



CON LA PARTECIPAZIONE DI:



Palazzo Albergati

ONLUS
PRO **FANEP**

LA REGINA DOLCE RISO
X^o EDIZIONE



DOMENICA 28 APRILE 2019

Per partecipare al concorso "LA REGINA DOLCE RISO"

Le torte devono essere consegnate dal **23 al 27 aprile 2019**
presso i seguenti punti di raccolta:

Ponte Ronca:

Bunny's Bar
OSTERIA
- PONTE RONCA -

Zola Chiesa:

Marsigli Marco & C. s.n.c.
Panificio - Pasticceria

Riale:

**PANIFICIO
PASTICCERIA
BETTELLI**

Lavino:



N.B.: è preferibile presentare la torta di riso
nella ruola di alluminio da mezzo litro.
Al momento della consegna verrà
consegnato l'attestato di partecipazione e
la bottiglia di ricordo dell'evento.



LABORATORIO

Martedì 23 Aprile 2019 dalle 17.00 alle 20.00

I SEGRETI DELLA TORTA DI RISO

Laboratorio pratico per preparare
la Torta di riso secondo la tradizione di Zola.

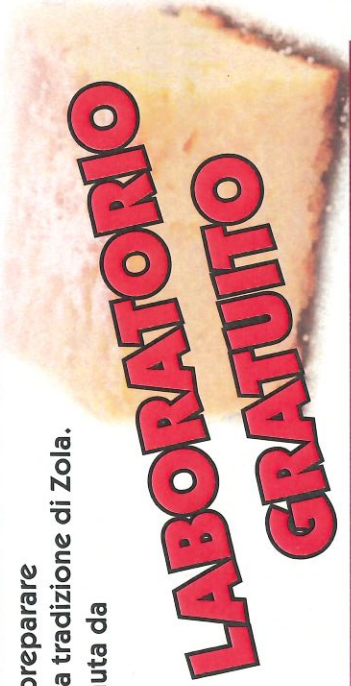
Il corso gratuito sarà tenuta da

Giuseppina Parazza,

cuoca e insegnante

nei corsi di

cucina della Pro Loco.



**LABORATORIO
GRATUITO**

PER INFO e ISCRIZIONI: **OSTERIA DEL PIGNOTTO**
info@osteriadelpignotto.it - tel.: 051.6166987

si ringraziano gli sponsor:

REGOLAMENTO DI GARA



Le torte devono essere
FATTE E COTTE ESCLUSIVAMENTE
in forni casalinghi non professionali.

Presidente speciale di Giuria

Gino Fabbri

Visite Guidate a Palazzo

Per l'occasione si potrà visitare
Palazzo Albergati in gruppi
dalle ore 10.00 di mattina.

€ 5.00 a testa pro FANEP

PRENOTAZIONI VISITE 051 6166987

Show Cooking



Ore 13.00 Vincenzo Vottero
presidente RISTORATORI ASCOM
presenta:
NON È UNA TORTA DI RISO

€ 2.00 PRO FANEP

| | | |
|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| 2010 (21 partecipanti) | 2015 (58 partecipanti) | 2017 (59 partecipanti) |
| 1° LUCIA BARBIERO | 1°ALEX PETRESCU | 1° PAOLA MONTI |
| 2° FORNO MARSIGLI | TOMAS | 2°LUCIA BARBIERO |
| 3°LIDIA TOSI | 2°BRUNA LEONI | 3°MANUELA TARTARI |
| 2011 (29 partecipanti) | 3°ELENA BARALDI | 2018 (137 partecipanti) |
| 1° FINELLI ANNA | 2016 (61 partecipanti) | 1° ALESSIO BATTAGLIOLI |
| 2° LEGNANI GIANCARLA | 1° ANDREA CINTI | 2°... |
| 3° FAMIGLIA CARATI | 2°LUCIA BARBIERO | 3°.... |
| 2012 (40 partecipanti) | 3°PAOLO CARATI | |
| 1°LUCIA BARBIERO | | |
| 2° GHIRONDA ICE | | |
| 3° PATRIZIA CARATA | | |

Dalle ore 11.00 sarà possibile acquistare le torte offerte da:

- ASSOCIAZIONE PASTICCERI BOLOGNA
- ASSOCIAZIONE PANIFICATORI BOLOGNA
- ASSOCIAZIONE TURTLEN
- RISTORATORI ASCOM

la vendita delle torte sarà gestita da lions club zola predosa



Lions Club Zola Predosa

Programma

23 APRILE

ore 12.00 conferenza stampa e presentazione evento presso sede ASCOM Palazzo Segni Masetti - Strada Maggiore 23

ore 17.00 Laboratorio GRATUITO Torta di Riso presso Osteria del Pignotto tenuto dalle cuoche della Proloco Zola Predosa



28 APRILE

ore 10.00 inizio visite guidate al Palazzo Albergati

ore 12.00 - 14.00 I risotti di FERRON GABRIELE sarà possibile degustarli con offerta FANEP

ore 12.00 Apertura banco assaggio vini colli bolognesi con collaborazione Sommelier Fisar



ore 12.00 apertura banco assaggi vini dei colli bolognesi con la partecipazione del sommelier Fisar

ore 13.00 Show Cooking di Vincenzo Vottero che presenta: **NON È UNA TORTA DI RISO**

ore 14.00 Laboratorio di Claudia Benevento "Realizziamo insieme ROSE e fiori in cioccolato plastico"

ore 14.30 formazione delle giurie

ore 15.00 - 16.00 eliminatorie

ore 16.00 - 16.30 finale

ore 17.00 asta delle torte finaliste condotta da Franco Cavara e Astorre Legnani

ore 17.30 proclamazione dei vincitori

ore 18.00 chiusura della manifestazione

Ricetta depositata presso la Camera di Commercio

TORTA DI RISO O DEGLI ADDOBBI

ingredienti
In litro di latte, 200 gr di riso, 200 gr di zucchero caramellato,
100 gr di zucchero vanigliato, 3 tuorli d'uovo, 3 uova intere, 100 gr di mandorle, 100 gr di cedro candito, un bicchierino di liquore di mandorla amara, cannella, chiodi di garofano, a buccia grattata di un limone, un pizzico di sale.
=: facoltativo l'impiego di 4/6 amaretti.

mettere sul fuoco una pentola, far bollire il latte e aggiungere il riso, la scorza grattata di limone, il pizzico di sale, lo zucchero amalgamato. Far cuocere il riso, a cottura ultimata il latte dovrà essere assorbito quasi completamente. Rovesciare il tutto in una terrina e dare raffreddare il riso che assorbito in questo tipo tutto il latte rimasto nella cottura. Nel frattempo sbattere le uova con lo zucchero caramellato, (alcuni prima di mettere le uova nell'impasto, dividono il tuorlo dall'albume che montano poi a neve), incorporare le mandorle tritate, il cedro candito tagliato a dadini, (per chi adotta la soluzione che prevede l'impiego anche degli amaretti, li incorpora dopo averli amalgamati finemente), amalgamare molto bene tutti gli ingredienti con parte del liquore di mandorle amare. Rovesciare tutto in uno stampo preventivamente imburattato e spolverizzato con pan grattato; deve risultare uno spessore uniforme di 3-4 cm. di impasto.

cuocere in un forno preventivamente scaldato a 180° per una ventina di minuti, poi portare la temperatura a 150° la cottura complessivamente deve durare 40-45 minuti. Come si sarà formata sulla superficie della torta una crosticina sionda e croccante togliere dal forno, asciare intepidire, bagnare quindi la superficie con il rimanente liquore, dopo aver fatto dei forellini con uno stecchino. Togliere dalla teglia e tagliare la torta rigorosamente a losanghe.

Ticket pro fanep

Piatto degustazione 4 torte di riso

€ 5.00

Degustazione 3 risotti di Ferron

€ 10.00

Vendita Ruola torta di Riso

€ 15.00