enti competenti. L'intento più nobile è di rinsaldare il senso dell'appartenenza alla grande famiglia delle

Pro Loco, di promuovere lo spirito

dell'aggregazione, condividendo la convivialità gioiosa della serata senza alcuna pretesa agonistica.

Erano presenti alcuni sindaci, che hanno voluto sostenere e incoraggiare le Pro Loco del proprio paese in gara. Il Sindaco di Isola della Scala Miozzi, ancorché Presidente della Provincia, nel suo saluto di benvenuto ha elogiato il supporto collaborativo insostituibile delle Pro Loco alle Amministrazioni comunali.



Ricetta: **Risotto alla zucca con pancetta e rosmarino**  
(proposto da Pro Loco di Pastrengo)

**ingredienti:**

400 gr. Riso Vialone Nano  
300 gr. polpa di zucca  
Uno scalogno  
olio extravergine di oliva  
1 bicchiere di vino bianco secco  
brodo vegetale  
sale, pepe  
200 gr. pancetta non troppo grassa  
1 rametto di rosmarino tritato  
50 gr. formaggio grana



**Esecuzione:**

Cuocere la zucca tagliata a cubetti.  
In una pentola rosolare lo scalogno con un filo d'olio.  
Aggiungere poi la pancetta a dadini e il rosmarino tritato e metà zucca cotta.  
Quindi versare il riso e tostarlo, aggiungendo vino bianco e farlo evaporare.  
Trascorsi circa 4 minuti aggiungere metà brodo, tutta la crema di zucca, aggiustare di sale.  
Coprire e cuocere il riso a fuoco basso.  
Finire la cottura mescolando sempre.  
Aggiungere il restante brodo fino a completo assorbimento.  
Appena il risotto è pronto, spegnere e mantecare con il grana quindi servire.



foto da archivio Pro Loco

Ricetta: **Risotto ai funghi del Baldo**  
(proposto da Pro Loco Ferrara di M/B)

**ingredienti:**

400 gr. Riso Vialone Nano  
250 gr funghi porcini del Monte Baldo essiccati e rinvenuti in acqua di montagna.  
brodo vegetale  
1 etto burro di Malga Castello + extravergine del lago di Garda  
aglio  
50 gr. formaggio dop del Baldo  
una manciata di prezzemolo fresco  
sale, pepe



**Esecuzione:**

La preparazione del risotto avviene in modo classico: in una pentola soffriggere l'aglio nell'olio e toglierlo appena imbondito.  
Aggiungere il burro e tostare il riso, aggiungere il brodo vegetale, i funghi rinvenuti e il prezzemolo.  
A cottura ultimata spolverare con formaggio dop del Baldo grattugiato, noce di burro, far mantecare e servire.



## Il risotto Zuccafolk Pastrengo esportato alla 45° Fiera del Riso di Isola della Scala

Terminata nel diluvio temporalesco della domenica sera 4 settembre, la Festa della Zucca non si è scoraggiata e ha partecipato con il Consorzio delle Pro Loco Baldo-Garda alla gara di Isola per il miglior risotto, naturalmente alla zucca,.

La squadra cuciniera in trasferta era formata dalla cuoca Mariolina Scapini, personaggio conosciutissimo per la sua passione nello smaneggiare pentole e tegami ai fornelli. Suo il coniglio disossato nel sugo delle tagliatelle alla sagra parrocchiale, sue le torte casalinghe alla Festa della Zucca, suoi i piatti cucinati alle varie gazezhe comunitarie del coro, del grest, e quant'altro.

Questa volta la Mariolina, fresca di nomina come Vice presidente Pro Loco Pastrengo, si è cimentata a Isola della Scala con un risotto alla zucca con pancetta e rosmarino, davanti ad una platea di duecento e più invitati convenuti per il concorso "Risotto d'oro" delle Pro Loco Veronesi.



Come aiuto cuoca c'era Bruna De Agostini, altro personaggio ben noto a Pastrengo per la sua decennale militanza nel direttivo Pro Loco in veste di segretaria-contabile. Suo il compito impegnativo, di guarnire i piatti per i giurati degustatori, perché si sa l'occhio vuole la sua parte.

Non hanno vinto, ma dicono convinte ".....ci siamo tanto divertite".

*a.m.*

