



COMUNICATO STAMPA

Campionati ticinesi del risotto: Vogorno vince il Trofeo Riso Gallo

Si è conclusa con uno straordinario successo di pubblico l'11esima edizione dei "Campionati ticinesi del risotto - Trofeo Riso Gallo", andata in scena sabato 29 agosto nella suggestiva cornice di Piazza Grande a Locarno. Più di 3.000 appassionati e turisti provenienti apposta da Oltre San Gottardo, hanno affollato il salotto cittadino per degustare le diverse interpretazioni del piatto simbolo della tradizione culinaria ticinese. Causa maltempo la gara degli chef è stata annullata. A imporsi tra i Gruppi di carnevale sono stati i "Ciuù in aria" di Vogorno con il "Risott ar nosa manera" a base di zafferano, burro, olio evo, cipolle, Merlot della Verzasca, brodo di carne, pollame, verdura, midollo, bûscion nostrani naturali e alle erbe.

L'edizione di quest'anno ha segnato un importante salto di qualità grazie alla collaborazione strategica con Riso Gallo, storico marchio leader del settore. Protagonista indiscusso delle ricette dei cuochi in gara è stato il carnaroli, considerato il "re dei risi": una materia prima d'eccellenza, capace di garantire una tenuta di cottura impeccabile, una mantecatura naturale straordinaria e un gusto ricco, capace di esaltare ogni singolo ingrediente scelto dai concorrenti.

La giuria

Sabato, dunque, la piazza si è accesa d'entusiasmo per la seguitissima gara tra i Gruppi di carnevale. In un'atmosfera di festa e sana competizione, le squadre si sono sfidate fino all'ultimo chicco per conquistare il favore della giuria presieduta da Norman Gobbi (Consigliere di Stato), coadiuvato da Mauro Silacci (Municipale di Locarno), Nicola Camani (fiduciario e Segretario di GastroLagoMaggiore e Valli), Mattia Nessi (presidente Associazione Regnanti della Svizzera italiana) e dagli chef Waldis Ratti, Mauro Grandi e Saro Arrichiello. La giuria ha espresso grande soddisfazione per il buon livello tecnico e creativo espresso da tutti i gruppi in gara.

La classifica

Alle spalle dei vincitori verzaschesi, si è classificato il Carnevale di Maggia "Re Bacheton" che ha proposto il "Risotto al profumo di funghi, mantecato con pepe e formaggi della Vallemaggia". Sul terzo gradino del podio l'Associazione Pro Carnevale Ronchese "Carnevale del Ghell" di Ronco s/Ascona che ha proposto il "Risotto del Ghell" allo zafferano con brodo di carne e verdure, vino rosso, vino bianco e Marsala, mantecato con burro e parmigiano, accompagnato da pezzi di luganiga. Gli altri partecipanti sono stati (in ordine alfabetico) il Carnevale Airolese / "Carnuè d'Airö" che ha servito "L'HARD Risött", preparato con castagne e lardo, e il "Carnevaa di Sciuri" di Bioggio che si è presentato con il "Risotto in rosa del Ticino" a base di cipolle, brodo vegetale, vino bianco, barbabietole, formaggella ticinese, burro, panna, formaggio grattugiato, sale e pepe.

Soddisfazione e partner

Organizzato da GastroLagoMaggiore e Valli in collaborazione con Ticino a Tavola e GastroTicino, l'evento si conferma uno degli appuntamenti gastronomici più amati e frequentati del Cantone. «Questa edizione, impreziosita dalla partnership con Riso Gallo, ha dimostrato ancora una volta quanto il risotto sappia unire tradizione, convivialità ed eccellenza culinaria», ha commentato Nunzio Longhitano, presidente di GastroLagoMaggiore e Valli. «Vedere Piazza Grande gremita e



vivace, è la ricompensa più bella per il grande lavoro di squadra che c'è dietro questa manifestazione, possibile solo grazie a importanti partner», ha sottolineato il giornalista Alessandro Pesce, ideatore dei Campionati, che ha ringraziato dapprima la Città di Locarno (in particolare Mauro Beffa responsabile Manifestazioni) e l'Organizzazione Turistica Regionale Ascona Locarno. A credere nei Campionati sono stati diversi sponsor: oltre a Riso Gallo, Prodega Transgourmet, Rapelli, Ticino a Te, VitoGaz, TiPack Group, Swica, Fizzy Gazzosa ticinese, Cetra Alimentari, Zafferano Aquila, Società Elettrica Sopracenerina, Brilla & Profuma Professional, Valais Acqua Minerale, BioRecycling e Radix con It's Ready. Media partner la rivista Réservé Magazine.

It's Ready

"It's Ready" è una certificazione di qualità nata in Canton Ticino per manifestazioni ed eventi che mettono in atto misure di promozione della salute, di protezione della gioventù e di prevenzione dal consumo precoce di alcol, tabacco e derivati, sigarette elettroniche e prodotti simili. Il label tiene conto anche degli aspetti organizzativi, di sicurezza, della gestione del suolo pubblico, di aspetti generali riguardanti la salute e l'ambiente. Anche il Campionato ticinese del risotto ha aderito al progetto ed è stato certificato per il terzo anno consecutivo.

E c'è anche la Rassegna

Ma non è tutto. Come sempre i Campionati sono stati l'ideale lancio per la 13a "Caccia al risotto" in programma sino al 13 settembre. Si tratta di una delle rassegne gastronomiche di maggior successo che negli anni è cresciuta anche grazie alla bravura e fantasia degli chef iscritti; chef che ogni volta propongono decine e decine di risotti diversi in trenta ristoranti del Cantone.

Dando appuntamento all'agosto 2027, ricordiamo che il resoconto della manifestazione e le informazioni sulla Rassegna si possono trovare su ticinoatavola.ch.

Nelle foto Studio Marco Garbani Il Gruppo vincitore: in un' immagine da solo e nell'altra con i rappresentanti della giuria e delle autorità.

.

