

Erano 200 e più i commensali ospiti che nell'elegante sala ristorante del Palarisitaly hanno assistito al concorso del "Risotto d'oro" delle Pro Loco. Gli alunni della scuola Enaip, hanno servito in tavola a intervalli di circa 15 minuti gli otto risotti previsti con scaletta calibrata a partire dal gusto più delicato al più saporito. La Giuria popolare ha laureato al terzo posto il "Risotto con la tinca" della squadra cuciniera Pro Loco di Garda condotta dal cuoco Domenico Pozzani e dal suo aiutante Silvio Aloisi. Ad aprire gli assaggi è stato proprio il risotto alla tinca di Garda, accompagnato dal vino spumante Bardolino Chiaretto di Ca' Bottura di Bardolino che ben si abbinava al fine gusto della tinca sposata nel risotto proposto dalla Pro Loco di Garda. Il concorso del "Risotto d'oro" delle Pro Loco veronesi si svolge da anni a cadenza fissa il primo sabato della Fiera del Riso di Isola. Fino allo scorso anno vi partecipavano 12 Pro Loco (in rappresentanza dei 6 Consorzi Pro Loco veronesi). Da quest'anno si è pensato bene di snellire la sequenza degli assaggi dimezzando le portate, limitando la partecipazione di una sola Pro Loco per Consorzio. Fuori concorso si sono aggiunte poi la Pro Loco di San Pietro di Feletto nel trevigiano in rappresentanza delle Pro Loco venete e la Pro Loco locale di Isola della Scala in quanto padrona di casa. Ha vinto in assoluto la Pro Loco di Buttapietra con il "Risotto ai sapori delle carni nostrane" a conferma



di come i sapori più decisi e robusti siano i più graditi in quanto tipici della cucina popolare e delle feste di strada Pro Loco. Nel suo saluto alla cerimonia di premiazione il presidente del Consorzio Pro Loco Baldo Garda Albino Monauni ha

ringraziato i rappresentanti consortili ospiti, delle Pro Loco di Garda, Pastrengo, S. Zeno di Montagna e Valeggio che hanno voluto sostenere con la loro presenza i cuochi gardesani in gara.

B.D.A.

RISOTTO CON LA TINCA

su ricetta di Domenico Pozzani e Silvio Aloisi

Ingredienti per 4 persone:

800 gr Tinca

350 gr riso vialone nano

due cipolle

300 gr. Erbette dell'orto

1 mazzetto di prezzemolo

½ bicchiere di Olio extra vergine d'oliva

2 bicchieri di Vino bianco

80 gr. formaggio grana grattugiato

80 gr. burro

profumo di cannella

sale e pepe

Preparazione

Cuocere la tinca nel brodo vegetale.

Scolarla e spolarla. Filtrare il brodo e soffriggere nell'olio extra vergine di oliva le cipolle e le erbette.

Aggiungere la polpa della tinca, rosolare, salare e pepare. Tostare il riso bagnandolo con vino bianco secco. A vino evaporato, aggiungere gradualmente il brodo. Dopo 10 minuti aggiungere la tinca con il soffritto di erbette e cipolla precedentemente preparato.

Mantecare con burro, formaggio grattugiato e profumo di cannella. Unire quindi il prezzemolo fresco tritato fine.