

PRO LOCO / RISOTTO D'ORO

Doppietta di riconoscimenti per i risotti del concorso Risotto d'Oro delle Pro Loco veronesi: i duecento commensali, presenti al ristorante del Palari-sity 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. E' ormai tradizione consolidata che il primo sabato



della Fiera del riso sia riservato alla cena di gala delle Pro Loco Veronesi. Dieci le Pro loco partecipanti al 10° concorso "Risotto d'Oro delle Pro loco". I dieci risotti in lizza (più, fuori concorso, il risotto all'isolana a conclusione), erano cucinati e gustati a intervalli di circa 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 due 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. Questa doppia vittoria, che fa seguito alla vincita di Cavaion anche dello scorso anno, inorgogglisce il Presidente del Consorzio Pro loco Baldo Garda, 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. **Bruna De Agostini**