

Ok il risotto con tinca alla bardolinese

Doppio concorso dedicato ai risotti nell'ambito della Fiera degli asparagi di Cavaion: «Chicco d'oro Città di Cavaion». Nella sezione riservata alla giuria popolare ha vinto il risotto alla cipolla rossa e prosecco brut dei Pozzoi preparato dai cuochi Vittorio Vesentini e Luciano Pizzini.

L'altra sezione è stata gestita dalla giuria tecnica composta dalla coordinatrice Barbara Valentini e da Alessio Ferron, titolare della omonima riseria di Isola della Scala, Franco Cristoforetti presidente del Consorzio Bardolino e Chiaretto, Marco Tonolli assessore ai lavori pubblici di Cavaion, Vanni Orlandi del parco divertimenti Rio Valli, Fabio Vinante del ristorante Cà Persiane, dal gourmet trentino Mario Preti produttore delle mele della Val di Non e da Albino Monauni presidente del Consorzio Pro loco del Baldo Garda. I sette giurati hanno decretato la vittoria del risotto con la tinca alla bardolinese dei cuochi Gianpaolo Zeni e Maurizio Comencini.

Alla gara hanno partecipato nove coppie di cuochi. I risotti sono stati serviti, dagli studenti dell'Istituto Carnacina, guidati dall'insegnante Angelo Meli, a duecento commensali. **L.B.**