



## I campioni ticinesi del risotto

### In 6'000 a Locarno applaudono Stefano Bernasconi primo tra gli chef e Maggia tra i carnevali

Successo al di là delle più rosee aspettative per la settima edizione dei Campionati ticinesi del risotto che, a fine agosto, hanno visto oltre 6'000 persone gremire Piazza Grande a Locarno dopo due anni di pausa forzata dovuta al Covid. Tra i 12 chef provenienti anche da Zurigo e Davos si è imposto Stefano Bernasconi del Grotto Ostini a Claro; secondo posto per Raffaele Giannone del Bottegone del Vino a Lugano e terzo Marino Lanfredini dell'Hotel Ristorante Serpiano. Tra i Gruppi di carnevale, associazioni, Club ed enti sul gradino più alto del podio è salito ancora Il Carnevale di Maggia Re Bachelon, seguito dal Carnevale del Ghell di Ronco s/Ascona e dal Club di cucina Ratatouille di Locarno.

A rendere più frizzante la serata di venerdì è stato Fabrizio Casati, popolare conduttore della RSI, che con la sua innata simpatia ha coinvolto il pubblico scatenando applausi a scena aperta per i concorrenti. Soddisfatti gli organizzatori della GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola e Fatto in casa, per il successo di un evento (ideato dal giornalista Alessandro Pesce) che cresce anno dopo anno, anche per il prezioso sostegno della Città di Locarno e dell'OTR Ascona-Locarno; come sempre significativo il patrocinio di GastroTicino e per gli chef anche quello del Club Prosper Montagné/Accademia svizzera dei gastronomi. Media partner la rivista Réserve che ha messo a disposizione i trofei realizzati dall'artigiano di Losone, Daniele Maggetti. Importante anche la sinergia con gli altri partner: Rapelli, Swiss Gastro Solutions con il risotto Torricella, Prodega Transgourmet, Società Elettrica Sopracenerina, SWICA Organizzazione sanitaria, Fizzy Gazzose Ticinesi, TiPack Group, Vitogaz, Cetra Alimentari, Amaro Generoso, Ticino a te, Banca Stato.

A degustare i risotti degli chef una giuria di esperti di provata competenza presieduta da Gabriele Beltrami (direttore GastroTicino) e Aldo Merlini (presidente OTR Ascona Locarno), e composta da: Paolo Campani, chef CPT Centro Professionale Tecnico Lugano-Trevano; Luca Spagnoli, chef CPT Centro Professionale Tecnico Lugano-Trevano; Franco Villa, presidente nazionale Club Prosper Montagné-Accademia Svizzera dei Gastronomi; Sem Genini, Segretario agricolo cantonale (UCT) e presidente CCAT (Centro di Competenze Agroalimentari Ticino); Jarosch Tognola, organizzatore del primo Campionato ticinese dei risotti per gruppi di carnevale a Biasca nel 2003; Didier Werner, vicedirettore Prodega Transgourmet Quartino; Paolo Piccioni, responsabile vendite Ticino Swiss Gastro Solutions. A consegnare i premi anche Tazio Gagliardi (CEO Rapelli, Didier Werner e Hans Reutegger direttore vendite di Swiss Gastro Solutions).

Al termine di un esame puntiglioso dei piatti, valutando la cottura, il sapore e l'equilibrio della ricetta, la giuria si è complimentata con i concorrenti che ha lodato per l'impegno nel lavorare non in una cucina di un ristorante, ma in una piazza con tutte le difficoltà del caso. Alla fine, si è imposto Stefano Bernasconi (Grotto Ostini, Claro) con il Risotto al maialotto limonato / luganighetta e timo limone mantecato al formaggio d'Alpe; al secondo posto Raffaele Giannone (Bottegone del Vino, Lugano) con il Risotto al pomodorino datterino giallo, pesto e stracciatella di bufala; terzo Marino Lanfredini (Hotel Ristorante Serpiano) con il Risotto alla Novena Blu del Caseificio di Rita, con zucchine, aspreto al lampone e gocce di brasato, sfumato allo spumante Marcperler della Cantina Agriloro. Citiamo anche e non in ordine di classifica, gli altri chef in gara: Emanuel Negrusa (Ristorante della Torre, Morcote) con il Risotto all'aglio nero con burratina fresca, pomodorini confit, nocciole e olio all'aneto; Filippo Rodà (Ristorante Trani, Lugano) con il Risotto con variazione di peperoni e luganighetta glassata al Merlot del Ticino; Rosario Cancelliere (Hotel Ristorante America,



Locarno) con il Risotto ai funghi porcini e frutti rossi; Philipp Heering (La Bottega di Mario, Zurigo) con il Risotto bosco dei sapori con mirtillo e gallinacci; Paolo De Michelis (Il Piazza Locarno) con il Risotto ai funghi porcini); Oreste Riva (Grotto San Martino, Mendrisio) con il Risotto al Prosecco rosè e gamberi di fiume); Fabio Bottini (Caesar's Restaurant by Sunstar, Brissago) con il Risotto prato alpino con cremoso al büscion; Cesare Balbo (Hotel & Restaurant Sonnenhalde, Davos) con Alici nel risotto delle meraviglie - Risotto alla crema di broccoli con stracciatella e colatura di alici; Rosario De Marco (Ristorante Fiore di pietra, Monte Generoso) con il Risotto Profumo di mare al lago / pesce persico marinato, limone, Gin Bisbino, vino bianco.

Stesso meccanismo per il “7° **Campionato ticinese del risotto per gruppi di carnevale**”, associazioni ed enti, che ha riempito di allegria la piazza. Qui è stata la giuria popolare a decretare il vincitore. Primo posto per il Carnevale di Maggia Re Bacheton (Risotto con funghi porcini al profumo del pepe Vallemaggia), seguito dal Carnevale del Ghell di Ronco s/Ascona (Risotto del Ghell) e dal Club di cucina Ratatouille di Locarno (risotto ai porri). Gli altri gruppi erano: Carnevale Olivonese (Risotto Manfutt) e Carnevale Ribellonia Solduno (Risotto luganighetta e funghi porcini). Anche in questo caso l’apprezzamento del pubblico è stato unanime e la festa è stata autentica anche grazie alla colonna sonora degli Elisir 2.0 e di un trio di MusicadhoC di Christian Minotti. Apprezzato il winebar ticinese allestito in collaborazione con Delea Vini, Losone.

Una panoramica delle foto si può scaricare dal sito [fotogarbani.ch](http://fotogarbani.ch).

Ricordiamo, infine che si concluderà l’11 settembre la nona **Rassegna gastronomica “Caccia al risotto”** alla quale partecipano 45 ristoranti di tutto il Cantone con più di 100 risotti cucinati in modi diversi; oltre alle ricette classiche, non mancano vere e proprie chicche che si potranno assaporare solo durante la rassegna. Per scoprire i nomi dei ristoranti e i piatti proposti, basta scaricare la guida dal sito [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch).