

L'ACCADEMIA. Così le due delegazioni vicentine hanno svolto il tema

LA CUCINA DEL RISO

Menu con piatti tradizionali e alcune variazioni che hanno permesso di apprezzare la versatilità del prodotto: naturalmente utilizzato il riso di Grumolo

Antonio Di Lorenzo

L'Accademia italiana della Cucina ha celebrato il riso nella forma più solenne, mettendolo al centro della sua conviviale "ecumenica", vale a dire la cena che raduna tutte le delegazioni (sono 213 in Italia e 74 all'estero) a cimentarsi nello stesso momento sull'identico tema. Tutti i 7.500 accademici si sono quindi ritrovati ad approfondire l'argomento gastronomico di quest'anno, "La cucina del riso". A Vicenza sono due le delegazioni: quella che ha sede nel capoluogo, e ha sessant'anni di vita, di cui è

delegato Giovanni Manfredini; quella dell'Alto Vicentino, 11 anni di attività, della quale è presidente Renzo Rizzi.

Le delegazioni hanno scelto modalità differenti per organizzare la cena: l'Accademia di Vicenza ha optato per un ristorante di Grumolo delle Abadesse, lo Zenzero di Stefano De Lorenzi. L'Accademia dell'Alto Vicentino ha voluto puntare sui giovani e ha scelto come sede dell'incontro l'Istituto alberghiero "Artusi" di Recoaro, i cui studenti - assistiti dagli insegnanti - hanno preparato i piatti. Nel primo caso l'incontro è stato organizzato da Fabrizio Tabanelli e da chi scrive, nel secondo da Franco

Testolin, vice delegato.

Entrambe le delegazioni hanno scelto come ingrediente il riso di Grumolo, che se è stato utilizzato per piatti assai diversi, puntando a valorizzando la versatilità e la ricchezza di gusto del prodotto. Luisa Teso, già sindaco di Grumolo e oggi portabandiera di Slow Food nel Comune, è intervenuta all'incontro dell'Accademia allo Zenzero e ha ricordato le origini della coltivazione del riso, che si fanno risalire all'opera di bonifica di quelle terre, le quali appartenevano alle monache del monastero benedettino di San Pietro a Vicenza. Oggi - ha ricordato Luisa Teso - soltanto tre sono i produttori

che soddisfano i rigidi criteri di Slow Food e il loro riso può fregiarsi del titolo di "presidio" stabilito per il riso di Grumolo. In tutto sono 11 i presidi del Veneto.

Tra i piatti presentati a Recoaro, da segnalare il risotto al petto di quaglia; l'antipasto con noci di riso riempite di formaggio Asiago, sopressa, ricotta e finferli; la minestra di riso, patate e porri. A Grumolo, Stefano De Lorenzi s'è espresso con una tempura di merluzzo in farina di riso con salsa di peperoni all'agro; risotto alla (nella) cipolla; salmerino affumicato in cottura su legno di fico con polentina di riso. ●



Risotto alla quaglia con il petto in bella vista: profumi e gusti sorprendenti. L'organizzatore della serata dell'Accademia Alto Vicentino è stato Franco Testolin



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

APPUNTAMENTI DI GUSTO

Il libro su Aldo Dall'Igna e la guida di Luigi Costa

Oggi alle 13 da Damini ad Arzignano cucina di pesce abbinata alle bollicine Vintage Collection Dosage Zéro Blanc de Noir, ultimo nato di Ca' del Bosco (annata 2005). Costo: 120 euro. Oggi alle 11 a Venezia, al terminal di San Basilio, nell'ambito del salone europeo della cultura, sarà presentata la nuova edizione di "A tavola con le Venezie" la guida di Luigi Costa edita da Venezia Post. Saranno assegnati i premi della guida.

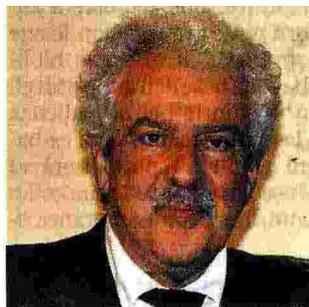
Giovedì 27 al ristorante da Beppino di Schio con una cena alle 20 si presenta il libro di

Paolo Dall'Igna "Aldo Dall'Igna - La modernità della tradizione".

Venerdì 28 allo Schio Hotel serata intitolata "El magnare de 'sti ani"; prezzi da 20 a 30 euro.

Sabato 29 dalle 17 alle 19 a Travettore di Rosà nell'azienda Castellan (premiato a Caseus Veneti per il miglior stracchino del Veneto) degustazione di vini abbinati ai formaggi.

Sabato 29 dalle 12 Paolo Poggiana presenta nel suo locale ai Ferrovieri di Vicenza il "Gourmezzino", il nuovo tramezzino gourmet in collaborazione con Stefano Cagni e Jolanda de Colò. ●



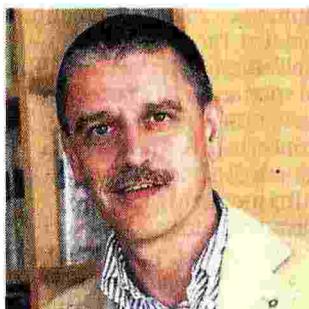
Giovanni Manfredini



Stefano De Lorenzi



L'Accademia della Cucina



Renzo Rizzi



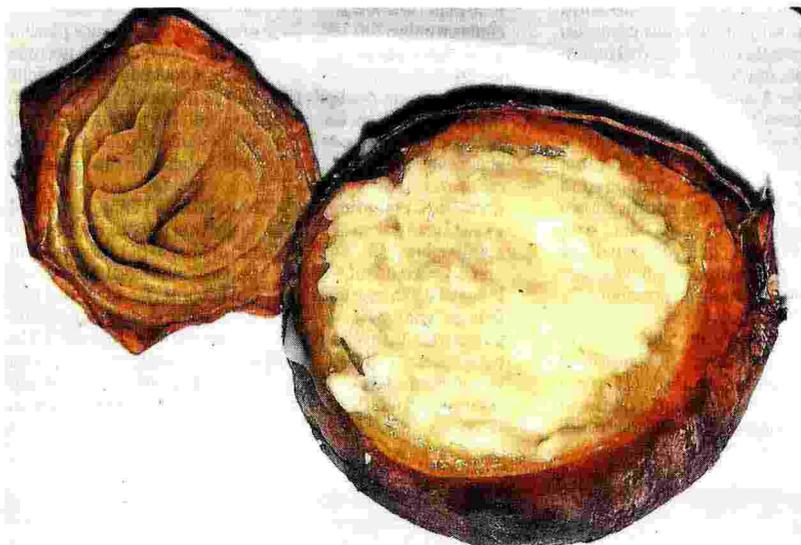
La tradizionale minestrina di riso, patate e porri. Gli allievi della scuola alberghiera di Recoaro, assistiti dai loro insegnanti, hanno bene interpretato questo "piatto della memoria"



Tempura di merluzzo in farina di riso con salsa di peperoni all'agro: un piatto di Stefano De Lorenzi che ha ricevuto unanimi apprezzamenti dagli accademici vicentini. È stato abbinato a una birra bionda



Noci di riso carnaroli invecchiato 22 mesi dell'azienda De Tacchi, con ricotta e finferli, soppresa e Asiago. Presentati su salsa all'aglio



Risotto alla (e nella) cipolla. Un piatto intrigante, ma equilibrato che dimostra la versatilità del riso e la capacità del cuoco. Organizzatore della serata dell'Accademia di Vicenza è stato Fabrizio Tabanelli



Un'altra sfumatura dell'impiego del riso di Grumolo: salmerino affumicato in cottura su legno di fico con polentina di riso. Il dessert è stato anche a base di riso: una spuma di riso e salsa all'uva fragola