

SELFIE E SEGRETI DA CHEF, ATESSA CAPITALE PER UN GIORNO DELLA KERMESSE RISATE&RISOTTI

18 Luglio 2018



ATESSA – Risate&Risotti 2018 on tour in Abruzzo. Con fantasia (di ricette) e senza spirito di competizione, la formula del Contest rice food blogger ideata da **Luca Puzzuoli** per ricordare l'amica chef **Giuseppina Carboni** e richiamare alla cucina cucinata concorrenti da tutta Italia, conoscenze già affermate e concorrenti alle prime armi, tutte ugualmente appassionate dei cibo in chiave social.

Ben 118 ricette iscritte al concorso e dodici tappe per le selezioni quest'anno toccando Umbria, Lazio, Marche, Campania, Emilia Romagna prima di approdare in Abruzzo. Volontà e impegno dell'azienda **Ciro Flagella** di Castel di Sangro (L'Aquila), sponsor di spicco della finale

svoltasi Al Vittoria Restaurant di Atesa (Chieti) lo scorso fine settimana. Altro sponsor abruzzese presente, l'Antico pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi (Teramo).

Cinque le concorrenti giunte in finale, owner dei relativi blog: *TritaBiscotti*, *Tre Muffin e un Architetto*, *Papilla Monella*, *Tre Civette sul Comò*, *Perle e ciambelle*.

La kermesse, patrocinata dell'Associazione italiana food blogger, ha coinvolto attivamente anche la redazione di *Virtù Quotidiane* che ha preso parte ai lavori della giuria.



Giuria presieduta dal patròn della kermesse Puzzuoli, e composta dagli chef **Gregori Nalon** (ideatore delle mystery box con dentro riso e ingredienti sconosciuti da impiegare nella prova), **Stefano De Iuliis** (Vittoria Restaurant), **Santino Strizzi** (del direttivo Cuochi della Val di Sangro), **Massimiliano Mandozzi** (Chef del Risotto 2018), i giornalisti **Maria Alba Simigliani** (*InformaCibo*, media partner di Risate&Risotti 2018), noi di *Virtù Quotidiane*, **Titti Dell'Erba** (*RistoNews*), **Gino Stanghellini** (Noriberica), le food blogger **Cristiana Curri**, vincitrice del contest 2016, e **Ilaria Bertinelli**, vincitrice del contest 2017.

Fermo restando lo spirito scanzonato e amicale della manifestazione, per la cronaca una classifica e un vincitore dovevano pur risultare. Due prime classificate in questo caso, le sorelle genovesi **Marta & Bianca Berti** del blog *Tritabiscotti*.

Secondo posto per **Raffaella Fenoglio** (Liguria), terza sul podio **Federica Gianell** (Lombardia), quarta classificata **Angela Simonelli** (Toscana), quinta classificata **Tamara Cinciripini** (Marche). Tra i premi degli sponsor, l'ambita gallina in legno della Bottega Michelangeli di Orvieto, la possibilità di pubblicare un libro di ricette con la Tipografia

Ceccarelli, l'organizzazione di un cooking show a Tutto Food Milano insieme allo chef veneziano **Gregori Nalon** grazie a Noriberica e una casseruola di Le Creuset. *MarcopoloTv* manderà ora in onda uno speciale dedicato alla finale di Risate&Risotti 2018 a cura di **Iona Sermoneta**.



Le considerazioni finali con Santino Strizzi, colto giudice di gara, artista dell'intaglio vegetale, esperienza ultradecennale nel food&beverage nonché risottaro da record. Fino a 633 risotti inventati a tutt'oggi! Di cui una vivace selezione raccolta in un libro di imminente pubblicazione.

“Il risotto deve essere allegria, colore, meraviglia” sentenzia il gastronomo nativo di Quadri (Chieti). “Ho iniziato a cucinare risotti per necessità personale” racconta, “nei ristoranti solitamente uno su dieci può chiamarsi risotto, il resto è semplicemente riso”.

Ma qual è il segreto di un risotto a regola d'arte? La qualità degli ingredienti è indispensabile, conferma chef Strizzi. “Se impieghi un extravergine di grande qualità, un buon formaggio per mantecare e sfumi con un ottimo vino, possibilmente lo stesso che berrai poi a tavola, il risultato non può che essere top, senza aggiunta di altro” assicura.



“Nell

a mia esperienza ho adoperato tutti i tipi di riso disponibili, ricercato blend e prodotti innovativi. E soprattutto ho cercato il colore nel piatto” confessa, “preparare un risotto per me è un modo di cercare la vita che mi sorride, abbellisco il piatto con quanto ho a disposizione in quel momento e mi diverto. I risotti devono essere belli”.

Bello e buono, va da sé. Quale tipo di riso scegliere per il risotto perfetto? Strizzi non ha dubbi: Carnaroli riserva 18-32 mesi è l'ideale!

Infine un suggerimento-appello: recuperiamo il vecchio, casalingo risotto al pomodoro. Un piatto buono e sano, oggi praticamente sparito dalle tavole al posto di accostamenti quanto più esotici o improbabili. “Non lo fa quasi più nessuno” lamenta Strizzi, “eppure è di una bontà raffinata, è identità che ci appartiene”.