

comunicato stampa

Risotto d'oro dell'Igp alla Fiera del Riso: vince il ristorante Ca' Scapin di Zevio

S'è tenuto ieri, giovedì 17 settembre, al ristorante del Palarisitaly della Fiera del Riso di Isola della Scala il XIII concorso gastronomico Risotto d'Oro dell'Igp riservato ai ristoranti situati nei comuni veronesi dove si coltiva il riso nano vialone veronese Igp. Ad avere la meglio tra i cinque ristoranti finalisti sono stati gli chef del ristorante Ca' Scapin di Zevio, capeggiati in cucina da Umberto Scappini, a cui è andato il primo premio della giuria degli esperti presieduta Severino Barzan, patron della Bottega del vino, per il delicatissimo ma saporito risotto con porri, trota bianca di lago e chardonnay.

La giuria popolare, con voto quasi plebiscitario, ha confermato il parere del tavolo degli esperti regalando due primi premi in una sola sera ai cuochi di Zevio. Il riconoscimento della Spiga d'oro, per i ristoranti di Isola della Scala, è andato invece al ristorante Pila dell'Abate, e il premio miglior Risaia 2009 è stato vinto dall'azienda agricola Rancan Maria Grazia e Graziano di Isola della Scala. Lo scorso anno la sfida del risotto d'oro dell'Igp era stata vinta dal ristorante Aldo di Cerea, che si affida all'estro dello chef Galliano Pasetto, a cui è andato il primo premio per il risotto in zucca su fonduta di monte veronese e porro fritto.

Alla serata, tra i tanti ospiti, anche un appassionato della Fiera del Riso, il grande allenatore Osvaldo Bagnoli.

Questa sera, venerdì 18 settembre, si terrà invece il concorso gastronomico Palio del Risotto, mentre domani – sabato 19 - ci sarà il Risotto d'oro delle Pro Loco veronesi.

Grazie per la cortese attenzione
Ente Fiera di Isola della Scala
Via Vittorio Veneto 4
37063 Isola della Scala (Vr)
fax. 045 7302596 tel 045 7300089
www.fieradelriso.it

ISOLA DELLA SCALA. Competizioni tra chef

La Fiera del riso premia i vincitori dei concorsi

A Cà Scapin di Zevio va il Risotto d'oro Nel palio delle contrade trionfa Tarmassia

La Fiera del riso premia i campioni del risotto, i vincitori dei suoi concorsi gastronomici. Il "Risotto d'oro dell'Igp", riservato ai ristoranti della zona di produzione del vialone nano veronese è andato agli chef del ristorante Ca' Scapin di Zevio capeggiati da Umberto Scappini, per il loro risotto con porri, trota bianca di lago e chardonnay, premiato sia dal voto della giuria presieduta da Severino Barzan, patron della Bottega del vino, che da quello della giuria popolare. Ospite della serata l'allenatore Osvaldo Bagnoli.

Il "Palio del risotto", il concorso più popolare della fiera che vede in gara ai fornelli cuochi non professionisti delle cinque contrade del paese, è stato vinto da Tarmassia con il risotto con zucca e pancetta affumicata preparato da Marina Meneghelli e il risotto con funghi di Rosa Castelletti. La giuria presieduta da Antonio Gioco ha premiato anche il miglior piatto della serata, un risotto funghi, vitello e pancetta affumicata di Pierina Saccomani (contrada Doltra Vo') invitata ufficialmente da Gioco al ristorante XII Apostoli di Verona per insegnare come si prepara il piatto vincitore.

È stato premiato anche Gianfranco Taietti (contrada Caselle) per il miglior risotto all'isolana della serata. Il "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" è andato a Caldiero grazie al risotto zucca e porcini di Paolo Meneghello, il migliore tra i 14 cuochi non professionisti finalisti nel giudizio della giuria tecnica e di quella popolare; oggetto di valutazione la bontà, il rispetto delle ricette e l'originalità del piatto presentato. Madrina della serata Maria Teresa Ruta.

La "Spiga d'oro", per il miglior risotto all'isolana preparato dai ristoratori locali, è andato al ristorante Pila dell'Abate. E come "Miglior Risai! a" è stata premiata quella dell'azienda agricola Rancan Maria Grazia e Graziano di Isola della Scala. E oggi alle 20,30 in Fiera, si parla di "riso e vino" alla Fiera del riso con il convegno "Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino", tema dell'incontro condotto da Carlo Gargiulo (trasmissione televisiva Elisir) e altri ospiti del settore enogastronomico.

PREMI / La sfida tra cuochi del territorio

Il "Risotto d'oro 2009" al ristorante Ca' Scapin



La premiazione dello chef Umberto Scappini del ristorante Ca' Scapin di Zevio da parte di Giovanni Miozzi, sindaco di Isola della Scala e presidente della Provincia, e Massimo Gazzani, presidente della fiera

Il "Risotto d'oro" 2009 allo chef del ristorante Ca' Scapin di Zevio. S'è tenuto giovedì 17 settembre, al ristorante del Palarisitaly della Fiera del Riso di Isola della Scala il XIII concorso gastronomico Risotto d'Oro dell'Igp riservato ai ristoranti situati nei Comuni veronesi dove si coltiva il riso Nano Vialone Veronese Igp. Ad avere la meglio tra i cinque finalisti sono stati gli chef del ristorante Ca' Scapin di Zevio, capeggiati in cucina da Umberto Scappini, a cui è andato il primo premio della giuria degli esperti presieduta Severino Barzan, patron della "Bottega del vino" di Verona e New York, per il delicatissimo ma saporito risotto con porri, trota bianca di lago e chardonnay.

La giuria popolare, con voto quasi plebiscitario, ha confermato il parere del tavolo degli esperti regalando due primi premi in una sola sera ai cuochi di Zevio. Il riconoscimento della Spiga d'oro, per i ristoranti di Isola della Scala, è andato invece al ristorante Pila dell'Abate, e il premio miglior Risaia 2009 è stato vinto dall'azienda agricola "Rancan Maria Grazia e Graziano" di Isola della Scala.

Lo scorso anno la sfida del risotto d'oro dell'Igp era stata vinta dal ristorante Aldo di Cerea, che si affida all'estro dello chef Galliano Pasetto, a cui era andato il primo premio per il risotto in zucca su fonduta di monte veronese e porro fritto. Alla serata, tra i tanti ospiti, anche un appassionato della Fiera del Riso, il grande allenatore Osvaldo Bagnoli.

Venerdì 18 settembre, invece, si è tenuto il XXII Palio del Risotto di Isola della Scala che passa dalle mani della contrada "Doltra Vo", vincitrice nel 2008, alla frazione di Tarmassia che si è così aggiudicata la possibilità per la prossima edizione della Fiera del Riso di scegliere il periodo migliore per vendere i risotti alternativi accanto agli stand che servono quelli della tradizionale ricetta all'isolana. Inoltre Tarmassia ha conquistato lo stendardo che potrà portare con orgoglio per un anno intero.