“Tutti i risotti del mondo”, la nuova edizione della Guida Gallo

7d24be58-7d0f-45ef-b93a-3b214069a400

Riso Gallo ha presentato a Milano la XII edizione della Guida Gallo, progetto editoriale che da oltre vent’anni racconta l’evoluzione del risotto e del riso nella ristorazione d’eccellenza in Italia e nel mondo e che si inserisce nell’anno del 170° anniversario dell’azienda e che vede il ritorno della guida anche in libreria.

Nata nel 1998 da un’intuizione di Mario Preve, la Guida Gallo nasce con l’obiettivo di diffondere la cultura del risotto nell’alta ristorazione, valorizzandone le interpretazioni più rappresentative. Nel tempo, il progetto si è evoluto fino a diventare un punto di riferimento autorevole per professionisti e appassionati, trasformandosi in un vero e proprio racconto del riso come linguaggio gastronomico contemporaneo.

Dalle 19 proposte iniziali, la Guida è oggi un itinerario che attraversa territori e culture, dall’Italia ai cinque continenti, alla scoperta dei ristoranti in cui il riso è protagonista. Un viaggio che racconta la capacità del risotto di adattarsi a contesti diversi, mantenendo al centro la qualità della materia prima e la creatività degli chef.

La nuova edizione, intitolata “Tutti i Risotti del Mondo”, segna un ritorno del risotto al centro del progetto dopo l’edizione 2022, “Non solo risotti – dei migliori ristoranti del mondo”, che aveva ampliato lo sguardo anche verso preparazioni alternative e contaminazioni gastronomiche. Pur presentandosi come una celebrazione corale del risotto come espressione della cucina contemporanea, questa edizione continua ad aprirsi a interpretazioni diverse del riso e della sua versatilità in cucina, con 142 ricette - oltre 20 in più rispetto alla precedente edizione - firmate da chef italiani e internazionali.

Cresce in modo significativo il numero di ricette italiane, che passa da 66 a 91 ristoranti, con un ampliamento importante in diverse aree del centro-sud. Parallelamente, la dimensione internazionale si conferma centrale, con una presenza consolidata nei principali mercati, tra cui Regno Unito, Stati

Uniti e Asia, osservatori privilegiati dell’evoluzione del risotto nel mondo. Accanto al risotto, si amplia anche lo sguardo su nuove interpretazioni del riso, con una crescente attenzione al mondo della pasticceria e del dessert. Alla presenza consolidata di Ernst Knam si affiancano nuove eccellenze come Poppella e Vero Latte, a conferma di una visione sempre più trasversale del riso come ingrediente capace di esprimersi anche nel mondo del dolce.

La Guida si conferma così non solo una raccolta di ricette, ma un vero racconto-itinerario lungo la strada del riso.

Quote

Questa nuova edizione rappresenta un’evoluzione importante del progetto, che continua a crescere e ad aprirsi a nuovi contesti, mantenendo al centro il risotto come elemento identitario e linguaggio universale della cucina. Un percorso che ci permette di raccontare il riso in tutte le sue declinazioni, valorizzando il lavoro degli chef e la ricchezza delle interpretazioni che oggi questo piatto è in grado di esprimere a livello globale.

Emanuele Preve, cfo e consigliere delegato di Riso Gallo e responsabile del progetto Guida Gallo