CONSORZIO PRO LOCO BALDO GARDA

Resoconto

CONCORSO “Risotto d’oro delle Pro Loco Veronesi”

Isola della Scala
Sabato 17 settembre 2016

LE PRO LOCO DEL BALDO GARDA DI NUOVO SUL PODIO ALLA 50° FIERA DEL RISO A ISOLA DELLA SCALA

Doppietta di riconoscimenti per i risotti del concorso Risotto d'Oro delle Pro Loco veronesi: i duecento commensali, presenti al ristorante del Palarisitly nella serata di gala di sabato 17 settembre, decretano i risotti dei cuochi Pro Loco di Sona e di Cavaion rispettivamente al primo e al secondo posto. Un ambito riconoscimento che lusinga i volontari delle Pro Loco baldensi a uscire dai confini dei propri paesi per cimentarsi nella grande vetrina della Fiera del Riso di Isola della Scala.

REGOLAMENTO X° CONCORSO GASTRONOMICO "RISOTTO D'ORO DELLE PRO LOCO VERONESI" 17 SETTEMBRE 2016

1) L'UNPLI Verona partecipa al concorso gastronomico "Risotto delle Pro Loco" tramite i Consorzi con un massimo di 14 cuochi finalisti non meno di 10. Ogni Consorzio può portare in finale i seguenti cuochi così assegnati e risultanti vincitori di eventuali preselezioni gestite e organizzate direttamente dai Consorzi stessi:
- n. 4 cuochi Consorzio Pro Loco Verona Est;
- n. 2 cuochi Consorzio Pro Loco Basso Veronese;
- n. 2 cuochi Consorzio Pro Loco Valpolicella;
- n. 2 cuochi Consorzio Pro Loco Baldo Garda;
- n. 2 cuochi Consorzio Pro Loco Lessinia;
- n. 2 cuochi Consorzio Le Risorgive della Pianura Veronese.

2) I cuochi partecipanti alla finale che si terrà nel Comune di Isola della Scala il **17/09/2016 alle ore 19,30 presso il Palarisitaly** in occasione della 50ª Fiera del Riso **dovranno essere tesserati alla Pro Loco partecipante e non essere professionisti** (ristoratori e cuochi di professione in attività o diplomati alla scuola alberghiera, ecc…). Come garante il Presidente del Consorzio di appartenenza. Potranno essere coadiuvati da un aiutante pure non professionista. Ogni Consorzio dovrà dichiarare per iscritto la non sussistenza di tale condizione. **L'orario di arrivo previsto per i cuochi finalisti sarà entro le 17,45**.

3) Ogni cuoco non potrà cucinare più di un risotto **usando prodotti tipici del territorio veronese**. Non è ammessa la ricetta del risotto all'isolana.

4) I nominativi dei cuochi finalisti dovranno essere comunicati entro il giorno **20 agosto p.v.**, nel caso di indisponibilità, il concorrente potrà essere sostituito solo se sarà presentato giustificato motivo e verrà scelto all'interno dello stesso Consorzio, ed eventualmente sorteggiato tra gli altri Consorzi partecipanti.

5) Sul luogo della manifestazione si insidierà una Commissione Vigilatrice composta da un rappresentante per ogni Consorzio **e un rappresentante dell'Ente Fiera**, che avrà funzione di presidente, che vigileranno sul rispetto del regolamento.

a) *A richiesta, i membri della Commissione Vigilatrice potranno ispezionare gli ingredienti dei risotti;*
b) *I sughi potranno essere cucinati anche a casa, ogni concorrente dovrà munirsi di tutta l'attrezzatura necessaria per cucinare (pentole, paioli, mestoli, tegami e brodo) oltre che 5 kg. di Riso Nano Vialone Veronese;*
c) *Il mancato rispetto del regolamento comporterà l'esclusione dalla gara del risotto in concorso con azzeramento del punteggio;*
d) *All'interno del locale dove si cucinano i risotti potranno accedere solamente i cuochi accreditati e la commissione vigilatrice;*
e) *A concorso iniziato nessuno dei cuochi in gara potrà entrare nella sala ristorante dove la giuria sta valutando, pena l'esclusione dal concorso;*
f) *Verrà riservato un tavolo nel Palarisitaly per i concorrenti;*
g) *L'Organizzazione metterà a disposizione i fornelli a 3 fiamme, tavoli di servizio, un pentolone per l'acqua, l'energia elettrica, il gas, il personale di servizio e la mise en place del ristorante;*
h) Ogni risotto dovrà essere corredato di ricetta e corrispondere alla stessa, anche per spezie e correttori come panna o altro;
i) *Ogni cuoco può liberalmente portare la propria attrezzatura necessaria purché a norma con le vigenti normative.*

6) La consegna delle ricette e la comunicazione del nome del Commissario dovranno essere effettuate al Consorzio Le Risorgive, entro il 20 agosto.

7) La Commissione Vigilatrice predisporrà l'ordine d'uscita dei risotti e lo comunicherà ai concorrenti due ore prima dell'inizio della gara. Le schede di votazione verranno predisposte stampando il nome del risotto secondo l'uscita. Si terrà valido il numero d'uscita.

8) La giuria sarà composta da 7 giurati non residenti nel Comune di Isola della Scala di cui 3 a cura dell'Ente Fiera e 4 a cura dell'Unpli Verona che voteranno la bontà, il rispetto della ricetta e l'originalità del piatto. I componenti della giuria devono essere professionisti o/e esperti del settore. I nominativi dei giurati, per motivi organizzativi, dovranno essere comunicati almeno 10 giorni prima della data stabilita per il concorso.
Eventuali rilievi o reclami potranno essere presentati solo dai Commissari entro un'ora dal termine della gara, e saranno giudicati dalla Giuria seduta stante, il giudizio della Giuria è inappellabile dopo la conclusione della serata.

9) Qualora non vi siano contestazioni da parte della Commissione vigilatrice, la Giuria effettuerà la votazione, seduta stante, con voti da 6 a 10 senza il mezzo punto e verranno eliminati il voto più alto ed il voto più basso. **Il giudizio della Giuria è inappellabile.** Il concorrente che avrà riportato il maggior numero di voti sarà vincitore del concorso.

10) Al concorrente vincitore verrà assegnata una targa mentre ai rimanenti cuochi finalisti verrà offerto un omaggio. In caso di punteggio ex-equo il vincitore verrà decretato dalla Giura con giudizio inappellabile.

11) Nella serata del concorso ogni Consorzio avrà a disposizione 1 tavolo e un ulteriore tavolo per il Consiglio Unpli Provinciale con un totale complessivo di massimo di 60 invitati di cui 50 a disposizione dei Consorzi partecipanti e suddivisi in quote proporzionali al numero delle Pro Loco che compongono lo stesso.

12) Nel **2016** il concorso si svolgerà in data **17 settembre** presso il Ristorante in Fiera durante la 50ª Fiera del Riso.

13) Un premio speciale verrà assegnato al miglior risotto decretato dalla giuria popolare composta da tutti gli ospiti del concorso i quali dovranno indicare con una X due preferenze, su una scheda prestampata, il risotto prescelto. Al vincitore verrà consegnata una pergamena di riconoscimento.

14) Verranno messi a disposizione circa 120 posti ad un costo di € 25,00 cadauno.

15) Gli Enti organizzatori sono il Consorzio Le Risorgive, Consorzio del Basso Veronese con il patrocinio dell'Unpli Comitato Provinciale di Verona.

16) Il presente regolamento è valido solamente per l'anno 2016.

E’ ormai tradizione consolidata che il primo sabato della Fiera del riso sia riservato alla cena di gala delle Pro Loco Veronesi. Questa 10° edizione del Concorso gastronomico chiamato “Risotto d’oro delle Pro Loco Veronesi” ha visto partecipare dieci Pro Loco con i loro cuochi non professionisti che si sfidano nella preparazione dei risotti tipici delle tante feste e sagre della provincia di Verona.

I dieci risotti in lizza (più, fuori concorso, il risotto all’isolana a conclusione), erano cucinati e gustati a intervalli di ca. 15 minuti l’uno dall’altro.

I duecento e più commensali presenti in sala, nella veste di ospiti e a valere come giuria popolare, potevano esprimere 2 preferenze su scheda personale.

Per la Pro Loco di Sona ha vinto il primo posto con 69 voti il cuoco Alessandro Molon con l'aiutante Simone Fasoli.

Al secondo posto con 59 voti si è piazzata la Pro Loco di Cavaion con il cuoco Luciano Pizzini e l'aiutante Vittorio Vesentini.

Le Pro Loco di Sona e Cavaion appartengono al Consorzio Pro Loco del Baldo Garda. Questa doppia vittoria, che fa seguito alla vincita di Cavaion anche dello scorso anno, inorgoglisce il Presidente del Consorzio Albino Monauni che da anni sprona le proprie Pro Loco a voler partecipare alla grande vetrina pubblicitaria di Isola della Scala. *"Oltre a lavorare di braccia le Pro Loco meritano anche la dovuta gratificazione e notorietà sui media che sicuramente non fa male e giova all'umore. Si tratta di vincere la innata ritrosia dei nostri volontari Pro Loco e di far vedere che sappiamo fare squadra per produrre eventi di qualità e di richiamo"*- commenta il Presidente Monauni a margine della serata.

Le ricette e le foto dei vincitori

1° classificato il “Risotto del cortile” proposto dalla PRO LOCO di SONA

valutato con 69 preferenze dalla Giuria popolare
cuochi: Alessandro Molon e Simone Fasoli

nella foto: i cuochi Molon e Fasoli
con il vice presidente Ugo Ricci della Pro Loco di Sona,
Albino Monauni presidente del Consorzio Pro Loco Baldo Garda,
Claudio Dal Dosso presidente Unpli provinciale

RISOTTO DEL CORTILE

Nome curioso che deriva da una antica ricetta contadina Sonese.
Piatto tradizionale rivisitato dai cuochi Molon e Fasoli, con le tipiche caratteristiche dei risotti veneti, molto fluido "all'onda" con ingredienti semplici quali erbette di campo, sedano di Verona e carni bianche che si trovano nelle nostre campagne e nei cortili rurali, cucinato nelle famiglie dei contadini nei giorni di festa.

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

400 gr Riso Vialone nano veronese igp
1 litro Brodo vegetale
Carni bianche del cortile: 500 gr pollo/faraona/coniglio
200 gr. cotte erbette verdi di campo cotte
Olio evo ½ bicchiere
Sedano rapa ,carota, cipolla
200 ml Vino bianco Custoza doc
200 gr Burro
Rosmarino ed aglio
100 gr Formaggio Monte V.se stravecchio
Sale e pepe qb

Preparazione:

Cuocere preventivamente le erbette verdi di campo con sale, pepe e aglio e frullare con un goccio di brodo vegetale e olio evo sino ad ottenere una crema. Tagliare a pezzetti e cuocere anche il sedano di Verona con cipolla e scalogno, brodo vegetale, sale e pepe e frullare con un goccio di olio evo sino ad ottenere una crema. Cuocere le carni bianche (pollo, faraona, coniglio, anatra) con aromi (salvia, rosmarino) e verdure tritate (carota, cipolla o scalogno), brodo vegetale e sfumare con vino bianco (Custoza). Preparare un brodo vegetale con cipolla, sedano, carota e sale. Tostare il riso con un filo di olio evo per 3-4 minuti e sfumare con un goccio di vino bianco (Custoza). Aggiungere il brodo e portare a cottura per circa altri 10 minuti. (a metà cottura, circa 5 minuti, aggiungere la crema di sedano di Verona preparata frullata in precedenza). Aggiungere la carne e mescolare per circa 3 minuti. Terminare la cottura mantecando con burro e Monte Veronese. Servire con una guarnizione a spirale usando la crema di erbette di campo preparata in precedenza e a piacere un ciuffetto di rosmarino, una cialda o spolverata di Monte Veronese grattugiato.

Cuoco Molon Alessandro
Aiuto Fasoli Simone.

2° classificato il “Risotto porro e salsiccia” proposto dalla PRO LOCO di CAVAION

valutato con 59 preferenze dalla Giuria popolare
cuochi: Luciano Pizzini e Vittorio Vesentini

nella foto: i cuochi Pizzini e Vesentini
con Franco Lonardi presidente della Pro Loco di Cavaion
e Albino Monauni presidente del Consorzio Pro Loco Baldo Garda

RISOTTO PORRO e SALSICCIA

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

400 g di Riso Vialone Nano
300 g di porro
300 g tastasal (50%) e macinato misto di maiale
0,20 l panna da cucina
olio extravergine oliva
vino bianco
brodo vegetale
aromi : sale – pepe – noce moscata – timo

Preparazione:

Pelare e tagliare il porro a pezzettini piccoli, farlo appassire nell'olio a fuoco dolce. Aggiungere il tastasal misto e farlo rosolare, unire il riso e tostarlo per qualche minuto fino a che diventerà trasparente. A questo punto sfumare con il bianco. Quando il vino sarà evaporato aggiungere il brodo e continuate a cuocere a fuoco medio mescolando. Verso fine cottura aggiungere al risotto la panna , mescolando in modo che doni al risotto una cremosità unica. Aggiustare di sale e pepe.

Cuoco Pizzini Luciano
Aiuto Vesentini Vittorio

Altre foto della serata

Tutti i risotti in concorso al Risotto d'oro delle Pro Loco veronesi Isola della Scala 17 settembre 2016

Risotto alle erbette dell'orto

Risotto del cortile

Risotto dell'aia

Risotto dei Pitochi

Risotto porro e salsiccia

Risotto con le ciche

Risotto Principessa ARMIDA di Carpanea

Risotto del contadino

Risotto tipico col tastasal

Risotto con il pisto o tastasal