

RISATE&RISOTTI E AIFB DECRETANO LO CHEF DEL RISOTTO 2020

10 Novembre 2020



ROMA - Manca poco alla premiazione de Lo Chef del Risotto, contest social organizzato da Risate&Risotti.

Domenica 15 novembre alle ore 17 sulla pagine *Facebook* di Risate&Risotti e dell'Associazione Italiana Food Blogger lo chef **Rossano Boscolo**, patron del Campus Etoile Academy, svelerà il nome dello chef vincitore dell'edizione 2020 che riceverà come premio un set di pentole personalizzate - tra cui l'innovativa 'padella in alluminio a mantecare' - offerto da Pentole Agnelli, l'azienda che da oltre 110 anni realizza pentole made in Italy dalle elevate prestazioni tecniche.

Al vincitore andrà anche una selezione dei prodotti Riso Buono, azienda d'eccellenza italiana nata sul finire del XII secolo e oggi conosciuta in tutto il mondo, e una Magnum di Marcialiano 2016 da parte della Famiglia Cotarella, una storia fatta di tre generazioni nel mondo del vino.

Il contest rientra negli eventi ideati da Risate&Risotti, il format creato da **Luca Puzzuoli**, grande appassionato di riso, che dopo il favorevole riscontro ottenuto dal contest Rice food Blogger “Chef Giuseppina Carboni”, ha deciso di creare un premio per chef professionisti attraverso i social.

Dal 31 maggio al 31 ottobre 2020, tutti hanno potuto segnalare sui canali social di Risate&Risotti i migliori risotti assaggiati nei ristoranti in giro per l’Italia, inviando una foto del piatto e specificando il nome dello chef e del locale. Un modo in più per creare una grande community di sostenitori dell’amato cereale.

Le ottanta segnalazioni pervenute sono state scrupolosamente vagliate da Rossano Boscolo, che in base alla scelta degli ingredienti e all’impiattamento, ha deciso a suo insindacabile giudizio a chi assegnare il premio. Vincitore della passata edizione lo chef **Massimiliano Mandozzi** del ristorante Orangerie del Mandarin Hotel.

La seconda edizione del premio Lo Chef del Risotto, a causa della situazione attuale, si svolgerà online e non come previsto durante l’evento Risotti d’Italia, altra costola di Risate&Risotti. A presenziare l’evento condotto da **Franca Rizzi**, oltre allo chef vincitore, ci saranno chef Rossano Boscolo, patron del Campus Etoile Academy, **Maurizio Di Dio**, direttore marketing di Pentole Agnelli, **Cristina Brizzolari**, titolare di Riso Buono, Luca Puzzuoli, ideatore della manifestazione, **Anna Maria Pellegrino**, chef e presidente dell’Associazione Italiana Food Blogger, **Enrico Derflinger**, presidente di Euro Toques Italia, **Dominga Cotarella**, Famiglia Cotarella.

Lo Chef del Risotto rientra tra gli eventi promossi dall’associazione Risate& Risotti: “Un brand fondato 14 anni fa durante Alfa soul Tour e che ho realizzato con l’intento di abbinare buona cucina e sano divertimento, naturalmente unendola alla mia passione per il risotto” spiega Luca Puzzuoli, imprenditore orvietano.

Il format nasce nel 2006 ad Orvieto e nel corso degli anni diventa itinerante con una serie di tappe in varie città italiane: una soluzione pensata per valorizzare il riso italiano anche i prodotti tipici dei vari territori. Il riso, infatti, si presta ad essere interpretato in molteplici modi ed è un cereale principe della cucina italiana.

Con il passare del tempo a Risate&Risotti si sono affiancati anche altri eventi quali il Premio Rice Food Blogger **Giuseppina Carboni**, una sfida tra importanti Food Blogger italiani (circa 170 per edizione) a suon di ricette a base di riso sempre in un connubio di emozioni, grandi capacità culinarie e divertimento.

E ancora il Premio Lo Chef del Risotto e ultimo arrivato, ma solo in ordine cronologico, il Contest SuppliTiAamo, una divertente gara online che ha unito ai fornelli tutta l'Italia durante il primo lockdown sotto il segno del supplì.

“Speriamo di poter ricominciare presto con il tour di Risate&risotti, sicuramente ci sarà la seconda edizione del contest SupplitiAamo aperto a tutti gli appassionati di cucina dedicato al supplì” specifica Puzzuoli. Tra le novità in serbo la prima edizione di Risotti d'Italia, manifestazione che racconta il mondo della filiera del riso di qualità con le migliori aziende del settore, e la creazione di una Giornata Mondiale del Supplì, un'idea nata del direttore marketing di Pentole Agnelli, Maurizio Di Dio: un evento internazionale che celebrerà il supplì in tutte le sue sfaccettature.

Già in calendario l'VIII edizione del Contest Rice Food Blogger “Chef Giuseppina Carboni” previsto per aprile 2021 e l'Orvieto Cult, una grande festa diffusa nel centro storico di Orvieto a sostegno dell'Airc, che vedrà protagoniste le realtà agricole, l'artigianato locale e le eccellenze gastronomiche del territorio umbro.