Vai all'articolo https://www.lapiazzaweb.it/news/ultime-notizie/798721/fiera-del-riso-domani-sera-lultimo-risotto-isola-della-scala-verso-il-gran-finale.html

Fiera del Riso, domani sera l'ultimo risotto: Isola della Scala verso il gran finale - La Piazza Web

La Piazza Web EVENTI e MANIFESTAZIONI Fiera del Riso, domani sera l'ultimo risotto: Isola della Scala verso il gran finale La 58ª edizione chiude domani dopo 27 giorni di festa dedicati al Vialone Nano Veronese Igp. Alle 21.30 la premiazione del miglior Risotto all'Isolana e della migliore ricetta delle Contrade. Il Chicco d'Oro è andato a Daniele Cipriani con un risotto ai funghi porcini. redazione@lapiazzaweb.it 12.10.2026 - 13:39 Il parterre dei risotti in concorso, tutti a base di funghi, l'ingrediente speciale scelto per questa edizione del concorso "Chicco d'oro" È arrivato il momento dell'ultimo risotto. La Fiera del Riso di Isola della Scala si prepara a chiudere i battenti domani, martedì 13 ottobre, dopo 27 giornate consecutive dedicate al Vialone Nano Veronese Igp. L'appuntamento conclusivo è fissato alle 21.30, quando saranno premiati il miglior Risotto all'Isolana e la migliore ricetta delle Contrade, mettendo il sigillo alla 58ª edizione della manifestazione. Dal 17 settembre il quartiere fieristico di via Parco del Riso ha accolto appassionati e visitatori, confermando il ruolo di primo piano della rassegna nel panorama enogastronomico italiano. I numeri raccontano le dimensioni dell'evento: oltre 40mila metri quadrati di spazi, più di 300 espositori e quasi 50 ricette a base di riso. La manifestazione richiama ogni anno circa mezzo milione di visitatori in un paese di appena 11mila abitanti. L'edizione 2026 si è sviluppata su 27 giorni, tre in più rispetto allo scorso anno, con il tema «Tutto comincia da un chicco», presentato a settembre anche al Ministero dell'Agricoltura, a Roma. Tra le novità, le mostre curate dall'Ente Nazionale Risi, che hanno accompagnato il pubblico alla scoperta del mondo della risaia e della coltivazione del cereale. La Fiera ha celebrato inoltre un anniversario importante: i trent'anni del marchio Igp del Vialone Nano Veronese, riconoscimento ottenuto nel 1996 e diventato un elemento distintivo della produzione locale. Concorso Chicco d'Oro: vince Daniele Cipriani con il risotto ai porcini Tra i momenti più attesi della manifestazione c'è stato il Chicco d'Oro, il concorso gastronomico nazionale organizzato dall'Associazione Cuochi Scaligeri insieme all'Ente Fiera. La XXXIII edizione, andata in scena lunedì 5 ottobre durante la serata di gala al ristorante Taste of Earth, ha visto sfidarsi 18 chef provenienti da tutta Italia, quasi il doppio rispetto al 2025. Il tema della competizione era il risotto ai funghi, con i piatti valutati da una giuria tecnica attraverso un punteggio in centesimi. A conquistare la vittoria è stato lo chef veronese Daniele Cipriani, che ha convinto la giuria con un risotto ai funghi porcini giocato sulle diverse consistenze: porcini crudi, serviti in insalatina, e porcini spadellati, accompagnati da un fondo bruno di zucca e olio al prezzemolo. Una proposta che ha valorizzato il prodotto attraverso un equilibrio tra tecnica e ricerca gastronomica. Ultima occasione per sedersi a tavola Per chi non ha ancora visitato la Fiera, resta un'ultima giornata per assaporare le specialità a base di riso. Gli stand saranno aperti anche domani a pranzo e a cena, con ingresso libero; i risotti possono essere prenotati attraverso l'app ufficiale «Fiera di Isola». Il bilancio definitivo, con il numero dei visitatori e dei piatti serviti, sarà disponibile dopo la chiusura. Intanto Isola della Scala si prepara a salutare una delle manifestazioni più rappresentative della propria identità gastronomica, in attesa del prossimo appuntamento autunnale al Palariso: la Fiera del Bollito con la Pearà, tradizionalmente in programma a novembre, per la quale le date dell'edizione 2026 devono ancora essere confermate. Play

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS592 - DW1016