

Giallo Milano taglia il primo traguardo

Presentazione ufficiale ieri, 13 maggio, al Savini di **Giallo Milano**, il concorso ideato dalla rivista RistorArte, Epam (Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi), Unione CTS e Fipe e giunto alla III edizione.

Oltre 50 i ristoranti lombardi che interpretano il *Risotto alla milanese* secondo la ricetta classica:

Milano - Acanto(*), Alice, Al V Piano, Al Tronco, Antica Trattoria Bagutto, Antica Trattoria Morivione, Calabrone, Caruso, Dulcis In Fundo, Eda, El Brellin, Emilia e Carlo, Globe, Il Liberty, Il Teatro dell'Hotel Four Seasons, I Valtellina, La Chiccheria, La Cucina Economica, L'Altra Isola, La Piola, Locanda dei du e mes, L'Ulmet, Nicola Cavallaro, Nhow Hotel, Osteria dell'Acquabella, Osteria del Madrigale, Osteria Il Giardinetto, Ristorante del Circolo della Stampa, Savini, Sempione 42, Taveggia, Taverna del Sacripante, Taverna Poma, The Park, Trattoria Arlati, Trattoria Casa Fontana 23 Risotti, Trattoria La Pesa, Trattoria Masuelli.

(* non partecipa al premio della Giuria Popolare.

Provincia Milano - Al Rhotiaia (Rho), Arco del Re (Arcore), Il Corniolo (Cornaredo), Il Maglio (Sesto San Giovanni), Il Pascoli (Cusago), Il Ritrovo (Binasco), Il Visconte Agriturismo di qualità (Gudo Visconti di Milano), Osteria della Buona Condotta (Ornago), Osteria del Pomiroeu (Seregno), Osteria del Riccio (Sesto San Giovanni), Ristorante dei Cacciatori (Ozzero).

Altre province lombarde - Il Ghisio (Vigevano - PV), La Cantina di Manuela (Saronno - VA), Villa Giavazzi (Verdello - BG).

La fase preselettiva si è appena conclusa: un gruppo di esperti ha assaggiato i risotti dei ristoranti in gara, esprimendo un giudizio critico globale che ha tenuto conto di aroma, sapore, colore, cottura e mantecatura. Ogni locale è stato visionato da due persone e, in base alla media dei voti, è stata stilata una classifica con il nome degli otto finalisti:

1) Andrea Sconfienza, Antica Trattoria Morivione – Milano. Valutazione 29,5/30

2) ex aequo: Diego Casati, Taveggia – Milano; Pietro Lanzani, Emilia e Carlo – Milano; Giovanni Mooney, L'Ulmet – Milano. Valutazione 29/30

3) Matteo Torretta, Savini – Milano. Valutazione 28,5/30

4) ex aequo: Giuseppe De Padova, Calabrone – Milano; Pier Ivan Radice, Corniolo - Cornaredo (MI); Saverio Tisci, Dulcis in Fundo – Milano. Valutazione 27/30

I cuochi finalisti si sfideranno la mattina del **18 maggio** nelle cucine de **Il Teatro dell'Hotel Four Seasons**, il ristorante vincitore della precedente edizione con la ricetta di Silvano Prada.

La giuria di esperti, coordinata da Saverio Paffumi, direttore del magazine RistorArte, comprende alcuni fra i nomi più noti del settore: Carlo Casti (Slow Food), Paolo Cavaglione (La Cucina

Italiana), Clelia D'Onofrio (Cucchiaio d'Argento), Tommaso Farina (Libero), Alex Guzzi (Corriere della Sera), Paolo Marchi (Identità Golose - Il Giornale), Chiara Mojana (A Tavola), Francesca R. Mezzadri (Io Cucino), Saverio Paffumi (RistorArte), Bruno Pizzul (Giornalista, esperto), Silvano Prada (chef, vincitore Giallo Milano 2008), Gian Arturo Rota (Veronelli Editore), Claudio Sacco (Viaggiatore Gourmet), Roberta Schira (Scrittrice, esperta), Gianni Staccotti (Accademia Italiana della Cucina), Mariella Tanzarella (La Repubblica).

A partire dalle 14.00 seguirà la conferenza stampa e la consegna ai primi tre classificati di altrettante opere realizzate da alcuni allievi dell'Accademia di Brera, sotto la direzione del Professor Nicola Salvatore che da anni cura un progetto didattico dedicato alla rappresentazione artistica del cibo.

Le tre opere selezionate per i premi, e tutte le altre realizzate dagli allievi, sono in mostra presso la Sala Lanfranchi del Circolo della Stampa - corso Venezia 16 - da martedì 12 maggio a sabato 23 e da giovedì 4 a giovedì 11 giugno. Saranno infine oggetto di un'asta benefica il cui ricavato verrà utilizzato per contribuire al restauro di uno dei gessi dell'Accademia di Belle Arti di Brera.

LA VALUTAZIONE DEL PUBBLICO

Da venerdì 15 a domenica 17 potranno votare anche i clienti dei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa. L'assaggio, riservato a chi ha prenotato la cena, prevede un risotto abbinato a un calice di Bonarda dell'Oltrepo Pavese.

La valutazione sarà in decimi e le schede dovranno essere firmate con nome e cognome e corredate almeno di indirizzo email, onde evitare brogli e doppioni. Lo scrutinio dei voti permetterà di aggiudicare il «Premio del Pubblico» la cui consegna è prevista in seguito e sarà annunciata alla stampa.

GLI CHEF STELLATI INTERPRETANO IL RISOTTO GIALLO

Nei giorni della manifestazione, anche gli chef stellati inseriranno in carta la loro interpretazione del Risotto giallo: Antica Osteria del Ponte - Ezio Santin; D'O - Davide Oldani; Il Luogo di Aimo e Nadia - Aimo e Nadia Moroni; Innocenti Evasioni - Tommaso Arrigoni ed Eros Picco; Joia - Pietro Leeman; Ristorante Cracco - Carlo Cracco; Teatro alla Scala Il Marchesino - Gualtiero Marchesi; Sadler - Claudio Sadler; Tano Passami l'Olio - Gaetano Limonato; Trussardi alla Scala - Andrea Berton.

L'evento è realizzato con il contributo di Regione Lombardia, Provincia di Milano, Comune di Milano, Camera di Commercio di Milano ed è organizzato dall'Associazione Hyria.

Sponsor ufficiali: Curtiriso, Consorzio Tutela Oltrepo Pavese, i vini di San Colombano di Poderi di San Pietro.