

**Vi aspettiamo alla 48° FIERA DEL RISO DI ISOLA DELLA SCALA al Ristorante Palariso
per la manifestazione TOP SHOW DEL RISO
LA STRADA IN FIERA Incontri gastronomici con il riso veronese e la cucina Italiana
PROGRAMMA**

Martedì 30 h 20,45 I Colori del Riso

Trattoria All'Artigliere di isola della Scala (Vr) Chef Davide Botta

MENU

- Spuma di baccalà in crosta di Risotto Venere nero
 - Risotto Bianco Vialone nano IGP con piccole verdure e gelato al Grana padano
 - Risotto rosso con bocconcini della pianura vse
 - Gelato allo zafferano di S.Gavino Monreale con croccante e miele di castagno
- Vino Durello Maltraversi

Mercoledì 1 h 20,45 Grandi Risi e Grandi Paste di VR e ASTI

Protagonisti della serata Risotti preparati con i Risi IGP Veneti e Piemontesi e le Paste tipiche regionali.

- Agriturismo Cascina Papa Mora di Cellarengo – Asti
- Agriturismo Corte Toccolo Isola della Scala

MENU

Risotto della "bionda" del Pianalto Astigiano
Risotto della Strada rivisitato
Ravioli del Plin al sugo d'arrosto al Moscato d'Asti
Tortellini di Valeggio
Torta di nocciole con zabaglione e Sbrisolona di Riso
Vini del Monferrato e della Cantina di Soave

Giovedì 2 h 20,45 SAPORI DI GORIZIA a cura della Provincia di Gorizia

Locanda Devetak di S Michele del Carso - Ristorante Mama di Nova Gorika

MENU

Formaggio Goriziano e Carpaccio di Tonno
Risotto con Pancetta affumicata e Porcini
Petto di faraona avvolto nel lardo
Torta Ghibanizza
Vini del Collio

Venerdì 3 h 20,45 SAPORI DELL'ADRIATICO: FERMO a cura di Piccole Italie

MENU Vongole e Cozze del Cozzaro Nero
Risotto di Mare con Vialone Nano IGP
I maccheroncini di Campofilone col sugo bianco
Il Vero Brodetto di Porto San Giorgio
Lu Serpe delle Marche
Vini dei colli Marchigiani

Sabato 4 h 20,45 LA STRADA DEL RISO: Incontro col Padellone di Riso

Chef Rino Tosato con la collaborazione di Domenico Privitera

MENU

Olive verdi ascolane e coppa delle Marche
Gran Padella di Riso Vialone Nano e pesce
Piccoli Cannoli di Ricotta siciliana
Vini della Cantina di Soave

Domenica 5 h 20,45 Sua maestà l'aceto balsamico

In collaborazione col Consorzio di Tutela aceto Balsamico tradizionale di Modena
Chef da definire

MENU

Scaglie di grana e aceto balsamico
Riso Vialone Nano vse IGP e aceto balsamico
Tagliata all'aceto balsamico
Fragole ottobrine e aceto balsamico
Vini di Modena

COSTO DI OGNI SERATA € 25,00

INFO e PRENOTAZIONI: 346 1878495

REGIONE VENETA - GAL PIANURA Vse Strada del Riso Vialone Nano V.se IGP Ente Fiera IDS