

Oltre 8mila persone a Locarno applaudono chef e gruppi di carnevale Domenico Fiore e Re Bacheton vincono i “Campionati del risotto”

Domenico Fiore del Ristorante “Alchimia” di Chiasso e il Carnevale di Maggia “Re Bacheton” si sono imposti ai quinti Campionati ticinesi del risotto per chef e Gruppi di carnevale e associazioni. Nella splendida cornice di Piazza Grande a Locarno, si sono battuti tutti i record: oltre 8mila persone che hanno assaggiato 22 risotti cucinati dal vivo, 16 chef tra i quali anche ospiti dalla Svizzera francese e tedesca, e 6 gruppi in gara. A celebrare il matrimonio tra la cucina e il territorio, spumanti e vini delle cantine ticinesi. La collaborazione con gli esercenti di Piazza Grande e il prezioso sostegno della Città di Locarno e dei molti sostenitori, permettono alla manifestazione di crescere e agli organizzatori (GastroLagoMaggiore e Valli con Ticino a Tavola e il patrocinio di GastroTicino) di assicurare simpatiche novità per l’anno prossimo.

Ma ecco i risultati. La giuria, presieduta da Norman Gobbi (consigliere di Stato) e Massimo Suter (presidente GastroTicino e vicepresidente GastroSuisse), ha deciso la composizione del podio al “**5° Campionato ticinese del risotto per chef**”, patrocinato dal Club Prosper Montagné/Accademia svizzera dei gastronomi: al primo posto Domenico Fiore del “Ristorante Alchimia” di Chiasso con il “Risotto al granchio con perle di nero di seppia e gel al limone di Sorrento); al secondo posto Oreste Riva del Grotto San Martino di Mendrisio con il “Risotto al Merlot del Ticino con fonduta di Zincarlin e finferli”, e al terzo posto pari merito, Luca Bassan del “Ristorante Fiore di Pietra” sul Monte Generoso con “Risotto luganiga, riduzione al Merlot e crock di formaggio Sbrinz”, e Giuseppe Cautiero del “Buffet della Stazione” di Lugano con il “Risotto ai sapori del Ticino”. A ruba anche i risotti degli altri concorrenti, che hanno dimostrato come si possano cucinare piatti che esaltano i prodotti locali e altre eccellenze estere.

Per il “**5° Campionato ticinese del risotto per gruppi di carnevale**”, associazioni ed enti, è stata la giuria popolare a stilare la classifica: al primo posto il “Carnevale di Maggia Re Bacheton” con il “Risotto ai funghi”, seguiti dal “Carnevale del Ghell” di Ronco s/Ascona con il “Risotto del Ghell”, e dal “Carnevale di Re Painach” di Gordevio con il “Risotto ai funghi e pepe della Vallemaggia”. Apprezzati dalle migliaia di buongustai, anche i risotti cucinati dagli altri partecipanti: “Club di cucina Ratatouille” di Locarno; “Carnevale Ribellonia” di Solduno e “Pro Risotto Ascona”.

I nomi di tutti i concorrenti e dei loro risotti, la composizione della giuria e i partner che hanno permesso di organizzare la manifestazione, si trovano su ticinoatavola.ch, dove saranno pubblicati anche i vincitori dei concorsi e numerose foto.

Il Festival di risotto e GastroLagoMaggiore e Valli ringraziano:

- Città di Locarno
- GastroTicino
- Riseria di Taverne
- Rapelli, Stabio
- Prodega Growa Transgourmet - Quartino e Manno
- City Carbuoil, Rivera
- Società Elettrica Sopracenerina, Locarno
- SWICA Organizzazione sanitaria, Direzione regionale Bellinzona
- Sandro Vanini SA, Rivera
- Tipack Group, Agno
- Ticino a Tavola con Fatto in casa
- Réserve, rivista di enogastronomia e turismo
- Amaro Generoso