



Da Foggia a Isola della Scala per vincere il Chicco d’Oro

1 ottobre 2019 – Fiera del Riso di Isola della Scala (Verona)

Giuseppe Scarlato, chef di Foggia, si è aggiudicato la 28^a edizione del concorso gastronomico nazionale Chicco d’Oro, che si è tenuto ieri – martedì primo ottobre – alla Fiera del Riso di Isola della Scala (Vr). Scarlato si è imposto sugli altri 21 professionisti in gara grazie alla ricetta “sorRiso di Puglia”, con ostriche, scampi, mandorle, mozzarella, lavanda, timo, melissa e basilico.

Ciascun concorrente ha presentato un risotto che contemplava l’uso tra gli ingredienti di almeno una pianta o un’erba aromatica. Secondo posto al veronese Massimo Torrisi, che ha proposto una ricetta “ai quattro sapori” con liquirizia, gorgonzola, lavanda e zucca. Terzo il padovano Davide Ghiotto, per il piatto “il pedrocchino”, un riso al latte con sfere di caffè ed emulsione di menta.

Quest’anno gli sfidanti sono arrivati da Lombardia, Veneto, Piemonte, Emilia Romagna e Puglia. L’evento è stato l’occasione per promuovere tra gli chef professionisti, provenienti da diversi territori italiani, l’uso in cucina del riso Nano Vialone Veronese Igp.

A decidere la giuria tecnica composta da Fabio Tacchella, consigliere nazionale della Federazione italiana Cuochi, Luca Fasoli, consigliere regionale veneto della stessa associazione e Gaetano Cassini, vicepresidente dell’associazione Cuochi Scaligeri.

I vincitori del concorso – organizzato dai Cuochi Scaligeri – sono stati resi noti ieri sera durante la cena-evento “L’Italia del Riso”. A premiarli il presidente di Ente Fiera di Isola della Scala, Michele Filippi, il sindaco di Isola della Scala, Stefano Canazza e il presidente dell’associazione Cuochi Scaligeri, Paolo Forgia.

Nel 2018 il premio era andato al veronese Michele Bocchin.