

# Cuochi, giornata in risaia e concorso per il miglior risotto



Quindici cuochi lombardi si sfidano nella preparazione del risotto nel quarto Trofeo Salera, l'azienda agricola bergamasca specializzata in cereali che ha il suo fiore all'occhiello nel riso coltivato nel Pavese, ormai scelta fissa di tanti

ristoranti.

L'appuntamento è lunedì 7 settembre alla Cascina "La Reale" di Garlasco (via Alagna) e si inserisce in una giornata realizzata in collaborazione con l'Unione Cuochi Regione Lombardia aperta a tutti i professionisti lombardi che farà conoscere i luoghi e le modalità di produzione dell'azienda ma anche prodotti di selezionati espositori del territorio.

Il programma si apre alle ore 10 con il cocktail di benvenuto, seguito da una breve presentazione dell'azienda, dell'evento, degli espositori e dei cuochi in gara. Alle 11.30 si terrà una visita guidata con un agronomo e il titolare Pierluigi Salera, che illustreranno il ciclo produttivo, la semina, il raccolto la lavorazione e la stagionatura del riso. A mezzogiorno la degustazione guidata da Ilaria Salera delle eccellenze dei produttori presenti all'evento, mentre alle 13 inizierà il concorso. Per tutti saranno preparate una grande risottata e la polenta pedalata, mescolata cioè attraverso uno speciale attrezzo alimentato dalla forza delle gambe. In programma anche uno spettacolo comico con "il Ragionier Lodett insieme alla Ivalda, Miss e Mister Polenta" fino alla proclamazione

dei vincitori e alla chiusura con un'anguriata in allegria.

Quest'anno i cuochi in gara dovranno cimentarsi nella creazione di un risotto Carnaroli invecchiato 18/24 mesi. L'organizzazione fornisce riso, brodo vegetale e strumenti di cucina, mentre gli altri ingredienti sono a carico dei singoli concorrenti.

La partecipazione è gratuita. Per informazioni: Ilaria Salera, tel. 339 1058787.