

ISOLA DELLA SCALA. Alla manifestazione gastronomica che celebra il vialone nano assegnati i premi dei concorsi

Ultimi trofei per chef alla Fiera del riso Va a Grezzana il titolo delle Pro loco

Due convegni in programma oggi e domani. Si parla prima di sanità e poi di turismo

Mariella Falduto

Ultimi giorni per la Fiera del riso che continua ad attirare migliaia di estimatori del risotto, negli stand e nei concorsi gastronomici. L'ultimo in programma, il Chicco d'oro, sfida tra 18 chef di sei regioni italiane e uno del Belgio, è stato vinto da Michele Bocchin di Verona, con un risotto al Monte Veronese, grappa, biscotto ai marroni di San Zeno e radicchio di Verona in agro; secondo Luca Borelli di Rimini, con una ricetta allo squacquerone Dop di San Patrignano, aceto balsamico e mora romagnola in bassa temperatura; al Friuli la medaglia di bronzo, per il risotto ai Profumi e sapori di collina di Elia Bulgarelli.

Il premio speciale Chicco dell'Energia è stato consegnato da Manlio Costantini, amministratore delegato di Europe Energy, sponsor principale della fiera, a Sebastiano Siano di Lugo, Ravenna, «per l'uso efficiente della cu-

cina e la scelta di prodotti a chilometro zero», nella preparazione del risotto con bel e cot, un insaccato romagnolo. Il penultimo concorso, il Risotto d'oro dell'Igp, tra ristoranti della zona di produzione del vialone nano Igp, è stato vinto dal risotto al tastasal di anatra, il suo petto affumicato e vin cotto degli chef Michele Scandola e Nicola Barichello; la giuria popolare ha preferito quello alle rane su pesto di rucola del Volo Leggero di Isola Rizza; premio per il miglior abbinamento con il vino al Risi e Bisi della risotteria Dal Pape di Bonavicina e al Bardolino Chiaretto 2017 di Villa Merighi; menzione speciale al risotto Superpipito con basilico, guanciale, Cimbri di Fossa e arachidi, della birreria Trapper di Casaleone.

Grezzana ha vinto il Risotto d'oro delle Pro loco veronesi, con il risotto radicchio, salsiccia e Monte veronese di Damiano Mercè e Roberto Giannotto; la giuria popolare ha preferito il risotto marroni,

salsiccia e pancetta di Davide Zamperini e Martina Lenotti di San Zeno.

La settimana fieristica propone due tavole rotonde: una, oggi alle 18,30 sul futuro delle cure domiciliari, con l'assessore regionale ai Servizi sociali Manuela Lanzarin e il direttore dei servizi sociosanitari dell'Ulss 9 scaligera Raffaele Grottola.

Domani alle 11:30 si parlerà del progetto di percorso destinato al turismo lento lungo l'asse del fiume Tartaro, con l'assessore regionale alle infrastrutture del Veneto Elisa De Berti e quello della Lombardia Claudia Maria Terzi. Ci saranno anche il deputato del Parlamento europeo Elisabetta Gardini, il prefetto della Biblioteca capitolare don Bruno Fasani, il giornalista Stefano Cantiero, e con i rappresentanti dei Comuni di Isola Della Scala, Vigasio, Castel D'Azzano, Villafranca, Sorgà, Povegliano, Trevenzuolo, Erbè, Nogara, Gazzo Veronese e Ostiglia. •



Michele Bocchin, chef veronese premiato