

La tournée di Principi del Riso fa tappa dallo Stuzzichino a Sant'Agata sui Due Golfi.



I Principi del Riso va in tournée e ha scelto la Campania per iniziare il suo ricco programma. Il primo grande evento dedicato al riso, alle sue molteplici culture nel mondo, ha riscontrato un buon successo nella prima edizione svoltasi ad inizio ottobre presso il Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio. Nato dall'idea di Giancarlo Maffi, gastronomo appassionato, che ha voluto dare il via al lungo percorso tra i diversi territori italiani, tra risi e risaie, partendo dall'osteria Lo Stuzzichino di Mimmo e Paolo De Gregorio, a Sant'Agata sui Due Golfi. **Lo chef protagonista della cena sostenuta da Riso Buono è Igles Corelli, cinque stelle Michelin in carriera e responsabile dell'Academy Gambero Rosso.** Un incontro goloso giocato tra il mitico risotto alla zucca di Corelli e l'aristocratico sartù napoletano di Paolo De Gregorio, con i nobili chicchi delle risaie novaresi di famiglia Cavalchini. La cultura nordica del risotto trova la massima espressione con la cucina raffinata

di Corelli e allo stesso tempo la maestosità del sartù, simbolo dell'alta cucina napoletana, riceve certezza nell'esperienza di Paolo che festeggia le Tre Forchette ricevute dalla Guida ai Ristoranti d' Italia 2020 del Gambero Rosso. Il riso a Napoli è frequente protagonista con gli arancini, così la pizzeria Magma di Torre del Greco dirà la sua alla cena dei Principi del Riso in tournée. Bollicine vesuviane per accompagnare l'arancino, metodo classico da caprettone delle cantine Casa Setaro, l'azienda che accompagna i piatti di questo straordinario menù insieme alle cantine Bosoni che offriranno in degustazione anche il pluripremiato Vermentino Etichetta Nera – nel millesimo 2018 ha appena ricevuto il riconoscimento di Migliore Vino Bianco Italiano dalla Guida ai Vini Gambero Rosso.

Per informazioni e prenotazioni contattare Lo Stuzzichino

Menù

– Cocktail Cortesino Orange

– Arancino Magma di Nicoletta Di Giovanni pizzeria Magma

con Pietrafumante Caprettone metodo classico 2016 Casa Setaro

– Risotto alla zucca e tartufi nero di Igles Corelli

con Colli di Luni Vermentino Etichetta Nera 2018 Bosoni

– Sartù di riso di Paolo De Gregorio

con Munazei Lacryma Christi del Vesuvio 2018 Casa Setaro

– Pollo alla cacciatore di Paolo De Gregorio

con Colli di Luni rosso Niccolò V 2015 Lunae Bosoni

– Gelato di castagne cialda di riso e melagrana di Paolo de Gregorio

