

EXPO MILANO 2015 IL RISOTTO DEI RECORD

Oltre 2 mila porzioni di risotto distribuiti ai visitatori. Oggi Expo Milano 2015 è protagonista del “risotto dei record”: l’evento, organizzato da Coldiretti Verona, è di scenda 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 per oltre tre ore da ben quindici cuochi che hanno utilizzato quattro paioli di rame, il più grande di 160 centimetri 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