

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 69992328
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa
Il Quadrifoglio**

Italia
Mirella Mosca
+39 02 36596033
ufficiostampa@quacom.it
Estero
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.
+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

Ufficio stampa / Press office

TUTTOFOOD E HOSTMILANO RENDONO OMAGGIO ALLA CUCINA ITALIANA A DUBAI CON THE RISOTTO QUEST

Milano/Dubai, 25 novembre 2020 – Simbolo indiscusso della cucina del Nord Italia, il **risotto** si sta progressivamente affermando nel mondo come icona del *Made in Italy* al pari della pizza e della pasta. Un onore che questa inconfondibile specialità gastronomica deve innanzitutto alla sua formula, un mix di **ingredienti di qualità** e tecniche di cottura applicate con sapienza e perfezionate da **nuove tecnologie negli ultimi anni**.

Questa evoluzione è stata celebrata oggi a Dubai alla finale di **The Risotto Quest**, un concorso culinario organizzato per scoprire il miglior risotto degli Emirati, che ha premiato l'inventiva di due chef in altrettante categorie: lo **Chef Francesco Dimonte dell'Emirates First Class Lounge** si è aggiudicato il titolo per il **Miglior risotto classico**, mentre la medaglia d'oro per il **Miglior risotto innovativo** è andata allo **Chef Davide Gardini del BiCE Ristorante**. Oltre al certificato ufficiale rilasciato dal Dubai Restaurants Group, lo Chef Dimonte ha ricevuto anche l'invito a volare a Milano e partecipare, completamente speso, a **TUTTOFOOD 2021**, l'innovativa piattaforma internazionale dedicata al settore agro-alimentare. Lo Chef Gardini è stato invece invitato a partecipare a **HostMilano 2021**, la fiera mondiale dedicata al settore Ho.Re.Ca.

“Il segreto per preparare un risotto tradizionale vincente non sta in un solo ingrediente”, ha commentato lo Chef Dimonte. “Gli ingredienti di un risotto rappresentano tutto un territorio, ed è proprio per questo che trovo così speciale preparare i piatti della tradizione. Tutte le materie prime che utilizziamo sono italiane, così come le attrezzature. Mi considero fortunato perché posso contare su un'azienda che mi fornisce le migliori tecnologie disponibili sul mercato e la location che abbiamo utilizzato per il concorso, con tanto di cucina a vista, ne è la riprova.”

“Tradizione o innovazione, su un punto siamo tutti d'accordo: non esistono trucchi o scorciatoie in cucina. Sulla qualità delle materie prime e sul rispetto delle nostre radici italiane non si transige”, ha aggiunto lo Chef Gardini. “Tutti i prodotti tipici e tradizionali che serviamo al BiCE sono di provenienza italiana, ma li interpretiamo in chiave moderna. Facciamo uso di tecnologie come la cottura sottovuoto parziale a basse temperature per valorizzare le qualità naturali della materia prima, evitando al contempo qualsiasi contaminazione.”

Il concorso è stato organizzato da **TUTTOFOOD** e **HostMilano** con il sostegno di **Emirates Culinary Guild, Dubai Restaurants Group, Italian Business Council Dubai & Northern Emirates** e **ICE/ITA (Italian Trade Agency)**. 16 gli chef coinvolti, attivi in 17 ristoranti degli Emirati Arabi Uniti: **3 Fils, Alici, BiCE Mare, BiCE Ristorante, Capital Club Dubai, Crescendo, Eataly, Emirates First Class Lounge, GIA, Grand Plaza Mövenpick, Luigia Restaurant, McGettigan's, Sapori, Shakespeare & Co., Slice, Torno Subito e Thunder Road Pizza & Grill.**

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 69992328
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa
Il Quadrifoglio**

Italia
Mirella Mosca
+39 02 36596033
ufficiostampa@quacom.it
Estero
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.

+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

Durante la fase di qualificazione, che si è svolta fra il 19 ottobre e il 3 novembre, gli chef dei ristoranti candidati hanno girato un video in cui preparavano il loro risotto e l'hanno caricato sul canale YouTube dell'Emirates Culinary Guild (www.youtube.com/TheEmiratesCulinaryGuild/playlists). Le ricette sono state votate su YouTube dal grande pubblico e da 3 chef dell'Emirates Culinary Guild, il cui giudizio ha rappresentato il 70% del risultato finale.

Lo scorso 18 novembre, sono stati annunciati i quattro finalisti: **lo Chef Francesco Dimonte dell'Emirates First Class Lounge e lo Chef Enrico Paiola del Capital Club Dubai** per la categoria Risotto classico e **lo Chef Mohamad Ali dello Shakespeare & Co. e lo Chef Davide Gardini del BiCE Ristorante** per la categoria Risotto innovativo. Mentre le ricette classiche dovevano essere preparate solo con ingredienti e metodi tradizionali, il regolamento per i risotti innovativi prevedeva l'uso di ingredienti inediti, oppure di ingredienti tradizionali trattati con tecniche nuove e creative.

Nel corso della finale odierna, due gruppi di giurati hanno fatto visita ai ristoranti degli chef finalisti per assaggiare le ricette e formulare un verdetto. La giuria era formata da: **Amedeo Scarpa – Director ICE Dubai, Chef Uwe Micheel – President of The Emirates Culinary Guild, Thomas Paoletti – President Italian Business Council e Massimo Falcioni – Vice-President Italian Business Council** per i risotti classici; **Naim Maadad – Dubai Restaurants Group, Chef Michael Kitts – Director Culinary Arts, Emirates Academy of Hospitality Management e Donna Benton – Founder e CEO The Benton Group** per i risotti innovativi. Anche i clienti presenti in sala quel giorno hanno avuto l'opportunità di assaggiare questi piatti esclusivi.

L'evento di TUTTOFOOD è stato sponsorizzato da **Riso Gallo**.

Per maggiori informazioni su TUTTOFOOD: tuttofood.it, @TuttoFoodMilano.

Per maggiori informazioni su HostMilano: host.fieramilano.it, @HostMilano.