

I RISOTTI DELLA PROLOCO

Nell'ambito della 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. 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". Nel portare il suo saluto ai commensali in sala, il Presidente del Consorzio Pro loco Baldo - Garda, Albino 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 Bulè.

Bruna De Agostini