

Comunicato stampa

CONSORZIO VALPOLICELLA: IL RISOTTO ALL'AMARONE CANDIDATO "PRODOTTO TIPICO" VERONESE. ANNUNCIO ALLA VIGILIA DI AMARONE OPERA PRIMA

AVVIATO ITER PER RICONOSCIMENTO DE.CO

(Sant'Ambrogio di Valpolicella – VR, 02 febbraio 2024). Il risotto all'Amarone della Valpolicella si candida a diventare ufficialmente un piatto tipico veronese. La notizia, annunciata oggi alla vigilia di Amarone Opera Prima (3-4 febbraio, Verona – Palazzo della Gran Guardia), suggella il legame sempre più profondo tra la denominazione e la cucina scaligera, certificando per la prima volta come De.Co (Denominazione Comunale, marchio di attestazione di origine geografica) un piatto a base di vino.

"Il risotto all'Amarone è un autentico ambasciatore della tradizione enogastronomica scaligera nel mondo - commenta il presidente del Consorzio vini Valpolicella, **Christian Marchesini** -. Un piatto che esprime la profonda relazione tra i 19 comuni della denominazione e Verona, con il vigneto urbano più grande d'Italia".

La domanda di riconoscimento è stata promossa dai Ristoratori Tipici del Comune di Verona, capitanati dai tre ristoranti proponenti, Caffè Monte Baldo, Ristorante Al Calmiere e Trattoria Pane e Vino, in collaborazione con il Consorzio della Valpolicella, quello del Riso Vialone Nano e l'ente Fiera del Riso di Isola della Scala.

Tra i piatti veronesi più condivisi sui social e apprezzato sia dai turisti italiani che stranieri, il risotto all'Amarone andrà ad affiancare nell'elenco certificato dal Consiglio Comunale della città ricette storiche come gli gnocchi, il Nadalin, la Patisada de Caval, la Pearà e la Renga.

Di seguito, la ricetta ufficiale presentata al Consiglio per il riconoscimento:

RISOTTO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

INTRODUZIONE

Il risotto all'Amarone è una ricetta tradizionale veronese dal gusto avvolgente e corposo preparato con ingredienti di ottima qualità provenienti dalla zona di Verona. Il riso utilizzato è il Vialone Nano IGP coltivato nella Pianura veronese sfumato con l'Amarone della Valpolicella Docg. Per ultimo, a sintesi di sapori e territori si manteca il risotto con del formaggio di latte vaccino fatto nella montagna veronese

INGREDIENTI

Riso Vialone Nano IGP; Amarone della Valpolicella DOCG; Burro e formaggio di latte vaccino giovane di mezza stagionatura della montagna Veronese, Olio Extra Vergine d'Oliva (possibilmente Veneto / Valpolicella Dop); sale e pepe; carote, sedano, cipolla per il brodo di verdure.

PROCEDIMENTO:

Per realizzare il brodo di verdure unire in una casseruola sedano, carote e cipolle ad acqua fredda e scaldare a fuoco vivace per una mezz'ora. In una pentola a parte versare l'Amarone della Valpolicella Docg e a fuoco vivo, portarlo a bollore facendo così evaporare l'alcool in esso contenuto. In un'altra casseruola procedere con la tostatura a "secco" del riso - senza aggiungere grassi - a fuoco vivace per 3-4 minuti. A tostatura avvenuta iniziare la cottura del riso versandoci l'Amarone. A vino completamente assorbito dal riso versare il brodo vegetale nella preparazione e finire la cottura. Spostare infine dal fuoco la casseruola ed iniziare la mantecatura del riso con burro, formaggio grattugiato, olio Evo, sale e pepe. Mantecare energicamente per circa 2 minuti, permettendo agli amidi del riso di legarsi perfettamente ai grassi presenti. A mantecatura avvenuta coprire con un canovaccio la casseruola e far riposare il risotto per circa 1 minuto.

Amarone

Opera Prima

3-4 Febbraio 2024

PALAZZO DELLA
GRAN GUARDIA,
VERONA



Amarone Opera Prima è organizzato dal Consorzio Vini Valpolicella con il sostegno di Banco Bpm, Generali Italia con la sua business unit Cattolica, Italsughero, Grafiche Valpolicella, Enartis e con il patrocinio della Regione del Veneto e del Comune di Verona.

L'ingresso per il pubblico e l'evento finale del 4 febbraio sono a pagamento. Info e prevendita biglietti su www.amaroneoperaprima.it

Ufficio Stampa Consorzio Vini Valpolicella

Tommaso Accordini e Alessandra Sgaggio

Telefono: 0457703194 – E-mail: areastampa@consorziovalpolicella.it