Gordon Ramsay e i suoi Head Chef in visita alla Riso Gallo

gordon-ramsey-team-in-riso-gallo-c45f7020

Gordon Ramsay e una delegazione di sei Head Chef, in carica in alcuni dei più prestigiosi ristoranti di Londra, sono stati in visita due giorni in Italia da Riso Gallo, per scoprire una tra le più antiche industrie risiere italiane e approfondire la conoscenza intorno al mondo del riso.

Gli chef che hanno preso parte al tour sono: Davide de Giovanni, Executive Head Chef all'Union Street Café; Andrew Cook, Head Chef al Savoy Grill; Anna Kelly, Head Chef alla London House; Erion Karaj, Executive Head Chef alla Heddon Street Kitchen; Maria Tampakis, Head Chef alla Heddon Street Kitchen e Matt Abe, Head Chef alla Royal Hospital Road.

Il team di chef d'eccellenza ha visitato lo stabilimento Riso Gallo di Robbio, in provincia di Pavia. Durante la giornata gli chef sono stati accompagnati lungo un viaggio culinario attraverso i sapori della penisola italiana e le sue tipiche ricette di riso: dal sartù napoletano agli arancini siciliani, dalle torte di riso proposte nelle versioni dolce e salata fino al classico risotto.

Gli chef hanno avuto l'opportunità di visitare anche una tradizionale Borsa del riso a Vercelli, tra le più importanti, e di fare una sosta nelle risaie che circondano l'area.

Durante la due giorni di tour gli chef hanno avuto anche la possibilità di confrontarsi con la cucina italiana d'eccellenza, cenando presso il ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano, due stelle Michelin, che fa parte da ormai nove edizioni della Guida Gallo.

"È stata un'esperienza straordinaria" ha affermato lo chef Davide Di Giovanni. "Molto interessante vedere dove cresce e dove viene lavorato il riso che usiamo ogni giorno nei nostri ristoranti. Da questa esperienza portiamo con noi nuove idee e spunti, che saranno alla base dell'ideazione di nuovi piatti una volta rientrati in UK".

“Ospitare questi straordinari chef a casa nostra in Italia è stata un’occasione unica”, ha dichiarato Carlo Preve, amministratore delegato di Riso Gallo. “Ci ha dato la possibilità di mostrare perché la qualità del riso riveste un ruolo così importante per la buona riuscita di una ricetta, loro in cambio ci hanno lasciato numerosi stimoli di cui faremo tesoro”.

Gli chef londinesi partiranno da questa rice-experience e dalla nuova ispirazione legata al mondo del riso per sviluppare le prossime proposte di ricette per i loro ristoranti in occasione della National Rice Week a settembre.

Riso Gallo è tra le più grandi riserie d’Europa e tra le più antiche industrie risiere italiane. La storia inizia a Genova nel 1856, l’azienda attualmente è ubicata a Robbio Lomellina, nel cuore del Pavese. Riso Gallo è una realtà all’avanguardia nel panorama dell’industria alimentare Made in Italy. Il suo ruolo di leader è confermato dalla continua crescita, dovuta all’attenzione con cui Riso Gallo risponde alle esigenze del consumatore che, oltre al rinnovamento e alla diversificazione dei prodotti, chiede la garanzia di una costante ed elevata qualità. Riso Gallo leader del mercato italiano del riso, è presente in 75 Paesi nel mondo. www.risogallo.it