

COMUNICATO STAMPA - 25 agosto 2024

I “campioni” ticinesi del risotto

Oltre 6mila persone in Piazza Grande a Locarno per applaudire chef e gruppi di carnevale

Con il “Risotto alla faraona ubriaca (ragù di faraona, caviale di Anghelu Ruju e polvere di salvia)” Emanuele Busia chef al “**Le Lac Restaurant & Lounge**” di Melide ha vinto il 9° Campionato ticinese del risotto per chef” che si è svolto venerdì 23 agosto in Piazza Grande a Locarno. Sabato invece è toccato ai gruppi di carnevale; sul gradino più alto del podio l’Associazione Pro Carnevale Ronchese “**Carnevale del Ghell**” con l’omonimo risotto composto da zafferano, brodo di carne e verdure, vino rosso, vino bianco e Marsala, mantecato con burro e Parmigiano, e accompagnato da rondelle di luganiga. Impeccabile l’organizzazione di GastroLagoMaggiore e Valli con il presidente Nunzio Longhitano e il vicepresidente Giacomo Nalli. Come sempre importante la collaborazione dei partner, della Città di Locarno con Mauro Beffa e dell’OTR Ascona-Locarno.

Oltre 6mila persone hanno gustato e apprezzato i risotti cucinati durante le due giornate di gara da 11 chef e 6 gruppi di carnevale, club e associazioni gastronomiche. Una grande festa culinaria e popolare allietata dal gruppo musicale Elisir, e che ha valorizzato il territorio grazie al wine-bar ticinese con i vini della Cantina Matasci di Tenero. L’appuntamento per i più golosi sarà a fine estate 2025 (in linea di massima il 29 e 30 agosto) per l’edizione del decennale.

La giuria degli chef era presieduta da Aldo Merlini, presidente dell’Organizzazione turistica regionale Ascona Locarno, e composta da: Marino Lanfredini, chef Ristorante Serpiano; Paolo Campani e Luca Spagnoli, chef CPT Centro Professionale Tecnico Lugano-Trevano; Andrea Levratto, chef Porto Pojana Ristorante Terminus, Riva San Vitale; Sem Genini, segretario cantonale Unione contadini ticinesi; Cesare Frontini, presidente Circolo Amichevole Chef di Cucina Lugano; Sibilla Quadri, direttrice del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino; Carlo Joli, consulente ristorazione SWICA; Didier Werner, vicedirettore Prodega Transgourmet Quartino. La giuria dei carnevali è stata presieduta da Gabriele Beltrami, direttore di GastroTicino, ed era composta da: Mattia Nessi, presidente dell’Associazione Regnanti della Svizzera italiana; Remo Migliorini, capo cucina del Ristorante Vallemaggia a Locarno; Waldis Ratti, storico chef del Ristorante Da Rodolfo a Vira Gambarogno; Giacomo Gilardi titolare del Garni Rio a Muralto. Gli esperti - che si sono complimentati con gli chef e i gruppi - hanno giudicato il gusto, la cottura e l’equilibrio degli ingredienti.

Ecco, quindi, le classifiche complete del Trofeo Réservé Magazine.

CHEF

Secondo classificato

PAX Cafè, Snack & Aperò Bar, Locarno-Muralto - Chef Valerio Vazza - *Risotto alla Farina Bona, pere nostrane, mantecato al Buscion ticinese, pepe Vallemaggia e nocchie tostate.*

Terzo classificato

Ristorante della Torre, Morcote - Chef Emanuel Negrusa - *Risotto al Piora con riduzione di Merlot rosso del Castello e luganighetta del Luca Manzocchi (Melano).*

In ordine casuale e non di merito:

- Hotel Ristorante America, Locarno - Chef Alfredo Ziino - *Risotto al Blu, burro nocchiola al Porto e lime.*
- Grotto San Martino, Mendrisio - Chef Oreste Riva e Flavio Quadranti - *Risotto pere e Taleggio profumato al pepe Vallemaggia.*
- Grotto Buffet Bellavista, Monte Generoso - Chef Roberto Ciani - *Ul risutin dal Buffet (formaggio, Luppulo 21, lardo, noci e miele).*

- La Pergola di Napoleone, Solduno - Chef Claudio Napoleone - *Risotto al pesto di limoni e Merlot bianco con bocconcini di pollo croccanti e pepe Vallemaggia.*
- Grotto Sbardella, Giubiasco - Chef Stefano Bernasconi - *Risotto Piora in Piora, bagnato al Merlot rosso mantecato con formaggio Piora e prosciutto crudo Pioradoro.*
- Isolino Ristorante Wine Bar, Locarno - Chef Andrea Giudici - *Regina Margherita, la storia di una pizza che diventò risotto (mozzarella di bufala, basilico, pomodoro e pane abbrustolito).*
- Crotto Sant'Antonio, Balerna - Chef Carmen Napolano - *Risotto zafferano porcini e crema alla cipolla rossa.*
- Osteria Bellavista, Gordemo - Chef Marco Olgiati - *Risotto ai funghi porcini e vino rosso, guarnito con impasto di luganighetta ticinese croccante.*

GRUPPI

Secondo classificato

Club di cucina Ratatouille, Locarno - Risotto ai porri.

Terzo classificato

Carnevale Ribellonia, Solduno - Risotto ai funghi mantecato al büsción di mucca.

In ordine casuale e non di merito:

- Carnevale Stranociada, Locarno – Risotto alla milanese.
- Carnevaa di Sciuri, Bioggio – Risotto mantecato con aromi del Ticino.
- Società ricreativa Garina, Carnevale di Loco – Risotto ai funghi.

LA “CACCIÀ AL RISOTTO” SINO ALL’8 SETTEMBRE

Continuerà sino all’8 settembre la rassegna “Caccia al risotto” in 37 ristoranti di tutto il Cantone. Potrete degustare oltre cento risotti differenti. La guida con i ristoranti, i risotti e il ricettario si può chiedere ai ristoranti iscritti e/o scaricare da ticinoatavla.ch.

DIDA:

- Ris24_Chef_premiati > I primi tre classificati con al centro Emanuele Busia, a sinistra Valerio Vazza e a destra Emanuel Negrusa con in mano il trofeo Réserve Magazine realizzato dall’artigiano di Losone Daniele Maggetti.
- Ris24_Gruppi_carnevale_vincenti > I tre gruppi di carnevale vincenti: al centro il Carnevale del Ghell, a sinistra Club Ratatouille e a destra Carnevale Ribellonia.

Se possibile citare Foto Studio Garbani, Muralto.

Un grazie particolare ai partner.

GLI SPONSOR

							
							

				
				
				