

Si mangia! Risotto per tutti a Expo2015

Pubblicato: Mercoledì 19 Agosto 2015



Oltre 2 mila porzioni di risotto distribuite ai visitatori. Oggi Expo Milano 2015 è protagonista il “risotto dei record”: l’evento, organizzato da Coldiretti Verona, è di scena 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 da quindici cuochi che hanno utilizzato quattro paioli di rame, il più grande di oltre un metro e mezzo 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.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

