

7 Settembre 2015

“Trofeo Salera”, vince il risotto della Locanda della Corte di Alzano

La quarta edizione del concorso promosso dall'azienda bergamasca va al giovane chef Mirko Miraglia





«Quello

della famiglia Salera è un esempio molto positivo di imprenditoria lombarda, che ha spinto un uomo già forte nel settore dei cereali della Bergamasca a investire su un cereale d'acqua e a provare una formula di valorizzazione del prodotto che si vende direttamente con un mercato di riferimento medio alto che è quello della ristorazione e dell'alta gastronomia».



Teatro della manifestazione la Cascina la Reale, località di coltivazione del riso

dell'azienda agricola Giancarlo Salera. Sessantasei anni, bergamasco, con il figlio Pierluigi conduce l'azienda nel segno della genuinità e della tradizione. La produzione agricola dell'azienda Salera comprende anche cereali e farine coltivate

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/trofeo-salera-vince-il-risotto-della-locanda-della-corte-di-alzano-lombardo-cucinato-da-mirko-miraglia/>

nei terreni di Martinengo, in provincia di Bergamo. «La giornata di oggi celebra questa felice intuizione – ha aggiunto l'assessore Fava -. Auguro a questa famiglia il massimo dei risultati, che è quello che si merita. Ma oggi un grande risultato già c'è stato, la presenza di pubblico, che dimostra quanto questa sia già una realtà consolidata nell'ambito delle grandi aziende del gusto del made in Italy».

«L'idea è partita dai cuochi, nostri interlocutori per eccellenza – ha spiegato Giancarlo Salera – e ora siamo arrivati alla quarta edizione. È stata voluta dai cuochi, perché loro sanno di essere il primo veicolo di promozione e sanno che qui c'è la qualità. Cuochi e ristoratori oggi hanno assaggiato le migliori proposte di risotto senza limiti. Poi, essendoci anche i clienti dei ristoratori, abbiamo fatto assaggiare i migliori fornitori di salumi, formaggi, dolci e anche altre proposte. In totale abbiamo riunito in una sorta di grande festa circa 150 persone».

Vincitore di questa edizione è stato il giovane Mirko Miraglia, della Locanda della Corte di Alzano Lombardo, che ha preparato "Risotto alla locanda della Corte con Torta con Carbonada di Bue al Barolo e Crema di Strachitunt", ricetta



«Siamo nati maiscoltori – ha ricordato Salera – e non avevamo mai

visto una piantina di riso. Un giorno abbiamo visto questa azienda, d'inverno, a novembre. Pioveva, ho fatto un giro veloce e non ne volevo sapere. Poi verso marzo, mentre eravamo in giro a vedere altre aziende, mi è tornata in mente e ci ho mandato mio figlio a dare un'occhiata. Era cambiato tutto, se cercavi un'azienda era quella giusta. Poi abbiamo scoperto che è il terreno a fare il prodotto, e quello della cascina La Reale è il migliore. Noi non siamo più bravi di altri. Oggi produciamo tutte le qualità che il mercato ci chiede. Il terreno è stata la nostra fortuna».