



Le cozze di Pellestrina protagoniste del 'Risotto del giornalista'

28 settembre 2019 – Fiera del Riso di Isola della Scala (Verona)

Risotto con peperoni, cozze Mitilla di Pellestrina e burrata: questo il miglior piatto della quarta edizione del concorso enogastronomico Risotto del Giornalista, che si è tenuto ieri sera, venerdì 27 settembre, alla 53ª Fiera del Riso di Isola della Scala (Vr). A prepararlo Mario Stramazzone, direttore di Vinoecibo.it e membro dell'Accademia Italiana della Cucina, accompagnato ai fornelli dall'amico-cuoco Roberto Zanca. La sfida ha visto gareggiare sei giornalisti che hanno presentato altrettanti risotti, valutati da una giuria tecnica composta soprattutto da chef.

Il premio dell' "Autocritica", assegnato dagli stessi concorrenti a uno dei piatti in gara, è andato alla ricetta con polvere di porcini e *ceviche* di *capesante* preparata da Renato Malaman del Mattino di Padova, ai paioli con lo chef Paolo Businaro della Trattoria Antico Molino di Pernumia (Pd). Il miglior abbinamento risotto-vino è stato quello tra la ricetta ai porri, scamorza affumicata e trippe – preparata da Alberto Tonello del Giornale di Vicenza, accompagnato dallo chef del Degusto di San Bonifacio, Matteo Grandi - e il Lessini Durello Metodo Classico 60 Mesi della cantina GianniTessari Wine.

Complimenti in sala anche agli altri piatti in concorso: all'Amarone ai profumi nostrani presentato da Emanuele Bonora, direttore di Friuli Oggi in cucina con Lorenzo Simeoni; Durello e Monte Veronese, cucinato da Elena Cardinali de L'Arena e da Leopoldo Ramponi dell'Antica Trattoria Al Bersagliere; alla zucca mantovana con guizzi di ristretto al Lambrusco e gocce di mostarda, preparato da Marco Morelli, direttore di MCG MantovachiamataGarda e Giuseppe Bettini dell'osteria Selvole di Castel Goffredo (Mn).

I premi sono stati consegnati dall'amministratore unico di Ente Fiera, Michele Filippi, e dal sindaco di Isola della Scala, Stefano Canazza.



La giuria tecnica era composta da Paolo Forgia, chef e Segretario veneto Fic (Federazione Italiana Cuochi); Mida Muzzolon, chef della Tenuta San Martino, Legnago (Vr); Dimitri Mattiello, chef del “Dimitri Restaurant” di Altavilla Vicentina (Vi); Morello Pecchioli, giornalista e membro del centro Studi Franco Marengi dell’Accademia Italiana della Cucina e Cesare Soprana, maestro orafo. Soprana ha voluto assegnare un riconoscimento speciale alla migliore presentazione del piatto, andato al risotto di Malaman (con polvere di porcini e *ceviche di capesante*).

Il prossimo concorso sarà il Chicco d’Oro, in programma martedì 1 ottobre. A sfidarsi chef professionisti da cinque regioni d’Italia. La Fiera del Riso terminerà domenica 6 ottobre.

Giornalisti, piatti, chef e vini in gara al risotto del giornalista

Alberto Tonello, Giornale di Vicenza

Risotto: ai porri, scamorza affumicata e trippa

Chef: Matteo Grandi, Degusto di San Bonifacio (Vr)

Vino: Lessini Durello Metodo Classico 60 Mesi, cantina Gianni Tessari

Renato Malaman, Mattino di Padova

Risotto: con polvere di porcini e *ceviche di capesante*

Chef: Paolo Businaro, Trattoria Antico Molino di Pernumia (Pd)

Vino: “Rivoli” Pinot Grigio, Azienda Agricola Roeno

Emanuele Bonora, direttore Friuli Oggi

Risotto: all’Amarone ai profumi nostrani

Chef: Lorenzo Simeoni

Vino: Valpolicella Ripasso, Cantina Bertoldi

Elena Cardinali, L’Arena

Risotto: Durello e Monte Veronese

Oste: Leopoldo Ramponi, Antica Trattoria Al Bersagliere (Vr)

Vino: Lessini Durello, cantina Valpantena

Marco Morelli, direttore MCG Mantovachiamagarda

Risotto: alla zucca mantovana con guizzi di ristretto al Lambrusco e gocce di mostarda

Chef: Giuseppe Bettini, Osteria Selvole di Castel Goffredo (Mn)

Ente Fiera di Isola della Scala - Via Vittorio Veneto 4, Isola della Scala (Vr)

+39 045 73 000 89 -

isolafiare.it fieradelriso.it



Vino: 80 Vendemmie Rosato, Cantina Cooperativa di Quistello

Mario Stramazzo, direttore di Vinoecibo.it e membro dell'Accademia Italiana della Cucina

Risotto: peperoni, cozze Mitilla di Pellestrina, burrata

Chef: Roberto Zanca - Chef e docente di cucina

Vino: Arcole Spumante, Strada del Vino Arcole Doc, Cantina: Collis Veneto Wine Group