



itchefts 
www.itchefts-gvci.com GVC I



CUOCHI DA TUTTO IL MONDO A MILANO PER L' ACQUERELLO RISOTTO WORLD CONTEST Una gara esclusiva che esalta tradizione e creatività

Grandi cuochi dall'Italia e dal mondo a Milano per l'**Acquerello Risotto World Summit** (<http://risottoworldsummit.itchefts-gvci.com/>), l'evento che celebra uno dei più famosi piatti della cucina italiana nel quale si esaltano allo stesso tempo tradizione e creatività.

Organizzata da **Itchefts-GVCI** (<http://www.itchefts-gvci.com/>), in collaborazione con l'associazione **CHIC** (<http://www.charmingitalianchef.com/>), la **Milano FINAL Challenge** si terrà venerdì 19 ottobre dalle h 17:30, nella cornice del **Grand Hotel Villa Torretta di Milano Sesto San Giovanni** (www.villatorretta.it). L'iniziativa, che si inserisce nel calendario di **Milano Golosa** (www.milanogolosa.it) organizzata dal Gastronomo Davide Paolini, ha come sponsor principale il riso di qualità **Acquerello** e come supporter **Ferrarelle, Grana Padano e Terre del Sole**.

A Milano arriveranno i cuochi vincitori delle challenge tenutesi durante l'anno a Hong Kong (**Eyck Zimmer**), New York (**Olivia Bonomi Todorov**) e Mosca (**Bruno Marino**) che si sfideranno con sette rinomati chef italiani dell'associazione **Chic**: **Fabio Baldassarre** (ristorante Unico - Milano), **Andrea Gabin** (La Mondina - Marudo, Lodi), **Luca Collami** (Baldin - Genova), **Sergio Vineis** (Il Patio - Pollone, Biella), **Athos Migliari** (Locanda La Chiocciola - Portomaggiore, Ferrara), **Carmine Calò** (Il Salviatino - Firenze) e **Paolo Trippini** (Trippini - Civitella del Lago, Terni).

Una sfida simbolica, ma non per questo meno appassionante. "L'obiettivo è esaltare un piatto e una tecnica di preparazione italianissimi, ma che ormai fanno parte del patrimonio della gastronomia globale", dice Rosario Scarpato, che ha ideato l'evento nell'ambito dell'annuale **Italian Cuisine and Wines World Summit la cui quarta edizione si terrà a Hong Kong** dall'1 al 10 novembre prossimi (<http://italiancuisinesummit.itchefts-gvci.com/>).

Due giurie, una tecnica e una della blogosfera, determineranno i vincitori di questo contest. Presidente per entrambe le giurie **Davide Paolini**, giornalista, critico e conduttore radiofonico, conosciuto anche come **Gastronauta**. Della giuria faranno parte, tra gli altri, anche **Francesca D'Orazio Buonerba** (scrittrice, blogger, consulente gastronomica), lo chef **Tano Simonato** (Tano passami l'Olio Milano), **Claudio Sacco** (fondatore e direttore di Viaggiatore Gourmet – Altissimo Ceto) e **Fabiano Guatteri** (enogastronomo, scrittore, critico della ristorazione e giornalista).

Prima della competizione, i cuochi partecipanti, insieme ai componenti della giuria daranno vita a un dibattito su *RISOTTO ITALIANO: TRADIZIONE O INNOVAZIONE NEL MONDO?*

A chiudere la serata ci sarà un Grande Risotto d'Autore, firmato dallo Chef **Chef Marco Sacco** del ristorante bistellato Michelin **Piccolo Lago** di Verbania, e presidente dell'associazione Chic.

PROGRAMMA

ORE 17.30 ACCREDITO

Ore 17:45 DIBATTITO CALDO

RISOTTO ITALIANO: TRADIZIONE O INNOVAZIONE NEL MONDO?

Un dibattito con l'intervento di cuochi, giornalisti, food bloggers ed esperti.

Ore 18.15 LA SFIDA

RISOTTO WORLD FINAL CHALLENGE

10 Cuochi dall' Italia e dal Mondo si sfidano all'ultimo Risotto. Una giuria di esperti e una popolare decreterà i vincitori

Ore 18.30 NEL MONDO

COLLEGAMENTO CON RISTORANTI DEL MONDO

Aderenti al circuito Risotto World Summit – itchefs-GVCI

PRESENTAZIONE UFFICIALE DELL'ITALIAN CUISINE

AND WINES WORLD SUMMIT – HONG KONG 1-10 NOVEMBRE

CLUB AMICI DEL RISOTTO

RISOTTO FRIENDLY WINES (AND BEERS)

Una rassegna guidata dei vini e delle birre che si sposano meglio ai risotti in gara (e non solo)

ore 20.45 A TAVOLA!

GRANDE RISOTTATA D'AUTORE

Risotti per grandi numeri, una leadership italiana. Risotto Master Chef: Marco Sacco

STORIA DEL RISOTTO WORLD CONTEST

La prima challenge del **Risotto World Summit** di Hong Kong si è svolta durante l'**Italian Cuisine and Wine World Summit** del novembre 2011. Il Risotto Contest si è tenuto presso la rinomata Towngas Cooking Centre, sotto la direzione di Margaret Fu, dove si sono susseguite dimostrazioni culinarie e degustazioni a cura del Risotto Guest Master Pietro Rongoni da Mosca. Il primo premio del contest è andato a allo chef tedesco **Eyck Zimmer**, del **Ristorante Derby di Hong Kong**, mentre lo chef **Claudio Dieli** del **Ristorante Jockey Club di Hong Kong** si è aggiudicato il secondo posto.

Il risotto come piatto tipico italiano, è stato tra i protagonisti al **Summit's Official Opening Gala Dinner** e all' **Hong Kong Wine and Spirits Fair Gala Dinner**.

A **gennaio 2012**, in occasione del lancio degli eventi **IDIC Risotto World Summit** si è spostato a **New York**, dove 12 talentuosi finalisti hanno preso parte alla competition che si è realizzata presso l'International Culinary Center – Italian Studies di Manhattan.

La giuria, composta dagli Chef Pietro Zito, Ivan Beacco, Matteo Scibilia e Marcello Russodivito e dal Sommelier Luca Gardini, ha assegnato il primo premio ad **Olivia Bonomi Todorov**.

Sempre a gennaio, e sempre in occasione delle giornate **IDIC di Mosca**, si è tenuta un'altro Risotto Challenge presso il ristorante Aromi. La giuria formata da Francesca D'Orazio Buonerba (Italia), Silvia Bernardini (Messico), dallo chef Tano Simonato (Italia) e da Rosario Scarpato (Direttore IDIC 2012), ha assegnato il primo premio allo chef Bruno Marino.

La scelta di Milano come sede della Final Challenge del Risotto World Summit non è casuale. Milano, per i gourmand della cucina italiana è associata tradizionalmente al Risotto, oltre a rappresentare, in Italia, il centro delle evoluzioni e movimento in uno scenario enogastronomico internazionale.

Il leitmotiv del Risotto World Summit è proprio quello di preservare una tradizione italiana, di la preparazione e cottura del risotto, premiando l'interpretazione creativa e l'innovazione associate al piatto.

Il Risotto World Summit porta, da quest'anno, anche la firma di **Acquerello**, portando la loro esperienza di produttori e di qualità, in tutto il mondo.

Per INFORMAZIONI Ufficio Stampa

Aldo Palaoro / Stefania Miglio / Stefano Dal Ry

ICS 0323.403588 –

www.ics-comunicazione.it

Roberta Lara

Acquerello Risotto World Summit Coordinator

roberta.lara@itchefts-gvci.com

M. + 39 3665320297

www.itchefts-gvci.com

www.risottoworldsummit.itchefts-gvci.com

www.italiancuisinesummit.itchefts-gvci.com