



Da Verona all' 'Alpe Adria' per un concorso dedicato ai giornalisti in cucina



Ieri, alla Fiera del Riso di Isola della Scala (Vr), la prima edizione del concorso enogastronomico che ha visto gli chef giudicare i professionisti dei media impegnati ai fornelli

Dall'aglio della Val di Resia alla trota del Sile, dai formaggi di Asiago alle vongole di Goro. Passando per i sapori dell'Istria e della Verona classica. La prima edizione del concorso enogastronomico "Risotto del giornalista" - ospitato all'interno della Fiera del Riso di Isola della Scala ieri sera, giovedì 22 settembre - ha portato nei piatti della giuria tecnica e dei tanti ospiti, uno spaccato dell'enogastronomia del nord Italia, da Ferrara a Trieste ed oltre.

A meritare il primo premio, secondo la commissione tecnica, il risotto Amarone e Cimbri di fossa preparato da Lucio Salgaro, di Telearena, accompagnato in cucina dal cappello bianco di Mida Muzzolon. Il miglior abbinamento tra piatto e vino è andato invece a Maurizio Potocnik, presidente del Club Magnar Ben Editore, fondatore della guida Magnar Ben Best of Alpe Adria, Restaurant Wines & Food e vincitore quest'anno, in Cina, del prestigioso premio internazionale Gourmand World Cookbook Awards. Potocnik ha preparato, con l'aiuto dell'amico-chef Stefano Basello, un risotto "dell'Alpe Adria", con funghi galletti, crema all'aglio di Resia, emulsione di finocchietto, nocciole selvatiche, scampi Istriani in foglia di seppia e croccante di San Daniele. Il piatto è stato abbinato dal sommelier Wladimiro Gobbo a un San Dordi 2015, Marca Trevigiana Igt della cantina Casa Roma.

Diverso il parere della giuria popolare, che ha decretato vincitore il "Burger rice all'isolana" preparato dai fratelli Laura e Gianluca Vighini (rispettivamente Primo Giornale e Telenuovo), aiutati in cucina da Paolo Forgia, segretario dell'associazione

Cuochi Scaligeri (Fic). La prima edizione del concorso ha visto inoltre in cucina Francesco Turri, direttore di Olio Vino e Peperoncino; Cristiana Sparvoli, Tribuna di Treviso; Renato Malaman, del Mattino di Padova, e Furio Baldassi, del Piccolo di Trieste.

I giornalisti hanno cucinato con l'aiuto di uno chef di fiducia, mentre i sommelier dell'Ais Veneto si sono occupati di scegliere i migliori abbinamenti.

Ad organizzare il concorso Ente Fiera di Isola della Scala con la stessa Ais Veneto, l'associazione dei Sommelier presieduta da Marco Aldegheri. A loro fianco Morello Pecchioli, ideatore dell'iniziativa e fresco vincitore della prima edizione della sezione enogastronomica del Premio giornalistico Ischia.

In giuria Antonio Gioco, dello storico ristorante Dodici Apostoli di Verona, gli stessi Pecchioli e Aldegheri, Isidoro Consolini, stella Michelin della Cantina del Baffo di Limone sul Garda e Fabio Tacchella, consigliere della Federazione Italiana Cuochi. Tra i giurati inoltre Dimitri Mattiello, del Dimitri Restaurant Alla Legnara di Altavilla Vicentina, vincitore dell'edizione 2014 del Risotto del Sommelier e la pugliese Alessandra Civilla, chef di "Alex", ristorante di Lecce. Gioco ha voluto, inoltre, dedicare un premio speciale ad una delle descrizioni dei piatti, scritte dai giornalisti stessi in gara. Il riconoscimento è andato a Laura Vighini.

A premiare i vincitori l'amministratore unico di Ente Fiera, Luigi Mirandola e il vicesindaco di Isola della Scala, Michele Gruppo.

Tanti gli ospiti presenti in sala, e tra questi anche il direttore del quotidiano L'Arena, Maurizio Cattaneo e l'ex direttore Rai Alfredo Meocci.

Piatti, giornalisti, chef, cantine e sommelier:

-Maurizio Potocnik

Chef: Stefano Basello, ristorante Là di Moret di Udine

Sommelier: Wladimiro Gobbo, delegato AIS TV

Risotto: " dell'Alpe Adria", divagazioni tra mare, lago e monti. Con funghi galletti,

crema all'aglio di Resia, emulsione di finocchietto, nocciole selvatiche, scampi Istriani in foglia di seppia e croccante di San Daniele.

Vino abbinato: San Dordi 2015 - Marca Trevigiana Igt - Casa Roma

-Francesco Turri

Chef: Enrico Cavallina, ristorante la Romantica di Ferrara

Sommelier: Carlo Moretti, delegato AIS Rovigo

Risotto: alle vongole veraci di Goro

Vino abbinato: Pressoni 2015 - Soave Classico Doc - Cantina del Castello

-Cristiana Sparvoli

Chef: Tino Vettorello, Tre Panoce di Conegliano Veneto e chef ufficiale della Mostra del cinema di Venezia

Sommelier: Gianpaolo Breda, delegato AIS Venezia

Risotto: alla rosetta di Monfumo (mela antica) con cipolla di Acquaviva e trota del Sile (o branzino di Valle)

Vino abbinato: Mina 20015 - Colli di Conegliano Bianco Docg - Astoria

-Furio Baldassi

Chef Emilio Cuk, il "Montecarlo" di Trieste e giudice internazionale di cucina della Wacs

Sommelier: Eddy Furlan, Vice Presidente AIS Veneto

Risotto: "Sapori d'Istria" con cipolla, peperoni aglio, rafano, patate, piovra, punte di asparagi, fumetto di pesce.

Vino abbinato: Chardonnay 2013 - Valter Sirk (Collio Sloveno)

-Renato Malaman

Chef: Paolo Piovan, Boccadoro di Noventa Padovana

Sommelier: Alberto Romanato, delegato AIS Padova

Risotto: "Testa Di Rapa" (rapa rossa, "Prima Neve" dell'Altopiano, Taleggio Dop e lime)

Vino abbinato: Dulcamara 2015 - Colli Euganei Bianco Doc - San Nazario

-Lucio Salgaro –Telearena (Verona)

Chef: Mida Muzzolon, Tenuta San Martino di Legnago

Sommelier: Mauro Longo, AIS Verona

Risotto: Amarone e Cimbri di fossa

Vino abbinato: Mater 2010 - Amarone della Valpolicella Docg - Domini Veneti/Cantina Valpolicella Negrar

-Laura e Gianluca Vighini

Chef: Paolo Forgia, segretario Associazione Cuochi Scaligeri (Fic)

Sommelier: Marco Scandogliero, AIS Verona e Miglior Sommelier del Veneto 2016

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

045 73 000 89

Risotto: "Burger rice all'isolana" con fonduta di Monteveronese affumicata, tempura di zucca e chutney alla cipolla rossa e zenzero

Vino abbinato: Fulvio Beo Rosé - Spumante Metodo Classico - Ca' Rugate

Partner dell'evento, oltre alle Cantine partecipanti e agli sponsor della 50ª Fiera del Riso e dell'area ristorante, anche Grappa Bottega e Seno&Seno.

Cordiali saluti e buon lavoro