Il risotto dei record a Expo Milano 2015

aw8r0719-976e604c

Oltre 2 mila porzioni di risotto distribuiti ai visitatori. A Expo Milano 2015 protagonista è stato nei giorni scorsi il "risotto dei record" (nelle foto di Daniele Mascolo): l'evento, organizzato da Coldiretti Verona, è di scenda al padiglione "No Farmers no Party".

I risotti offerti sono quelli tipici della zona, "all'Isolana", originari di Isola della Scala nel Veronese, realizzati con il Vialone nano Igp e mantecati per oltre tre ore da ben quindici cuochi che hanno utilizzato quattro paioli di rame, il più grande di 160 centimetri di diametro.

Le prime mille porzioni sono state consumate in pochi minuti all'ora di pranzo da una folla festante e affamata: per prepararle sono serviti 100 chili di riso, 200 litri di brodo di carne, 80 chili di "Tastasale", un mix di carne di maiale e vitello simile alla pasta di salame, 20 chili di grana padano Dop, 15 chili di burro, 200 grammi di cannella fresca e 500 grammi di rosmarino. Il secondo appuntamento con la risottata è per questa sera alle 19, sempre al Cardo sud.

[gallery columns="8" ids="82280,82281,82282,82284,82285,82286,82287,82288"]

Una enorme scritta "No farmers no party" indica il padiglione della Coldiretti, all'inzio del Cardo sul lato opposto all'albero della vita di cui è promotrice, facilmente riconoscibile dai maxivolti di veri agricoltori che tappezzano completamente le pareti esterne. Una rappresentazione unica che vuole essere il giusto riconoscimento – sottolinea la Coldiretti – al lavoro di 2,5 miliardi di produttori che nel mondo si impegnano quotidianamente per cercare di garantire cibo per tutti e tutelare la qualità e la sicurezza ambientale. Non c'è Expo, non c'è cibo e non c'è vita senza il duro lavoro nelle campagne. Le immagini degli agricoltori italiani raccolte lungo tutta la penisola testimoniano il giusto orgoglio di una professione che ha la responsabilità di nutrire il mondo. Con le due fiorentine nel piatto c'è il volto di Paolo Giorgi 31 anni un giovane allevatore toscano che insieme al fratello conduce un'azienda con oltre 500 bovini di razza Limousine, alimentati con mangimi prodotti in azienda.

Lancia invece le sue cipolle Luca Tomei un giovane trentino laureato in scienze forestali che nella sua azienda produce una vasta gamma di frutta e ortaggi che trasforma anche in succhi e confetture che

offre agli affezionati clienti che lo incontrano puntualmente nei mercati di Campagna Amica. Con una cassetta di fragole tra le mani c’ è la signora Maria che con il marito Giuseppe si mantengono in forma grazie alla loro attività producendo nelle province di Trapani, Palermo e Agrigento. Un spaccato di verità che caratterizza la presenza della Coldiretti anche all’interno del padiglione dove i visitatori possono vivere l’esperienza di una full immersion nella campagna che coinvolge tutti i sensi: vista, olfatto, udito, tatto e gusto. L’obiettivo è quello di raccontare il legame tra la società italiana e i suoi agricoltori, soffermandosi sul molteplice ruolo che essi svolgono: produttori di beni, custodi della bellezza della campagna italiana, innovatori, propulsori delle comunità locali, protagonisti dell’economia del Made in Italy che crea ricchezza e lavoro per tutti.