Riso Gallo festeggia 160 anni con un francobollo e il Risotto dell'anno

gallo-francobollo-b2039548

Il ministero dello Sviluppo Economico ha scelto **Riso Gallo come** una delle **eccellenze del sistema produttivo ed economico italiano**, emettendo un **francobollo celebrativo** in suo onore, in occasione del suo **160° anniversario**.

La storia di Riso Gallo inizia infatti nel lontano 1856 e, a distanza di 160 anni, è oggi **leader di mercato**, uno dei più importanti attori dell'economia del riso internazionale e tra le più grandi riserie d'Europa, impegnata nelle sfide verso un futuro sempre più sostenibile.

"Festeggiare i nostri 160 con questa emissione filatelica è momento di orgoglio e soddisfazione per la nostra azienda, da sempre protagonista delle tavole degli italiani", commenta il presidente di Riso Gallo **Mario Preve**; "Per noi questo è un compleanno speciale che celebriamo con l'entusiasmo che da sempre ci contraddistingue. Oggi siamo tra le aziende simbolo dell'eccellenza del Made in Italy nel mondo, grazie alla passione e alla dedizione che ci hanno guidato in un mercato complesso come quello del riso e che ancora oggi ci permettono di guardare al futuro con lo stesso spirito di 160 anni fa".

Il nuovo francobollo è stato presentato durante la conferenza stampa indetta in occasione dei 160 anni del marchio, al Teatro alla Scala, dal presidente Mario Preve alla presenza di **Poste Italiane** con una cerimonia di annullo speciale filatelico dedicato all'evento. Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. Inserito nella serie "**Le eccellenze del sistema produttivo ed economico**", è autoadesivo, tirato in ottocentomila esemplari mentre i fogli sono da ventotto. Quanto alla vignetta, vi ha operato **Anna Maria Maresca**: riproduce, sullo sfondo, il marchio antico, affiancato dal logo attuale; in primo piano spiccano, a sinistra, un particolare della fabbrica ligure del 1856 e, a destra, una ciotola del prodotto con una spiga.

gallo-chefIn occasione dell'annuncio del francobollo a Milano è stato presentato anche il **vincitore del concorso Premio Gallo "Risotto dell'Anno**", indetto dalla celebre azienda risicola che quest'anno festeggia i suoi 160 anni: è **Sergio Daniel Porras Salazar**, studente presso l'Istituto di Istruzione Superiore Giovanni Giolitti di Torino. Il giovane chef ha scalzato i dieci finalisti con la ricetta "**Risotto con burrata, trota affumicata, uova di trota e scorza di limone candita**" preparato con il Gran Riserva.

L'iniziativa è dedicata ai talenti emergenti della ristorazione dai 18 ai 26 anni e, per la prima volta quest'anno, anche agli allievi dell'ultimo anno degli Istituti Alberghieri. Riso Gallo, infatti, pone grande attenzione sul futuro dei giovani chef e li incentiva aiutandoli a distinguersi e ad eccellere. L'azienda **premia così la creatività nella preparazione del risotto d'autore** e diffonde l'arte culinaria di uno dei piatti più apprezzati al mondo dell'alta gastronomia italiana.

Il tema su cui si sono sfidati i partecipanti: "**Il risotto, un orgoglio italiano: quando il Gran Riserva Carnaroli incontra le tipicità? e le eccellenze italiane**". Protagonista indiscusso, l'esclusivo Carnaroli maturato 1 anno, come un rosso d'annata, in silos areati e derivante da un attento processo di selezione e cura, solo un chicco su tre diventa Gran Riserva. La competizione, che ha visto i 10 giovani chef giunti in finale cimentarsi dal vivo con le ricette proposte, è stata arbitrata da una giuria composta da **Annie Feolde** (chef dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, tre stelle Michelin), **Marisa Fumagalli** (critica eno-gastronomica e giornalista del Corriere della Sera), **Paola Ricas** (giornalista enogastronomica e giudice nella trasmissione televisiva La Prova del Cuoco su Rai1), **Antonella Ricci** (la colonna femminile del Fornello da Ricci a Ceglie Messapica in provincia di Brindisi) e **Adriano Canever** (responsabile Guida Gallo).

Ai primi tre classificati vanno in premio attrezzature professionali da cucina offerte da Electrolux Professional, del valore rispettivamente di **3mila, 2mila e mille euro**. Al vincitore l'onore di vedere la foto della propria ricetta pubblicata sulla copertina della nuova Guida Gallo alla sua 10ma edizione e la grande opportunità di preparare il miglior "Risotto dell'Anno" per gli ospiti dell'evento di celebrazione dei 160 anni al Teatro alla Scala il 3 ottobre, giorno della premiazione.

Secondo e terzo classificato sono rispettivamente **Pietro Cacciatori** - in servizio presso Ristorante Albergaccio di Castellina in Chianti ha proposto la ricetta Risotto mantecato al pecorino di fossa, spezie del Panpepato, soppressata e limone - e **Timis Gabriel** - studente presso l'Istituto Statale per l'Enogastronomia e l'Accoglienza Turistica "Carlo Porta" di Milano, ha proposto la ricetta Risotto agli scampi con crema al limone e pistacchi.

La ricetta: risotto con burrata, trota affumicata, uova di trota e scorza di limone candita

INGREDIENTI PER 4 PERSONE - 280 g di riso Gran Riserva 10 g di scalogno 50 ml di vino bianco 100 g di burrata 20 g di burro 20 g di Grana Padano (stagionato oltre i 16 mesi) 10 ml di olio extravergine di oliva Sale Pepe bianco

Per la trota: 1 ?letto di trota salmonata (abbattuto a –18° C per 24 ore), 100 g di sale, 100 g di zucchero, 5 g di foglie di maggiorana, 5 g di foglie di timo limonato, foglie secche di limone, legno di melo

Per le scorze: 10 g di scorza di limone, 50 g di zucchero, 50 ml di acqua Per il fondo: 1 l di acqua fredda, mirepoix di verdure (250 g di carote, 250 g di cipolle, 250 g di sedano verde), la lisca di 1 trota salmonata, salvia, alloro, rosmarino, sale Per guarnire: uova di trota, foglie di shiso rosso

ESECUZIONE - Eliminate le lische e la parte della pancia dal ?letto di trota salmonata. Lavate la maggiorana e il timo limonato; miscelate sale e zucchero, quindi aggiungervi le erbe aromatiche. Disponete parte della marinata in una piro?la, adagiatevi i ?letti di trota e ricopriteli con la restante marinata. Lasciate riposare in frigorifero per 12 ore; sciacquate bene il ?letto; disponetelo in una piro? la e affumicate con la combustione delle foglie di limone e del legno di melo. In?ne, tagliate la trota a carpaccio. Lavate accuratamente i limoni e, con un pelapatate, ricavatene la scorza. Tagliatela a julienne e fatela candire per 2 minuti nello sciroppo preparato con l’acqua e lo zucchero. Per il fondo, immergete in acqua fredda il mirepoix, il mazzetto aromatico e la lisca di trota. Portare a bollore, schiumando al bisogno. Lasciate sobbollire per 30 minuti, quindi ?ltrate e regolate di sale. Tritate ? nemente lo scalogno e fatelo appassire nell’olio; aggiungete il riso e tostate. Sfumate con il vino, bagnate con il fondo, quindi portate a cottura. A ?ne cottura mantecate con la burrata, il burro e il Grana Padano. Regolate di sale e pepe. Disponete il risotto nei piatti e guarnite la super?cie con il carpaccio di trota affumicata, le uova di trota, le foglie di shiso e la scorza di limone.