

Campionato Italiano del Risotto: due chef liguri in gara per il podio

di **Redazione**

19 Settembre 2016 - 8:51



Liguria. Quindici finalisti, di cui due chef liguri, Jorg Giubbani da Sestri Levante, e Roberto Revel da Alassio, parteciperanno, il prossimo martedì 20 settembre, al

Campionato Italiano di Risotto a Isola della Scala.

I due chef, già classificati al primo e secondo posto lo scorso anno, si sono preparati con i prodotti dell'eccellenza ligure: dai Gamberi di Sanremo, ai calamari pennino, dai capperi a lacrima di Borgio Verezzi, a carnabuggia, da burro e yogurt dell'Alta Via fino a olio Extravergine DOP e olive taggiasche.

L'impegno è naturalmente alto, lo sanno bene i sostenitori dell'Unione Regionale Cuochi Liguri, il Consorzio dell'Olio DOP, il Consorzio del Basilico, la ditta Verrini e i Mercati della Terra di Cairo Montenotte, che dal 2014 collaborano con gli chef per la promozione delle eccellenze del territorio, dal primo sbarco alle primizie dell'agroalimentare del territorio.