

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



«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». Lo ha spiegato l'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava, che, oggi, a Garlasco (Pavia), è intervenuto alla quarta edizione del 'Trofeo Salera, 15 cuochi si sfidano per il miglior risotto'.



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 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 grande 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 presentato "Risotto mantecato alle bollicine franciacorta con Carbonada di Bue al Barolo e Crema di Strachitunt", ricetta dello chef e patron Flavio Manzilli.

«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».

