

CAVAION

Doppia giuria e due vincitori al concorso «Chicco d'oro»

Sono andati a ruba i risotti in gara per il secondo concorso gastronomico «Chicco d'oro» promosso dalla pro loco San Michele in collaborazione con il Comune di Cavaion. Circa 180 commensali hanno assaggiato otto tipi di piatti a base di riso e altri ingredienti. Secondo la giuria tecnica oro più che meritato per il risotto porro e salsiccia ideato e cucinato da Vittorio Vesentini e Luciano Pizzini. La giuria popolare, invece, ha preferito il risotto con porro, timo e stracchino di Luciano Mascanzoni e Stella Merigo: al primo posto. Gli studenti dell'istituto alberghiero Carnacina di Bardolino, coordinati dal professor Angelo Meli, ha curato il servizio ai tavoli.

«Un ringraziamento Renzo Peretti, Emanuele Ferrari e Martina Ceradini della Pro loco», fa sapere l'amministrazione comunale. «Sotto la guida del presidente Franco Lonardi hanno curato la seconda edizione del concorso, supportati anche dalle associazioni che, dopo la Festa degli asparagi, hanno lasciato a disposizione le cucine». • C.M.