



## Festival del risotto - CHEF "10° Campionato ticinese del risotto" in Piazza Grande

Il 22 e 23 agosto 2025 GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno la decima edizione del "Festival del risotto", la manifestazione - ideata dal giornalista Alessandro Pesce - che prevede diverse iniziative.

### CHEF - ISCRIZIONE CAMPIONATO 2025

Tra queste la decima edizione del "**Campionato ticinese del risotto per chef**" che avrà luogo **venerdì 22 agosto 2025 in Piazza Grande a Locarno**, tra le 18.30 e le 22.30 circa (ore 18.15 incontro di coordinamento con tutti gli chef, all'interno del capannone). La gara è riservata agli chef di **ristoranti iscritti a GastroTicino** (salvo autorizzazione speciale) che possono partecipare cucinando dal vivo un risotto a loro scelta. La promozione di tradizioni, ricette e prodotti ticinesi è gradita, ma non obbligatoria.

#### Riassunto info tratte dal Regolamento del Campionato:

1. Partecipazione gratuita sia per i concorrenti ticinesi che per quelli di oltre San Gottardo.
2. Ogni chef dovrà essere accompagnato da un aiutante
3. Riso fornito gratuitamente dagli organizzatori. È **obbligatorio** l'utilizzo del Riso Gallo (non è ammesso altro risotto nemmeno in esposizione, pena la squalifica immediata).
4. Gli altri ingredienti sono a carico del ristorante (che viene per contro ampiamente pubblicizzato); una settimana prima si dovrebbe poter acquistare (conferma più avanti) prodotti Prodega e/o Rapelli con un piccolo buono che dovrà essere richiesto al più presto (entro il 9 agosto) a [rassegne@gastroticino.ch](mailto:rassegne@gastroticino.ch) (altre indicazioni saranno fornite a iscrizione avvenuta).
5. A ogni ristorante partecipante sarà regalata a fine gara una borsa omaggi messi a disposizione dagli sponsor e organizzatori.
6. Ogni chef dovrà cucinare 3-4 chili alla volta del proprio risotto; in totale anche 15-20 chili dello stesso risotto.
7. Ogni chef avrà a disposizione 2 fornelli a gas forniti dall'organizzazione (**utilizzo obbligatorio**) e 2 tavoli con tovaglia.
8. Ogni chef dovrà portare, oltre agli ingredienti, la propria attrezzatura (pentole, mestoli, decorazioni della postazione, ecc.). Eventuali preparazioni che sono utili per cucinare il piatto possono essere preparate in anticipo (es: la luganighetta a pezzetti può essere preparata in anticipo). Non è ammesso il risotto precotto.
9. **Rispettare le consuete norme relative all'igiene (allergeni compresi). Compilare e portare con sé i bollettini di acquisto della merce e formulari sulle temperature, ecc., per le verifiche del Laboratorio cantonale.**
10. Piattini di plastica speciali, forchette e tovaglioli per il pubblico sono forniti dagli organizzatori (**obbligatori**).
11. Su richiesta spazio in frigorifero/rimorchio frigo in comune a disposizione.
12. Saranno premiati e portati a conoscenza del pubblico e dei media i primi 3 chef (non sarà resa pubblica l'intera classifica ma solo i nomi dei partecipanti)
13. La giuria di esperti premierà il gusto, la cottura e l'equilibrio della ricetta. Salvo comunicazioni contrarie, saranno gli organizzatori a servire il riso nei piatti dei giurati tramite vassoio (la presentazione del singolo piatto, quindi, non è tenuta in considerazione per la classifica).
14. L'organizzazione non risponde di danni a persone e cose provocati dagli chef e dai loro aiutanti/collaboratori.
15. Ogni partecipante, firmando il presente accordo, autorizza il trattamento dei dati in base alle leggi in vigore sulla privacy e alla nuova legge in vigore dal 1° settembre 2023.

I ristoranti **devono iscriversi** inviando il **presente formulario** a [rassegne@gastroticino.ch](mailto:rassegne@gastroticino.ch) al più presto e in ogni caso **non oltre il 10 giugno 2025**. Se gli organizzatori non ricevono il presente accordo, l'iscrizione non ha valore e si darà spazio a un altro concorrente.

**> Visti i posti limitati, si prega di iscriversi SOLO se vi è certezza di partecipare.**

Nome ristorante

Nome e Cognome dello chef

Indirizzo completo di telefono, e-mail, sito internet (del ristorante da mettere anche in guida)

Persona di riferimento con contatti

Nome del risotto in concorso se già deciso (se nome di fantasia con gli ingredienti principali)

Firma leggibile

Data