

Magna Disfida de li risotti casalinghi



Preparare un risotto secondo i dettami di un preciso protocollo affinché " *un risotto possa definirsi tale*", è quanto i concorrenti "preparatori" suddivisi in due categorie, dovranno mettere in tavola del ristorante Magnini, in occasione del secondo torneo di preparazione e degustazione delle migliori ricette dei risotti di famiglia, ovvero la " **Magna Disfida de li risotti casalinghi**" organizzata dalla Confraternita del Risotto.

Nelle **tre le sfide** (22 e 29 maggio, 12 giugno) ai provetti concorrenti verrà messo a disposizione 1 kg di riso che dovranno utilizzare per intero nella preparazione del loro risotto che sarà poi servito ad alcuni degustatori ed alla giuria tecnica, che valuteranno **sapori e tecnica**. Il risotto primo classificato di ogni eliminatória passerà alla **finale del 19 giugno** quando sarà proclamato il miglior risotto del 2015.

La conoscenza del **protocollo** è fondamentale, ma spieghiamo cos'è di fatto questa "bibbia del risotto"

simpaticamente redatta dalla **Confraternita del risotto** per " *difendere, diffondere e valorizzare la cultura del Risotto attraverso una serie di obiettivi*" che elenca, in cinque punti, come deve essere fatto un risotto dal soffritto alla mantecatura!

Ecco alcuni preziosi consigli che i concorrenti dovranno tener ben presenti per poter sperare nella vittoria: bandito il riso pretrattato, l'uso di pentole a pressione o microonde, meglio sfumare il soffritto con un **vino rosso**, il **brodo che** deve ottenersi da tagli semigrassi di carne o volatili e necessariamente **essere sgrassato** prima dell'uso, **la cottura** che deve essere **al dente**, poiché " *servire un riso scotto rappresenta una macchia infamante per ogni gastronomo, di professione o dilettante che sia*" poi non così scontata visto che " *dipende da molti fattori: la varietà del riso, la stagionatura, la lavorazione cui è stato sottoposto, il calore del fornello, il tipo e la forma del recipiente, il rapporto tra il riso e il liquido presente in pentola, il gusto personale*". Infine la **mantecatura** per la quale è indifferente se avviene con Grana Padano o Parmigiano Reggiano, ma per ottenere la soddisfazione della Giuria sappiate che " *la leggenda vuole che la primogenitura di tale varietà di cacio spetti al lodigiano*".

Informazioni

Quando: 29 maggio e 12 giugno, ore 20.30

Dove: Ristorante Magnini, Piazzale Tevere 10, Pavia

Prezzo della cena: euro 20,00. Parte del ricavato sarà devoluto all'Associazione Amici di San Lanfranco per sostenere i lavori di restauro del vicino complesso abbaziale

Paola Hotellier

Pavia, 25/05/2015 (13145)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Vacchi e Bossini agli Incontri Musicali del Collegio Borromeo](#)
- » [Il Mio Film. III edizione](#)
- » [Il Carnevale degli Animali... al Museo!](#)
- » [Carnevale al Museo della Storia](#)
- » [Nel nome del Dio Web](#)
- » [Incontro al Caffè Teatro](#)
- » [Leonardo e Vitruvio. Oltre il cerchio e il quadrato](#)
- » [Vittorio Sgarbi e Leonardo](#)
- » [Narrare l'Antico: Sole Rosso di Grazia Maria Francese](#)
- » [La Principessa Capriccio](#)
- » [Visual Storytelling. Quando il racconto si fa immagine](#)
- » [Francesca Dego in concerto](#)
- » [Fra moglie e marito... Drammi del linguaggio](#)
- » [I linguaggi della storia: Il formaggio e i vermi](#)
- » [Al Borromeo l'omaggio a Beethoven](#)
- » [Giornata della memoria. Il cielo cade](#)
- » [Gran Consiglio \(Mussolini\)](#)
- » [Il Sentiero dei Piccoli - Open Day](#)
- » [Christian Meyer Show](#)
- » [La Storia organaria di Pavia](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)