



UNO CHEF ITALIANO HA VINTO A VALENCIA L'ENCUENTRO INTERNACIONAL DEL ARROZ “LE OLIMPIADI DEL RISO 2006”

L'Académie Internationale de la Gastronomie ha organizzato a Castellon de la Plana (Valencia) dal 28 al 30 Settembre la manifestazione Encuentro Internacional del Arroz 2006 “Le Olimpiadi del Riso”, a cui hanno partecipato, a titolo competitivo, numerose nazioni di tutti i continenti interessate a presentare il loro miglior piatto e la miglior ricetta a base di riso.

Una giuria internazionale composta di 20 personalità edotte in enogastronomia, ha determinato la migliore ricetta ed il miglior piatto realizzato e lo ha presentato al vaglio dei giurati dell'Accademia Internazionale della Gastronomia per proclamare il vincitore.

Le Nazioni partecipanti erano 23: praticamente tutta l'Europa, il Sud America (Uruguay, Argentina, Perù e Cile), gli Stati Uniti d'America e il Medioriente (Libano, Siria e Turchia).

La delegazione Italiana, scelta direttamente dal Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina e Presidente dell'Accademia Internazionale di Gastronomia Prof. Giuseppe Dell'Osso, era guidata dal Dott. Costantino Tromellini (esperto di riso) e rappresentata da uno Chef depositario di alta cucina, creatività e sensibilità estetica: Paolo Viviani, dell'Hotel San Rocco di Orta San Giulio (Lago d'Orta - Piemonte).

Ogni Delegato delle varie nazioni partecipanti doveva spiegare ai convitati esperti, il piatto di riso prescelto (in tutto 70/80 persone) e qualche caratteristica particolare. Il Dott. Tromellini ha fatto un approfondito ed apprezzato intervento dall'origine del riso in Cambogia e a Java (6000/7000 anni avanti cristo), fino allo spostamento verso il Tigri, l'Eufrate e nella valle del Nilo, per approdare poi in Sicilia e Spagna. Infine gli Aragonesi lo anno portato a Napoli per poi risalire fino alla pianura padana.

Lo Chef Paolo Viviani ha presentato in due versioni, servite sullo stesso piatto, il risotto giallo alla Milanese.



Il piatto, ben curato, si presentava con i due risotti separati da due linee parallele: una di crema di parmigiano e l'altra all'aceto balsamico tradizionale. Il primo era un risotto classico mantecato con stimmi di zafferano e tartufo bianco d'Alba al centro. Il secondo invece era una versione croccante, realizzata simulando un ossobuco, ma sostituendo la carne con un tortino di riso al salto. La vera particolarità era che all'interno dell'osso, svuotato dal midollo, c'era una farcitura di crema di parmigiano che fuoriuscendo condiva il tortino di riso. Il tutto guarnito da fiori commestibili (violette).

PER INFORMAZIONI:

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA - MILANO - Tel. 02 66987018 - segreteria@accademiaitalianacucina.it
HOTEL SAN ROCCO - LAGO D'ORTA - PIEMONTE - Tel. +39 0322 911977 - info@hotelsanrocco.it

Materie prime utilizzate:

Riso Carnaroli D.O.P. Valli del Po - Cascina Veneria - Lignana (VC) - Tel. 0161 31 42 33

Zafferano dell'Aquila in fili - Cooperativa Altopiano di Navelli - Civitaretenga (AQ) - Tel. 0862 959 163

Aceto Balsamico di Modena - Fondo Montebello - Pozza di Maranello (MO) - Tel. 0536 944 063

Parmigiano Reggiano - stagionatura 24 mesi

Tartufo bianco d'Alba

I vini erano una selezione delle "Comunidad Valenciana".

La votazione si è basata su 12 degustazioni a mezzogiorno e 12 alla sera. I giurati riportavano su apposite schede i punteggi assegnati valutando spiegazione, preparazione, sapore, aroma e presentazione del piatto. Il giorno successivo è avvenuta la conferenza stampa e la proclamazione del vincitore: primo classificato "Il risotto alla Milanese" di Paolo Viviani per 1/2 punto davanti al Portoghese "Arroz de Capidela", terzo il libanese "Sayadich de Pescado", quarto "Arroz a Banda" (una paella) di Castellon, 5° la Paella di Valencia e 6° Ouzi della Siria.

Uno scrosciante, caloroso, appassionato applauso incoronava lo Chef Paolo Viviani e tutti coloro che si erano distinti in questa "Olimpiade del Riso", ove regnava fra concorrenti ed accompagnatori entusiasmo, partecipazione, interesse, complicità e aiuto reciproco.

Dice il Dott. Costantino Tromellini dell'Accademia Italiana della Cucina: "E' vero: la tavola è unificante e crea atmosfera di allegria, di amicizia, di felice disposizione dello spirito, di reciproca simpatia. Sono stati tre giorni di gioia, di piacere e di cordialità. Tutti ripetevano: Che buono il risotto alla Milanese!"

La tre giorni del riso si è svolta all'Hotel Termas Marinas "El Palasiet" a Benicassin di Castellon (Valencia). L'organizzazione della manifestazione è stata diretta da D. Ràfael Anson Presidente dell'Accademia Spagnola di Gastronomia con l'aiuto del Prof. Giuseppe Dell'Osso Presidente dell'Accademia Internazionale di Gastronomia, il tutto con stile, signorilità e perfetta efficacia.

Al suo rientro in Italia lo Chef Paolo Viviani è stato intervistato da Radio 101 e da Radio Monte Carlo. Il 12 Ottobre 2006 durante la conferenza stampa di presentazione della "Ricetta Olimpica" è stato premiato dal Sindaco di Orta San Giulio, Dott. Stefano Cusinato ed è stato intervistato dalle principali testate giornalistiche, radiofoniche e televisive dell'Alto Piemonte.



PER INFORMAZIONI:

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA - MILANO - Tel. 02 66987018 - segreteria@accademiaitalianacucina.it
HOTEL SAN ROCCO - LAGO D'ORTA - PIEMONTE - Tel. +39 0322 911977 - info@hotelsanrocco.it

Note per la stampa:

Lo chef Paolo Viviani, nato a Novara il 23/10/67, è citato nelle maggiori guide gastronomiche.

Il suo bagaglio professionale gli ha fruttato l'elezione a "Cuoco emergente dell'anno 2000" da parte della guida Bmw Italia in collaborazione con Gambero Rosso, Espresso e Veronelli.

La biografia completa è disponibile su: www.hotelsanrocco.it

PER INFORMAZIONI:

**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA - MILANO - Tel. 02 66987018 - segreteria@accademiaitalianacucina.it
HOTEL SAN ROCCO - LAGO D'ORTA - PIEMONTE - Tel. +39 0322 911977 - info@hotelsanrocco.it**