Riso Gallo primo alla Prima del Teatro alla Scala

riso-gallo-risotto-ace5f970

Riso Gallo, azienda leader del riso italiano, conferma la sua presenza alla **cena della Prima Scaligera del 7 dicembre** che si terrà, come da tradizione, alla **Società del Giardino di Milano**. L'antica industria risiera di Robbio consolida la partnership con il Teatro e la rinnova per le prossime stagioni per celebrare e sostenere la cultura italiana e l'eccellenza Made in Italy – non solo gastronomica - nel mondo.

Quest'anno lo chef protagonista del menù della Prima sarà **Filippo La Mantia** che si occuperò di soddisfare i palati fini del teatro lirico più famoso al mondo: grande protagonista sarà "**il Risotto Gran Riserva Gallo al brodo di cappone, con marroni e cacio fresco**" per **Andrea Chénier** preparato con il Gran Riserva maturato un anno (annata 2016).

"Ho pensato questa ricetta leggendo un po' la trama dell'opera ed un po' l'ambientazione del periodo francese. Molti cuochi, appartenenti alle famiglie nobili francesi, si trasferirono in Sicilia inserendosi nelle cucine dei cugini siciliani. Non c'era aristocratico nel Regno delle Due Sicilie che non avesse nella buia, umida, ampia cucina un cuoco francese detto 'monsu', dal francese monsieur. Furono loro a mischiare le loro raffinatezze francesi a prodotti e piatti tipici siciliani. Ovviamente ho **reinterpretato alcune ricette** realizzate da loro in periodi storici come l'800, il Risotto Gran Riserva Gallo al brodo di cappone, con marroni e cacio fresco è uno di questi", spiega lo chef Filippo La Mantia.

"Siamo molto felici di proseguire la collaborazione con il Teatro alla Scala, grande eccellenza del nostro Paese e rappresentanza della cultura musicale Italiana nel mondo. Per Riso Gallo, da sempre ambasciatore del risotto nel Mondo, è una grande occasione per omaggiare Milano, patria del risotto con una creazione realizzata ad hoc per la serata", commenta **Carlo Preve**, Amministratore Delegato Riso Gallo. Gli ospiti della cena riceveranno in regalo una preziosa cuvette, un'edizione speciale legata a questa iniziativa e prodotta in soli **500 pezzi numerati**, racchiusa in prezioso rosso Scala.

Riso Gallo Gran Riserva è considerato dagli chef (inseriti nella 10° edizione della Guida Gallo “I Risotti dei migliori Ristoranti del Mondo”) “**l’eccellenza del riso Made in Italy**, il migliore per la realizzazione di risotti d’autore”. Il Gran Riserva è un Carnaroli in purezza, seminato a densità ridotta nel cuore del Pavese, raccolto e fatto maturare in silos per un anno proprio come il buon vino. Prodotto in quantità limitate e privo d’imperfezioni - solo un chicco su tre diventa Gran Riserva – e caratterizzato da chicchi grandi e corposi, altamente selezionati e calibrati, questo riso garantisce un’elevata tenuta in cottura e un maggiore assorbimento dei condimenti.

LA RICETTA

Risotto Gran Riserva Gallo al brodo di cappone, con marroni e cacio fresco

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Riso Gallo Gran Riserva invecchiato un anno gr. 200

per il brodo:

· kg.1 di cappone disossato
· gr. 200 di carote
· gr. 200 di sedano
· n.° 6 foglie di alloro
· gr. 50 di pepe in grani
· n.° 10 gambi di prezzemolo
· n.° 1 mazzo di finocchietto fresco

per il brodo di cacio:

· gr. 200 di caciocavallo ragusano stagionato
· cc. 500 di brodo di cappone

per il pesto a crudo:

· 1 lime
· gr. 40 di zenzero
· gr. 40 di mandorle tostate
· gr. 40 di finocchietto fresco
· cc. 30 di olio extravergine di oliva

ESECUZIONE:

In una casseruola fare cuocere per 10 ore a fiamma lenta il cappone a pezzi, le carote, il sedano, l’alloro, pepe in grani, gambi di prezzemolo e il finocchietto fresco.
Fare raffreddare e filtrare.

Per il brodo di cacio: versare il caciocavallo grattugiato in una boule di acciaio e versare lentamente il brodo del cappone. Rimescolare con una frusta fin quando il tutto non si sarà amalgamato. Filtrare.
I marroni verranno tostati e frullati ed aggiunti per guarnire il piatto di riso.
In un tegame, quindi, versare dell'olio evo ed aggiungere il riso fino alla sua tostatura. Aggiungere gradualmente il brodo del cappone, il pesto a crudo ed il brodo del cacio. Portare avanti la cottura, aggiustando pepe e sale, fin quando non sarà pronto.