"Non Solo Risotti", arriva la nuova guida di Riso Gallo

guida-gallo-non-solo-risotti-2f2548b0

“Non solo risotti – dei migliori ristoranti del mondo”: questo l’emblematico titolo dell’XI edizione della Guida Gallo, storica pubblicazione dal 1998 sul simbolo dell’alta gastronomia italiana, ideata da Riso Gallo, a conferma del suo ruolo di ambasciatore della cultura del riso e del risotto in tutto il mondo.

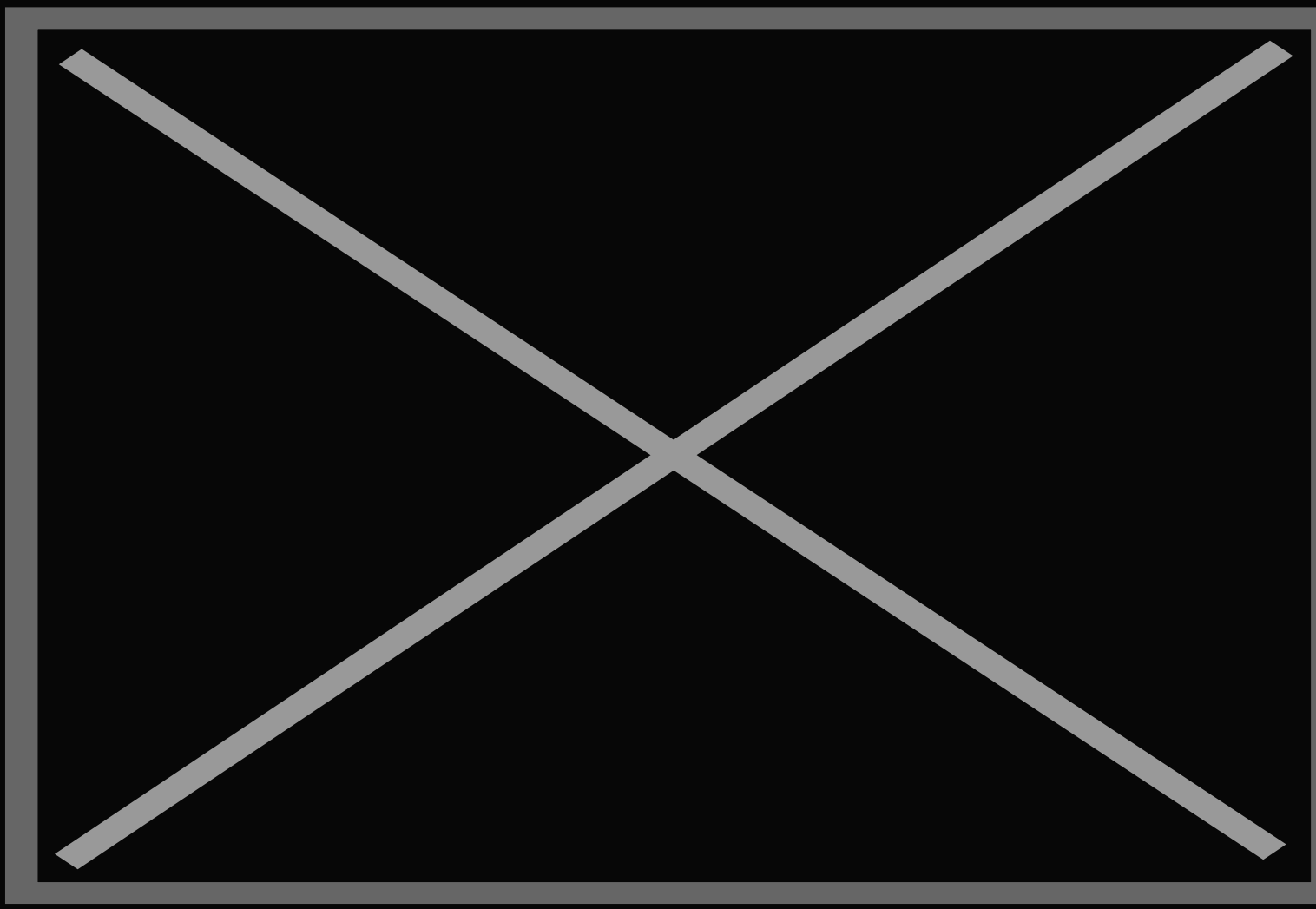
La Guida Gallo è, infatti, un **racconto-itinerario lungo la strada del riso**, che parte dal Nord Italia – dalla Lomellina, dove si trova la storica sede dell’Azienda – e attraversa tutto il Paese, regione per regione, oltrepassando i confini verso tutti i continenti, attraverso le ricette a base riso dei grandi chef internazionali. Quest’anno con un valore in più: per la prima volta nella sua storia, infatti, la Guida Gallo comprende “Non solo risotti – dei migliori ristoranti del mondo”. Come è il titolo stesso a suggerire, la Guida propone **gustose ricette che vanno oltre i risotti**, abbracciando diverse creazioni a base riso.

La Guida Gallo è una **collezione variegata**, edita da Multiverso Edizioni e curata da Emanuele Preve e Adriano Canever, portavoce dell’impegno di Riso Gallo. **118 ricette inedite** che vedono il riso come indiscusso protagonista, studiate dai grandi chef della cucina italiana e internazionale – 69 ristoranti italiani e 49 esteri – realizzate con ingredienti di prima qualità ed emblema del connubio tra tradizione e innovazione.

Questi anche gli elementi chiave presentati nella prefazione della Guida Gallo, affidata a **Francesco Mutti**: una riflessione sul senso della lentezza e sul valore del tempo, alla base delle scrupolose preparazioni dei risotti e del riso in tutte le sue forme.

Non solo risotti, infatti, sono i protagonisti di questa nuova edizione della Guida Gallo: tra le ricette, infatti, si trovano anche **creazioni innovative e originali**, come la “Sfoglia di pasta di riso al cacao,

farcita di risotto al piccione del Casentino” ad opera di Riccardo Monco e Alessandro della Tommasina, chef all’Enoteca Pinchiorri, oppure l’elaborato dessert “Soufflé di riso con gelato al latte di riso e frutta secca”, elaborato da Annamaira Leone e Oreste Corradi, della Locanda Vecchia Pavia “Al Mulino”.



“Quello della Guida Gallo è un percorso che abbiamo iniziato ormai ventiquattro anni fa, nel 1998, con la volontà di creare uno strumento per celebrare la creatività dell’arte culinaria, in primis nella sua massima forma del risotto, con la preziosa collaborazione dei ristoranti più prestigiosi a livello internazionale. Un percorso che si è fatto racconto, attraverso le storie di 118 chef di tutto il mondo, che hanno studiato inedite ricette a base riso” – ha dichiarato **Emanuele Preve**, Consigliere Delegato di Riso Gallo SpA e curatore dell’XI edizione della Guida Gallo. “*Consapevoli dell’importanza di tramandare i valori di tradizione e innovazione, con la volontà di farci ambasciatori del riso nel mondo, da anni, inoltre, supportiamo il lancio della Guida con il* ***Premio Gallo****, divenuto uno degli appuntamenti più attesi dai giovani talenti della cucina italiana”.*

La **copertina** della Guida Gallo – come da tradizione – è, infatti, dedicata al primo classificato del concorso Premio Gallo “Specialista del riso”: una sfida rivolta ai talenti in erba della cucina italiana, chiamati a presentare le proprie creazioni culinarie, naturalmente a base di riso. I piatti sono stati **valutati da una giuria guidata da Riccardo Preve** – Consigliere Delegato di Riso Gallo – e composta dallo Chef **Ernst Knam**, dallo Chef Patron de Il Luogo Aimo e Nadia – due stelle Michelin Fabio Pisani, dalla direttrice de La Cucina Italiana Maddalena Fossati e dalla direttrice di Bargiornale e Ristoranti Rossella De Stefano. Ad aggiudicarsi l’importante premio – attrezzature da cucina fornite da Zwilling Ballarini Italia – è stato **Joshua Tongiani**, classe 1996, con il suo “Risotto con crema di pomodorini gialli, basilico, polvere di pane all’acciuga e bottarga”, un’interpretazione del risotto classico a base di Riso Gallo Gran Riserva.

Joshua Tongiani è stato premiato durante la serata dello scorso 16 maggio, presso Villa Necchi Campiglio a Milano (MI), importante bene FAI – Fondo per l’Ambiente Italiano, dove si è svolto l’evento di presentazione dell’XI edizione della Guida Gallo “Non solo risotti” e la cerimonia di consegna del Premio Gallo “Il risotto dell’Anno”. Alla serata – preceduta da uno shoowcooking a cura degli Chef Giancarlo Morelli e Filippo La Mantia – **hanno partecipato importanti personalità italiane e internazionali, chef e istituzioni**.

La guida sarà disponibile nelle migliori librerie.