Al via il Premio Gallo-Specialista del Riso 2019

can-3584-d07bca4f

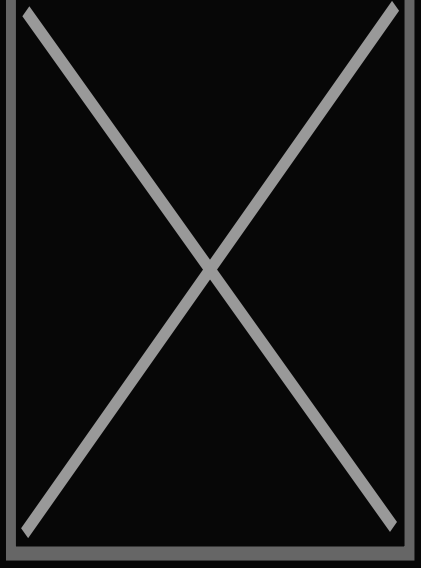
Si è ufficialmente aperta la nuova edizione del “**Premio Gallo-Specialista del Riso 2019**”, il concorso organizzato da **Riso Gallo**.

Fino al 15 febbraio 2019, tutti i giovani cuochi – di età compresa fra i 18 e i 28 anni - e tutti gli allievi maggiorenni del quinto anno degli Istituti alberghieri avranno l’opportunità di candidare sull’apposito **form online** **3 ricette a base di riso**. Ogni ricetta dovrà essere corredata da ingredienti, dosi, tempi, preparazione e da una fotografia del piatto finito.

Rispetto alla precedente edizione – conclusasi con la vittoria di **Sergio Daniel Porras Salazar** dell’Istituto Professionale Giovanni Giolitti di Torino –, quest’anno il concorso non si limiterà al “classico risotto” ma lascerà spazio anche ai **cereali** e ad alcune **nuove referenze**. Ai concorrenti sarà richiesto di cimentarsi su un tema quanto mai attuale, “**Non solo risotti: la grande tradizione della cucina italiana in un piatto a base di riso**”, attraverso l’utilizzo a scelta di almeno uno tra i seguenti prodotti di Riso Gallo: **Carnaroli Riserva, Venere, Originario, 3 Cereali e Aroma**. L’azienda si impegna, infatti, da oltre 160 anni per cogliere i cambiamenti e l’evoluzione dei consumi, innovando e diversificando l’offerta, garantendo sempre una costante ed elevata qualità.

I partecipanti potranno così spaziare **dal dolce al salato**. Il riso, grazie alle sue innumerevoli possibilità gastronomiche, consente infiniti abbinamenti e stili di preparazione: dal raviolo farcito con riso all’arancina creativa, dal sartù ai timballi, dai piatti unici alle verdure farcite, alle torte di riso dolci o salate.

Al termine del concorso, uno staff di esperti selezionerà le migliori proposte e sceglierà 10 nominativi che si incontreranno a Milano dove si contenderanno la **finalissima**, preparando dal vivo la loro ricetta di fronte alla giuria.



I giovani chef che saliranno sul podio riceveranno una fornitura di strumenti da cottura **Ballarini 1889 Professionale**, per un controvalore rispettivamente di 3.000, 2.000 e 1.000 euro. Al primo classificato andrà, inoltre, un ulteriore prestigioso riconoscimento: il vincitore potrà, infatti, vedere pubblicata la foto del proprio piatto sulla copertina dell'undicesima edizione della **Guida Gallo** e proporre la ricetta in occasione della serata di gala che, nel 2019, accompagnerà la presentazione del volume. La Guida Gallo rappresenta, infatti, da vent'anni un prezioso strumento per chi vuole affidare il palato alla sapiente creatività dell'arte culinaria, visitando i ristoranti più prestigiosi in cui il Risotto è sempre il protagonista indiscusso.