

# Resoconto serata

Isola della Scala-Baldo Garda-San Zeno di Montagna

## Bingo di nuovo per Il Consorzio Pro Loco Baldo Garda

*La Pro Loco di San Zeno vince con Il risotto ai maroni locali.*

In ambito Fiera del Riso a Isola della Scala si è svolta sabato 22 settembre la serata dedicata alla degustazione dei risotti preparati dai cuochi amatoriali delle sei Pro Loco Veronesi in competizione al 12. Concorso gastronomico Risotto d'Oro delle Pro Loco Veronesi.

Per il Consorzio Pro Loco del Baldo Garda ha partecipato la **Pro Loco di San Zeno di Montagna** con i cuochi amatoriali **Davide Zamperini e Martina Lenotti**.



Cuochi doppiamente bravi perché giovani della altrettanto giovane Pro Loco di San Zeno fondata solo due anni fa, associazione che ha già collezionato consenso e applausi per l'attivismo che la distingue. A novembre dello scorso anno erano arrivati primi con il Concorso "Gran Bulè. Ora con il "Risotto ai maroni del Baldo, salciccia e pancetta" hanno conquistato meritatamente il primo posto per la giuria popolare costituita dai 200 e più commensali presenti e anche votanti alla cena di gala al Palarisitaly di Isola. Ma anche la giuria tecnica, formata dagli specialisti del settore, ha piazzato il loro risotto al secondo posto, ad appena sei punti di differenza dal primo posto vinto dalla Pro Loco di Grezzana che aveva proposto la ricetta più tradizionale, seppure saporita, del "Risotto con il radicchio, salciccia e Monte Veronese".

Il Presidente del Consorzio Baldo Garda Albino Monauni, ha esultato tanto quanto gli stessi cuochi vincitori di S. Zeno per la vittoria conseguita, ritenendosi in parte fautore del loro successo avendo a suo tempo insistito molto presso il Presidente Simone Paiarolli della Pro Loco di San Zeno perché partecipasse al Concorso. Infatti al momento delle conferme si era dimostrato un po' reticente, perché diceva, di non volere con la sua giovane Pro Loco rubare troppo la scena alle Pro Loco sorelle più blasonate e datate! Quasi conoscesse a priori la bontà del risotto ai maroni di San Zeno!



Nel portare il suo saluto ai commensali in sala, il Presidente Monauni ha ricordato la vitalità delle dodici Pro Loco lago-baldensi che si danno molto da fare per i propri paesi. Ha ringraziato le Pro Loco tifose di Valeggio e Pastrengo, presenti al tavolo a condividere la serata del Concorso.



Questo primo e secondo premio di San Zeno va ad aggiungersi ai risotti vincitori già proposti negli ultimi tre anni dalle Pro Loco di Sona, Cavaion e al terzo posto di Garda e delle Pro Loco di S. Zeno e Pastrengo vincitrici nel Concorso del Vin Brulè.

*Bruna De Agostini*

#### **Ricetta: RISOTTO MARRONI, SALSICCIA E PANCETTA**

Ingredienti per 6 persone:

- 500g di riso vialone nano
- 400g di Marroni DOP di San Zeno di M. cotte al forno
- burro qb
- 1/2 cipolla
- 150g di salsiccia senza pelle
- 150g di pancetta affumicata
- brodo vegetale qb
- olio extra vergine di oliva qb
- parmigiano grattugiato qb
- sale e pepe qb



Procedimento:

Sbucciare i marroni e romperli a tocchetti, lasciandone alcuni interi da usare come decorazione finale. In una pentola far soffriggere la cipolla con l'olio ed il burro. Successivamente aggiungere la salsiccia e la pancetta.

Quando la salsiccia avrà preso colore aggiungere i marroni, il sale ed il pepe e dopo alcuni minuti, aggiungere il riso.

Coprire con il brodo e lasciar cuocere. Infine spolverare con il parmigiano e impiattare. Decorare a piacere.

