Fantasia di risotti alla finale del concorso Premio Gallo

riso-gallo-finalisti-premio-gallo-risotto-dellanno-073545f0

Si è svolta all'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Carlo Porta di Milano, la sfida dei 10 giovani chef finalisti del Concorso Premio Gallo Risotto dell'Anno. L'iniziativa, ideata nel 2000 dalla storica azienda italiana Riso Gallo e quest'anno promossa in partnership con le riviste Ristoranti e Bargiornale, si rivolge ai giovani cuochi dai 18 ai 26 anni e agli allievi dell'ultimo anno degli Istituti Alberghieri, con l'obiettivo di valorizzare e premiare la creatività nella preparazione di uno dei piatti più famosi della cucina italiana, il risotto.

Molte le ricette raccolte, accomunate dallo stesso tema:"Il risotto, un orgoglio italiano: quando il Gran Riserva Carnaroli incontra le tipicità e le eccellenze italiane". La sfida, che ha visto protagonista l'esclusivo Carnaroli maturato un anno, è stata arbitrata da una giuria composta da: Annie Feolde (Chef dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze e prima donna in Italia ad aver conquistato tre stelle Michelin), Marisa Fumagalli (critica eno-gastronomica e nota giornalista del Corriere della Sera), Paola Ricas (giornalista enogastronomica e giudice nella trasmissione televisiva La Prova del Cuoco su Rai1), Antonella Ricci (una delle colonne femminili del Fornello da Ricci a Ceglie Messapica in provincia di Brindisi) e Adriano Canever (responsabile Guida Gallo).

Dopo una difficile valutazione sono stati selezionati **i tre finalisti**:

• Pietro Cacciatori in servizio presso Ristorante Albergaccio di Castellina in Chianti ha proposto la ricetta Risotto mantecato al pecorino di fossa, spezie del Panpepato, soppressata e limone.
• Timis Gabriel studente presso l'Istituto Statale per l'Enogastronomia e l'Accoglienza Turistica "Carlo Porta" di Milano, ha proposto la ricetta Risotto agli scampi con crema al limone e pistacchi.
• Sergio Daniel Porras Salazar studente presso l'Istituto di Istruzione Superiore Giovanni Giolitti di Torino, ha proposto la ricetta Risotto con burrata, trota affumicata, uova di trota e scorza di limone candita

RISO-GALLO-LOGO-05.09.13-e13959125823 11L’appuntamento conclusivo sarà la presentazione ufficiale della decima edizione della “Guida Gallo”, che si terrà il 3 ottobre 2016, durante la quale i primi tre classificati ritireranno i premi, consistenti in attrezzature professionali da cucina offerte da Electrolux Professional, del valore rispettivamente di 3.000, 2.000, e 1.000 euro. Il vincitore avrà inoltre l’onore di vedere la foto della propria ricetta pubblicata sulla copertina della nuova Guida Gallo e la grande opportunità di preparare il Miglior Risotto dell’anno per gli ospiti dell’evento.

Gli altri sette finalisti sono stati:

Goffredo Niccolò, professionista, Torino
Massa Danilo, professionista, Pogno (NO)
Naturale Pio Michelangelo, professionista, Rapallo
Peruzzo Matteo, professionista, Alessandria
Maggi Antonio,studente, Crespina L. (PI)
Annaro Davide, studente, Paderno Dugnano (MI)
Castellan Melissa, professionista, Lendinara (RO)

I vincitori delle passate edizioni del Premio Gallo Risotto dell’anno
• Andrea Ceruti, con il “Risotto all’acqua di parmigiano, pesto di alghe, aria al latte di mandorla e croccante di riso integrale soffiato”, abbinato alla 9° edizione Guida Gallo.

• Fabio Moriconi, con il "Riso mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata e colatura di alici con battuto di gamberi rossi e tartufo nero", abbinato all’8a edizione Guida Gallo.

• Alessandro Della Tommasina, con il Risotto come un “Caciucco”, abbinato alla 7a edizione Guida Gallo.

• Flavio Ghigo, con il Risotto mantecato al “mio” fondo bruno, abbinato alla 6a edizione Guida Gallo.

• Paolo Gatta, con la “Paniscia” Verunese, abbinato alla 5a edizione Guida Gallo.

• Francesco Passalacqua, con il Risotto in fiore di zucchina trombetta con gamberi di Sanremo, abbinato alla Guida Gallo 2001.

• Gianluca Leoni, con il Risotto al Ragù di Piccioni e timo, abbinato alla Guida Gallo 2000.

www.risogallo.it