

# Risotti protagonisti in ricette ricercate

In ambito della Festa degli Asparagi nel suo 50° di vita, si è svolta mercoledì 23 maggio la serata dedicata alla degustazione dei risotti preparati dai gruppi amatoriali locali che hanno dato vita al 4° Concorso gastronomico, denominato "Chicco d'oro Città di Cavaion".

«Concorso di risotti nato quattro anni fa, quasi per scherzo - ha precisato lo speaker Emanuele, introducendo la serata - in quanto inizialmente la gara prevedeva che il cuoco vincitore a Cavaion avrebbe poi partecipato a Isola della Scala al Concorso "Risotto d'Oro delle Pro Loco Veronesi».

E così fu che i cuochi della Pro Loco di Cavaion parteciparono per ben quattro volte alla gara di Isola, monopolizzando in parte la presenza delle Pro Loco Garda-Baldensi e vincendo anche per la giuria popolare un primo posto nel 2015 e un secondo posto nel 2016.

Alla serata gastronomica di quest'anno erano accreditate nove batterie formate da un cuoco con aiutante. Hanno cucinato e scodellato in una sequenza di 15 minuti successivi i nove risotti previsti ad una platea di più di 200 persone. L'ampio palatenda era andato subito esaurito in tutti i posti disponibili.

I commensali nella doppia funzione di assaggiatori e di giudici popolari hanno decretato vincitore il "Risotto alla cipolla rossa e prosecco brut dei



Pozzoi" preparato dai cuochi Vittorio Vesentini e Luciano Pizzini.

La giuria tecnica, disciplinata con

simpatica fermezza dalla onnipresente Barbara Valentini, era composta da Alessio Ferron sponsor della omonima Riseria di Isola della Scala, da Franco Cristoforetti presidente del Consorzio Bardolino e Chiaretto, da Marco Tonolli Assessore ai lavori pubblici, da Vanni Orlandi del parco divertimenti Rio Valli, da Fabio Vinante del ristorante Cà Persiane, dal trentino di Sfruz Mario Preti molto applaudito per le sue mele della Val di Non e da Albino Monauni presidente del Consorzio Pro Loco del comprensorio Baldo Garda.

Questi "magnifici sette giudici esperti" hanno sentenziato vincitore il "Risotto con la tenca alla bardolinese" del duo cuochi Gianpaolo Zeni e Maurizio Comencini, che si presentava particolarmente buono al gusto e ben decorato nel piatto di presentazione alla giuria. Gli altri risotti serviti spaziavano dai piselli casalinghi, ai porri con formaggio di capra, dal risotto al finocchietto e salciccia al classico con amarone o ai profumi tradizionali dell'orto di casa e del bosco. Hanno servito in tavola gli studenti della Scuola Alberghiera di Bardolino guidati dal loro insegnante Angelo Meli. A conclusione non poteva mancare la dolcezza della foggassa su la gradela cavaionese Dop.

**Bruna De Agostini**