



lunedì, 2 dicembre 2019 - Aggiornato alle 18:16

ATTUALITÀ

Oristano – Un risicoltore e un gioielliere mietono successi a Roma e a Milano

di Gian Piero Pinna - 02 Dicembre 2019 - 17:54 Commenta Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su rocca e passiu gastronomia oristano



Un risicoltore e un gioielliere, che operano ad Oristano, mietono successi a Roma e a Milano. Una protagonista è l'azienda oristanese Passiu, l'altra è il laboratorio orafa Rocca. L'azienda risicola che quest'anno taglia il traguardo dei 45 anni di attività, nei giorni scorsi è stata tra le principali protagoniste di importanti manifestazioni gastronomiche organizzate a Roma e a Milano. Quella di Roma era la finale del concorso "Emergente Chef 2019", mentre quella di Milano, sono state le Selezioni Nord "Emergente Chef 2020".

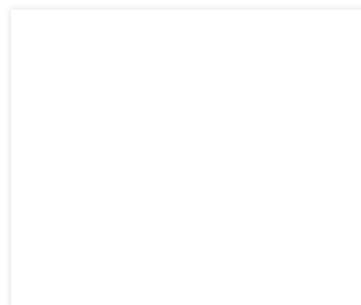
La gara "Emergente Chef", tenutasi nella capitale, ha visto sfidarsi chef under 30 dei più importanti ristoranti del Centro e Sud Italia, quelli che un domani saranno gli attori della grande cucina italiana.

Il vincitore del concorso, Gianluca Durillo, del ristorante due stelle Michelin "La Madonnina del pescatore" ha utilizzato il Riso Vialone Nano Classico dell'Azienda Passiu, che oltre 300 persone hanno avuto modo di degustare per capire e apprezzare la qualità di questa eccellenza di Sardegna. Durante il Festival della Gastronomia a Milano, invece, è stato assegnato il "Premio Miglior Risotto" della Guida Touring 2020, al ristorante di Parma La Maison du Gourmet. Il premio è andato anche a un ristorante del Centro Sud Italia. Tutti si sono misurati cucinando il Carnaroli classico Passiu.

Ma la sorpresa è stata il trofeo realizzato dai Rocca, che per la sua complessità è stato accompagnato con un fotolibro che illustrava ogni fase artigianale della sua realizzazione.

"Abbiamo assegnato questo riconoscimento al ristorante di Firenze il Palagio – spiega Felice Passiu, responsabile commerciale e marketing dell'azienda oristanese – una struttura molto prestigiosa che fa parte del Four Seasons, la catena di alberghi internazionali di lusso".

Per quanto riguarda il Nord Italia, il riconoscimento è stato assegnato al Ristorante "La Maison du Gourmet", un ristorante che sorge in un magnifico podere dentro un casale ristrutturato alle porta di Parma, nella verde Coloreto.



PIÙ POPOLARI | PHOTOGALLERY | VIDEO

Quartu Sant'Elena: il Movimento politico Ajò dichiara di non essere contrario all'uso delle primarie

SRmeteo Previsioni

Cagliari 16°C 14°C

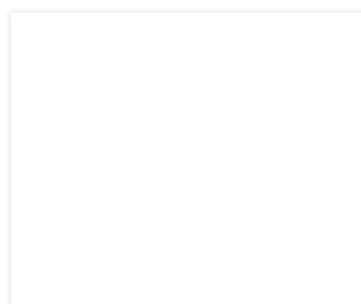
GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ

Meteo
Previsioni in tempo reale

METEO + BOLLETTINO PREVISIONALE

Impostata l'allerta per rischio idro-geologico per il 22 settembre previsioni

Condividi Commenta



SRlettere Tutte le lettere

Fioretto, un Breton di 4 anni, cerca casa: la sua "mamma umana" sta molto male

ORISTANO - UN RISICOLTORE E UN GIOIELLIERE MIETONO SUCCESSI A ROMA E A MILANO - SARDEGNA REPORTER

"In questo originalissimo premio – precisa Passiu – il nostro Carnaroli classico, è lo sfondo su cui poggia una pannocchia di riso in argento, bagnata in oro e creata nel Laboratorio Orafo Nanni Rocca di Oristano".

Il trofeo, creato nel laboratorio orafa di Nanni Rocca, è un'opera concettuale ideata e realizzata dal figlio, il maestro Pierluigi Rocca e consiste in una pannocchia formata da una miriade di cucchiaini in argento con la parvenza di chicchi di riso, tutti eseguiti interamente a mano con la tecnica dello sbalzo e cesello, della filigrana sarda e dell'incisione a bulino, utilizzata anche per realizzare la foglia. I tipici 'baffi' del Riso Carnaroli classico sono stati simulati con finissimi fili d'argento saldati uno a uno.

"L'opera creata dai Rocca – sottolinea ancora Felice Passiu – oltre a rappresentare il nostro lavoro e la nostra eccellenza, è anche il frutto e la maestria orafa di una storica azienda oristanese che valorizza la filigrana sarda e tutto questo ha reso il premio unico, perché capace di interpretare al meglio la nostra Terra".

L'Azienda oristanese, ha da poco ottenuto un altro grande traguardo e sulle confezioni del suo riso Carnaroli, ora compare l'indicazione "Classico", per la relativa iscrizione della ditta Passiu all'Albo dei produttori di riso Classico dell'Ente Nazionale Risi. Sono oltre 150 le varietà registrate in Italia e solo sette possono fregiarsi della denominazione "Classico", tra queste, oltre il Carnaroli c'è anche un altro tipo di riso prodotto dall'Azienda oristanese, ossia il Vialone Nano Classico. Una varietà storica della risicoltura italiana "made in Sardinia" che ha l'obiettivo di proporsi alla ristorazione attenta alla qualità, con un prodotto che vada incontro alle esigenze degli chef e degli appassionati di cucina, ideale per la preparazione di grandi risotti.

Gian Piero Pinna



Giornata Internazionale dei Disabili: 03/12, un'occasione per parlarne a scuola



L'attrice Silvia Busacca lancia un appello in sostegno dell'Albania dopo il terremoto



Il CNDDU esprime

INVIA UNA LETTERA

Più informazioni su rocca e passiu gastronomia oristano

ALTRE NOTIZIE DI ORISTANO



EVENTI
Ghilarza: 5/12, presentazione International Gramsci Festival e riapertura casa-museo



COMUNE DI ORISTANO
Oristano: il 6 dicembre la presentazione degli atti del convegno sulla civiltà del Mediterraneo



EVENTI
Oristano: 8 dicembre, "Trio Agorà" chiude la X rassegna "Domenica in concerto"



EVENTI
Oristano - Tutte le novità fiscali 2020 in un importante incontro

DALLA HOME



OPICAGL
Cagliari: 3 dicembre, il convegno "HIV: tra scienza e coscienza. La parola agli esperti"



EVENTI
Cagliari: il 4 dicembre, Teatro dall'armadio porta in scena "Alfonsina Panciavuota"



IL GIOIELLO
Sennori: 13 dicembre, lo scrittore Fabrizio Casu presenterà il suo ultimo saggio



EVENTI
Villanovaforru: 8-15 dicembre, la mostra "Orme di filo" al Museo Genna Maria



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Contatti



Pubblicità

Canali Tematici

Home

Sport

Arti Marziali

Città

Cagliari

Eventi

Home

WebTV

Home

Photogallery

Home