



## Chi saranno i campioni ticinesi del risotto?

### Il 30 e 31 agosto a Locarno la 6a edizione con 16 chef e 6 gruppi di carnevale

Saranno 16 gli chef provenienti anche da Zurigo e Ginevra e 6 i Gruppi di carnevale, associazioni, Club ed enti, che parteciperanno al **6° Campionato ticinese del risotto** in programma quest'anno venerdì 30 agosto con i cuochi e sabato 31 con i gruppi. Teatro di una manifestazione che cresce ogni anno, sarà la Piazza Grande di Locarno dove non mancheranno la musica dal vivo con i Keep Carm di MusicadhoC e il wine-bar ticinese. La serata di venerdì sarà presentata da Rosy Nervi, popolare giornalista e presentatrice di Rete 3 (RSI).

Quale corollario non dimentichiamo la **Rassegna gastronomica** dedicata al risotto che l'anno scorso vide la partecipazione di 31 ristoranti di tutto il Cantone con 139 risotti cucinati in oltre 95 ricette diverse; quest'anno la rassegna avrà luogo dal 30 agosto al 15 settembre.

La sesta edizione dei Campionati è organizzata da GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola e Fatto in casa, con l'importante sostegno della Città di Locarno e il patrocinio di GastroTicino e per gli chef quello del Club Prosper Montagné/Accademia svizzera dei gastronomi. Un grazie va anche all'OTR Ascona-Locarno. Media partner la rivista Réserve.

Il **“6° Campionato ticinese del risotto per chef”** inizierà come sempre alle 19.00 con i cuochi che cucineranno dal vivo risotti tradizionali, curiosi e innovativi; il Campionato ha un “sapore federale” grazie alla presenza di due chef provenienti da oltre San Gottardo. Il pubblico potrà assaggiare i risotti acquistando i buoni singoli o i blocchetti per più assaggi, venduti solo alla cassa che sarà aperta dalle 18.00. La giuria di esperti sarà co-presieduta da Andrea Levratto, chef del Porto Pojana Ristorante Terminus di Riva San Vitale, e da Massimo Suter, presidente di GastroTicino e vicepresidente di GastroSuisse.

Stesso meccanismo per il **“6° Campionato ticinese del risotto per gruppi di carnevale”**, associazioni, enti... che terrà banco, invece, sabato 31 agosto sempre dalle 19.00. Sarà uno spettacolo assistere alla preparazione dei risotti, con i cuochi che si alterneranno attorno alle “caldaie”. Qui sarà la giuria popolare a decretare il vincitore, tramite buoni voto che saranno consegnati alla cassa a chi acquisterà il blocchetto di assaggi.

Per i più curiosi ricordiamo l'albo d'oro. Campionato ticinese del risotto per **chef**: 2014 e 2015 Jean-Louis Cruau, chef del Parkhotel Brenscino, Brissago; 2016 Aris de Angelis, chef sostenuto dal Ristorante Pizzo Forno, Chironico; 2017 Marino Lanfredini chef dell'Hotel Serpiano; 2018 Domenico Fiore chef Ristorante Alchimia, Chiasso. Campionato del risotto per **Gruppi** di carnevale: 2014 e 2015 Carnevale di Orselina; 2016 Carnevale di Prosito; 2017 Carnevale di Gordevio Re Painach; 2018 Carnevale di Maggia Re Bacheton.

Vi aspettiamo e... che risotto sia, ma **sostenibile**. Un primo passo verso la riduzione della plastica è stato compiuto scegliendo i piattini biodegradabili e compostabili in polpa di cellulosa. Le forchettine saranno in CPLA, un materiale del tutto naturale che deriva dal mais. In questo contesto significativa la presenza dei rappresentanti di **Too Good To Go** (toogoodtogo.ch). L'APP è un'iniziativa orientata ad aiutare ristoranti, panetterie, negozi di alimentari e qualsiasi punto di



ristoro o di vendita di alimentari, a ridurre il surplus produttivo di cibo. L'APP gratuita funge da piattaforma che connette i privati con i punti di vendita o ristoro che hanno degli invenduti, permettendo a quest'ultimi di rivenderli sotto forma di porzione a sorpresa (Magic Box) a un prezzo ridotto.

Nel capannone sarà presente anche Ticino a Tavola con GastroTicino e Réserve per presentare le proprie attività e le collaborazioni, come quella con l'APP "Mangiami" e gli eventi come I Giochi Tradizionali Svizzeri e Lugano Cheese Festival! Aspettiamo anche i soci di GastroTicino per salutarli e bere assieme un bicchiere!

### **Il Festival del risotto e GastroLagoMaggiore e Valli ringraziano:**

- Città di Locarno
- GastroTicino
- OTR Ascona-Locarno
- Riseria di Taverne
- Rapelli, Stabio
- Prodega Transgourmet Quartino e Manno
- City Carbuoil, Rivera
- Società Elettrica Sopracenerina, Locarno
- SWICA Organizzazione sanitaria, Direzione regionale Bellinzona
- Cetra Alimentari, Mezzovico
- Sandro Vanini SA, Rivera
- Tipack, Group, Agno
- Ticino a Tavola con Fatto in casa
- Réserve, Rivista di enogastronomia e turismo
- Amaro Generoso
- Banca Stato
- Fizzy Gazzose