

## Oltre 7mila persone a Locarno applaudono chef e gruppi di carnevale Antonio Nogueira e Re Bacheton vincono il "6° Campionato ticinese del risotto"

Antonio Nogueira chef del "Ristorante Panoramico" Hotel La Rocca di Porto Ronco/Ascona e il Carnevale di Maggio Re Bacheton si sono imposti ai sestimi Campionati ticinesi del risotto per chef e per Gruppi di carnevale e associazioni, organizzato da GastroLagoMaggiore e Valli (GLMV) con Ticino a Tavola e il patrocinio di GastroTicino. Nella splendida cornice di Piazza Grande a Locarno, ancora una volta il pubblico dei buongustai ha risposto presente, dando vita a due serate di festa. Oltre 7mila persone hanno assaggiato i 22 risotti cucinati dal vivo dai 16 chef (tra i quali anche ospiti dalla Svizzera francese e tedesca) e dai 6 Gruppi in gara. Come sempre vincente l'abbinamento tra la cucina e il territorio, grazie a spumanti e vini delle cantine ticinesi. "La collaborazione con gli esercenti di Piazza Grande e il prezioso sostegno della Città di Locarno, dell'OTR Ascona Locarno e dei molti partner - ha spiegato Nunzio Longhitano, presidente del Comitato del Festival del risotto e di GLMV - permettono alla manifestazione ideata dal giornalista Alessandro Pesce, di crescere e agli organizzatori di assicurare simpatiche novità per l'anno prossimo".

Ma ecco i risultati. Durante la serata di venerdì 30 agosto - presentata con simpatia da Rosy Nervi, conduttrice RSI - la giuria, presieduta da Massimo Suter (presidente GastroTicino e vicepresidente GastroSuisse, Ristorante della Torre Morcote) e dallo chef Andrea Levratto (Porto Pojana Ristorante Terminus di Riva San Vitale) ha deciso la composizione del podio al "6° Campionato ticinese del risotto per chef", patrocinato dal Club Prosper Montagné/Accademia svizzera dei gastronomi, rappresentato dal presidente centrale Avv. Franco Villa: Antonio Nogueira al primo posto con il "Risotto Ticino al pomodoro e formaggio fresco al blu"; al secondo posto Philipp Heering de La Bottega di Mario a Zurigo con il "Risotto con luganighe, formaggio e luppolo", e al terzo posto Stefano Bernasconi del Ristorante Piazzetta a Bellinzona con il "Risotto mantecato al lime e trota di fiume con '18' Brut spumante". A ruba anche i risotti degli altri concorrenti, che hanno dimostrato come anche con il risotto si possano esaltare i prodotti locali e altre eccellenze.

Per il "6° Campionato ticinese del risotto per gruppi di carnevale associazioni ed enti" - svoltosi sabato 31 agosto - è stata la giuria popolare a stilare la classifica: al primo posto il Carnevale di Maggio Re Bacheton con il "Risotto agli estivalis", seguiti dall'Associazione Pro Carnevale Ronchese di Ronco s/Ascona con il "Risotto del Ghell" e dal Carnevale Re Painach di Gordevio con il "Risotto... IN... Vallemaggia". Apprezzati dalle migliaia di buongustai, anche i risotti cucinati dagli altri partecipanti: Club di cucina Ratatouille di Locarno, Carnevale Masarò di Lumino e la Nuova Società Carnevale di Grono. 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](http://ticinoatavola.ch), dove saranno presto pubblicati anche i vincitori del concorso di Ticino a Tavola e numerose foto.

Ricordiamo che sino al 15 settembre in 31 ristoranti del Cantone si potranno degustare oltre 90 risotti cucinati con maestria dagli chef; la guida della "Rassegna caccia al risotto" con i partecipanti, i risotti e molte ricette, si può scaricare su [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch).

Il Festival del risotto e GastroLagoMaggiore e Valli ringraziano:

