

LA PARTECIPAZIONE. La "Fogassa" al "Risotto d'Oro" di Isola della Scala

Sabato 19 settembre ritorna l'appuntamento annuale con la serata di gala del "Risotto d'Oro" riservato alle Pro Loco Veronesi in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

Sono previsti 200 invitati-commensali che gusteranno i 14 risotti preparati dai cuochi Pro Loco, cuochi dilettanti e rigorosamente non professionisti che propongono i risotti delle feste e delle sagre dei propri paesi. Gli ingredienti devono essere prodotti tipici regionali, come tipiche sono le pietanze preparate dalle Pro Loco. Per il Consorzio Baldo Garda concorre la Pro Loco di Cavaion con le cuoche Debora e Cinzia che propongono il "Risotto al Monte Veronese con salciccia e vino Bardolino"

«Dopo tanti assaggi di risotti - comunica Albino Monauni presidente del Consorzio Pro Loco Baldo-Garda - ci sarà il momento del dolce (fuori concorso), offerto dal nostro Consorzio che propone alla "bassa" di Isola della Scala la Fogassa sulla gradela, il dolce povero dei nostri contadini di una volta, oggi riscoperto come tipica specialità dolciaria e venduto nei negozi del nostro territorio gardesano-baldense. Oltre alla fogassa prosegue Monauni anche la Pro Loco di Pastrengo si associa a condividere le dolcezze del fine serata, portando in tavola i biscotti frollini alla Zucca che tanto successo hanno avuto alla Festa della Zucca appena terminata».

Bruna De Agostini