

Ecco i “campioni” ticinesi del risotto 2025

Susana Caneja e il Carnevale di Maggia davanti a una folla di buongustai

Per la prima volta in 10 anni il “Festival del risotto” di Locarno si è tinto di rosa: Susana Caneja della Bottega del Gusto di Locarno ha vinto il “10° Campionato ticinese del risotto per chef” svoltosi il 22 settembre a Locarno, con il suo “Risotto al pomodoro mantecato con pecorino stagionato ticinese, caprino fresco e pepe Vallemaggia”. Anche il concorso per i gruppi di carnevale e associazioni gastronomiche è stato combattuto sino all’ultimo chicco. A imporsi il Carnevale di Maggia “Re Bacheton” con il “Risotto ai funghi porcini profumato al pepe Vallemaggia”. La giuria per i cuochi presieduta da Aldo Merlini (presidente dell’Ente Turistico Locarno-Ascona) e quella per i gruppi coordinata da Daniele Fumagalli (direttore della Divisione cantonale dell’agricoltura) hanno giudicato di buon livello anche gli altri risotti proposti da chef e carnevali. All’evento, organizzato in Piazza Grande da GastroLagoMaggiore e Valli con Ticino a Tavola, hanno partecipato oltre 6mila persone.

Sul secondo gradino del podio del Campionato per gli chef è salito Christian Vaccaro chef dell’Hotel Ristorante America di Locarno che, con l’aiuto di Francesca Rinaldo, ha proposto il “Risotto agli agrumi, mentuccia e crema di burrata”. Terzo posto per Rosanna Gagliardi ed Emanuele Rizzuti di Fourchette verte Ticino che hanno cucinato il “Risotto con crema di zucchine arrostiti e i loro fiori, mantecato con formaggella ticinese e profumato al limone”. Gli altri chef in gara erano: Flavio Quadranti (Grotto San Martino - Mendrisio), Alessandro Arosio e Roberto Ciani (Ristorante Fiore di pietra e Grotto Buffet Bellavista - Monte Generoso), Roberto Peron (Hotel Ristorante Internazionale - Bellinzona), Emanuele Busia (Osteria Pizzeria Al Baraonda - Mendrisio), Stefano Bernasconi (Grotto Sbardella - Giubiasco), Valerio Vazza (PAX Cafè, Snack & Aperò Bar - Muralto), Claudio Panzeri con Remi Agustoni (Crotto dei Tigli - Balerna), Christian Sepe e Johnny Mazzone (Hotel Ristorante Milano - Mendrisio).

Seconda classificata tra i gruppi, l’Associazione Pro Carnevale Ronchese con il Risotto del Ghell (alcuni degli ingredienti sono zafferano, vino rosso e bianco, e rondelle di luganiga) e terzo il Carnevale di Airolo con il “Risotto selvaggio” (tra gli ingredienti formaggella, erbe di montagna e luganighetta croccante). Gli altri gruppi in gara: Club di cucina Ratatouille, Locarno; Carnevale Ribellonia, Solduno; Pro Risotto Soletta; Carnevaa di Sciuri, Bioggio.

Caccia al risotto

Dando appuntamento alla prossima edizione, ricordiamo che sino al 7 settembre proseguirà la Rassegna “Caccia al Risotto” in 33 ristoranti di tutto il Cantone. Sarà un’occasione imperdibile per gustare oltre 70 risotti differenti. La guida con tutti i dettagli si può scaricare dal sito ticinoatavola.ch.



La chef Susana Caneja con Marcello Marcon



I primi tre classificati categoria chef. Da sinistra: Christian Vaccaro; Susana Caneja con Marcello Marcon; Emanuele Rizzuti e Susanna Gagliardi.



Sopra i rappresentanti dei 3 gruppi sul podio.
Da sinistra: Airola, Maggia, Ronco s/Ascona

A fianco con il presidente di GastroLagoMaggiore e Valli
Nunzio Longhitano, il Carnevale di Maggia
Re Bacheton: primo classificato.





Tutti gli chef in gara



Foto Studio Garbani

I PARTNER

GASTROTICINO

GASTROLAGOMAGGIORE E VALLI

ASCONA
LOCARNO



Città
di Locarno

TRANSGOURMET
PRODEGA

TIPACK
group

RÉSERVÉ
MAGAZINE



TICINO A TE

Ticino
a tavola
fatto
in casa

fizzy
gazzosa ticinese

SWICA

It's Ready

valais
Mineralwasser still

VITOGAZ

SES
Società Elettrica Sopracenerina



Cetra
Alimentari