



*Da Guida Gallo:
le tue Feste Gourmet*

*I piatti capolavoro firmati
dai grandi Chef*

INDICE



pag.3

Filippo La Mantia

Arancina
con il ragù di Palamita



pag.4

Giancarlo Morelli

Risotto ai limoni
del Lago di Garda
e filetto di lucioperca



pag.5

Daniel Canzian

Divisionismo in cucina...
un risotto esponenziale



pag.6

Claudio Sadler

Risotto alla milanese
da passeggio



pag.7

Alessandro Negrini e Fabio Pisani

Risotto con patate di Polignano,
cozze nostrane e pomodori
gratinati al pecorino



pag.8

Alfio Ghezzi

Riso, aneto, Trentodoc
e polvere di porcini



pag.9

Giovanni Di Pirro

Riso Gallo Gran Riserva
alle susine caramellate,
animelle di vitello glassate
e grué di cacao



pag.10

Andrea Bertoni

Riso Gallo Gran Riserva,
calamari spillo croccanti,
aglio gentile e datterini confit



pag.11

Remigio Dal Corso

Battuta di scampi
su Riso Gallo Nero,
crema dizucca
e lenticchie



pag.12

Giacchino Pontrelli

Il mare in un risotto
mantecato alla barbabietola

Filippo La Mantia



Il mercato è un luogo popolare fatto di botteghe, di persone che vendono quello che producono e di **aggregazione sociale**. È proprio nel Mercato Centrale di Milano che **Filippo La Mantia** ha deciso di aprire Oste e Cuoco, il locale con cui rilancia la sua idea di cucina che coniuga la **tradizione palermitana** con uno stile moderno e raffinato.

ARANCINA CON IL RAGÙ DI PALAMITA

Ingredienti

Riso Gallo Gran Riserva **600 g**, Olio EVO q.b., Brodo vegetale q.b., Zafferano q.b., Burro **40 g**, Capperi tritati **40 g**, Olive schiacciate **80 g**, Peperoncino fresco q.b., Acciughe sottolio **4**, Triplo concentrato di pomodoro **16 g**, Ragù di palamita **160 g**, Mentuccia & foglioline, Caciocavallo stagionato **40 g**, Finocchietto fresco **40 g**, Farina **800 g**, Acqua **1,2 lt**, Sale e pepe q.b., Mollica di pane q.b., Olio di semi di girasole q.b.



1. Tostare il riso con olio EVO. Continuare a mescolare mentre cuoce; aggiungere il brodo e proseguire la cottura fino a tre quarti, quindi mantecare con zafferano e burro. Stendere il riso su una placca da forno foderata di carta e lasciare raffreddare.

2. In un tegamino antiaderente, versare un cucchiaino d'olio, i capperi tritati, le olive schiacciate, il peperoncino fresco e le acciughe. Amalgamare e far dorare il composto, bagnare con un cucchiaino di brodo. Versare il triplo concentrato e il ragù di palamita, la mentuccia, il formaggio e il finocchietto. Rimiscolare a fiamma lenta per pochi minuti.

3. Per ciascuna arancina, posizionare il riso nel palmo della mano, leggermente unto; inserire il ripieno e chiudere a sfera, levigando l'esterno.

4. Per la pastella: versare l'acqua a filo nella farina setacciata, con sale e Pepe. Evitare con la frusta che si formino grumi. Immergervi a turno le arancine, passarle poi nella mollica di pane. Compattare e friggere le sere nell'olio di girasole a 180 °C fino a quando saranno ben tostate.

Giancarlo Morelli



Pomiroeu è una parola dialettale che significa pometo, borgo di Seregno un tempo noto per la **ricchezza delle coltivazioni di mele**. È questo il nome del ristorante di **Giancarlo Morelli**, un titolo che indica il forte legame con la terra in cui ha avuto origine nel 1993. La cura verso il territorio e verso le persone si riflette nella scelta di **ingredienti di prima qualità**, rielaborati in preparazioni mai scontate che traggono ispirazione dalle relazioni e dai viaggi dello Chef.

RISOTTO AI LIMONI DEL LAGO DI GARDA E FILETTO DI LUCIOPERCA

Ingredienti

Riso Gallo Gran Riserva **280 g**, Cipolla **4 g**, Burro **80 g**, Vino bianco *q.b.*,

Brodo vegetale **1,5 lt**, Parmigiano Reggiano **120 g**, Olio evo *q.b.*,

Limoni non trattati del Lago di Garda **2**, Succo di **1/2 limone**, Sale *q.b.*,

Burro acido **20 g**, Filetto di lucioperca **160 g**, Burro chiarificato **20 g**, Salvia *q.b.*



1. Porre in una casseruola la cipolla tritata e 50 g di burro. Rosolare facendo attenzione a non far colorire troppo la cipolla. Aggiungere il Riso Gallo Gran Riserva e lasciarlo tostare per qualche minuto, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Bagnare con il vino bianco e lasciarlo evaporare.

2. Successivamente, coprire il riso con il brodo vegetale bollente e procedere come per tradizione versando altro brodo quando si asciuga per arrivare a fine cottura. Togliere il riso dal fuoco dopo 13 minuti e mantecare con il rimanente burro e il parmigiano reggiano, l'olio extravergine di oliva versato a filo, la buccia del limone grattugiata e il succo di mezzo limone. Sempre in fase di mantecatura, aggiustare di sapore a piacere con un pizzico di sale e burro acido.

3. Tagliare il filetto di pesce già pulito in piccoli tranci e cuocerli in padella con il burro chiarificato, la salvia e una presa di sale. Versare il risotto ancora caldo in ciascun piatto piano, disporvi al di sopra i bocconcini di pesce e completare l'impattamento con un filo di olio extravergine di oliva.

Daniel Canzian



Nel cuore di Brera a Milano, Daniel Canzian Ristorante si presenta come un luogo che valorizza l'Alta Artigianalità Italiana. Lo Chef **Daniel Canzian** propone ricette italiane contemporanee, “restaurando” i piatti della tradizione e alleggerendoli per valorizzare il gusto delle materie prime ed eliminare ogni elemento superfluo. Sacro **il principio della stagionalità** e l'impiego di soli ingredienti freschi tipici della cucina nazional-popolare.

DIVISIONISMO IN CUCINA... UN RISOTTO EXPONENZIALE

Ingredienti

Riso Carnaroli **320 g**, Vino bianco secco **40 g**, Brodo leggero di verdure affumicato **900 g**, Burro **80 g**, Parmigiano grattugiato **40 g**, Burro acido **60 g**, Polvere di curry Madras, Polvere di the nero, Polvere di paprika affumicata, Burro chiarificato **20 g**, Salvia q.b.



1. Tostare il riso in una capiente casseruola con poco burro precedentemente ammorbidito. Dunque salare leggermente. Sfumare con il vino bianco secco fino farlo evaporare. Bagnare con il brodo bollente e portare a cottura mescolando di tanto in tanto e preferibilmente tenendo il mestolo nella stessa direzione oraria.
2. Allontanare la pentola dal fuoco, unire il burro e il parmigiano. Coprire con un panno e lasciare riposare per qualche minuto in modo che il riso possa “rilassarsi”.
3. Mantecare energicamente con il mestolo, dopo avere aggiunto pochissimo brodo per conferire la classica consistenza “all’onda”. Quindi correggere di sale. Stendere a velo il risotto sui piatti, spolverare le tre tipologie di spezia in modo tale da creare un effetto ottico divisionista fra le nuances dei tre colori. Privilegiare la polvere di the nero al centro della portata. Servire l’impiattamento con un filo di olio extravergine di oliva.

Claudio Sadler



Nella Trattoria Moderna Chic'n Quick la qualità firmata **Sadler** si declina in una formula di bistrot volta a valorizzare l'eccellente materia prima in **piatti "semplici ed essenziali"**. L'ambiente sofisticato del ristorante accoglie ospiti provenienti da tutto il mondo, accomunati dal gusto per la buona cucina, quella rigorosamente e intensamente italiana.

RISOTTO ALLA MILANESE DA PASSEGGIO

Ingredienti

Riso Gallo Gran Riserva **250 g**, Scalogno **5 g**, Olio q.b., Vino bianco aromatico **15 ml**, Brodo vegetale **1 lt**, Zafferano **0,15 g**, Burro semi-salato **20 g**, Grana Padano **40 g**, Bitto o Casera **60 g**, Sale fino q.b., Pasta brick 5 fogli, Olio di semi di arachidi q.b.



1. In una pentola capiente tostare il Riso Gallo Gran Riserva insieme allo scalogno tritato finemente e con un po' di olio evo. Irrorare il riso con il vino bianco e farlo evaporare. A questo punto aggiungere il brodo vegetale lentamente, lo zafferano e portare il riso a cottura. Abbiate cura di tenere il composto abbastanza asciutto. A fine cottura mantecare con burro e Grana Padano.
2. Stendere il riso su una placca e abbattere in positivo per circa 15 minuti. Una volta raffreddato completamente, unire il bitto o il casera tritati al cutter. Impastare e mettere il composto sottovuoto per almeno 2 ore.
3. Tagliare a metà la pasta brick e farcirla con una striscia di riso, bagnare con l'acqua e arrotolare creando un cilindro farcito. Abbattere a -25 °C e successivamente tagliare dei cilindri di circa 4 cm. Da una striscia di pasta brick si ricavano 6-7 cilindri. Friggere il risotto alla milanese da passeggio in abbondante olio di semi di arachidi ben caldo fino a doratura completa. Servire con un bastoncino l'impattamento con un filo di olio extravergine di oliva.

Alessandro Negrini e Fabio Pisani

RISOTTO CON PATATE DI POLIGNANO, COZZE NOSTRANE E POMODORI GRATINATI AL PECORINO

Ingredienti

Cozze tarantine **300 g**, Sale q.b., Patate di Polignano **400 g**, Zucchine trombetta **100 g**,
Olio evo **4** cucchiaini, Aglio 1 spicchio, Menta **10** foglioline, Pomodorini Datterini **50 g**, Timo q.b.,
Pecorino romano **50 g**, Riso Gallo Gran Riserva **300 g**, Brodo vegetale **1 lt**, Rosmarino 1 rametto,
Pepe di Sarawak q.b., Germogli di basilico q.b.



Il Luogo di Aimo e Nadia gode ancora dell'antico splendore, perpetrato negli anni e direzionato con consapevole balanza verso il futuro. Gli Chef **Alessandro Negrini e Fabio Pisani** offrono una cucina e una cantina che attinge al ricco patrimonio enogastronomico italiano e lo sintetizzano in un'offerta vivace, per **raccontare la nostra bella Penisola**.



1. Nettare le cozze. Bollire un litro di acqua con 10 g di sale. Immergervi le cozze per 5 secondi a gruppi di 5. Aprirle, pulirle e tenerle separate dalla loro acqua.

2. Pelare le patate e centrifugarle. Prelevare il succo e filtrarlo con un colino molto sottile, separando la fecola. Tagliare le zucchine a fettine e saltarle in padella con olio, mezzo spicchio d'aglio e le foglie di menta, lasciandole al dente. Frullare con un filo d'olio e sale per ottenere una crema omogenea. Dividere a metà i pomodorini e cuocerli in forno a 180 °C per 10 minuti con olio, timo, sale e pecorino grattugiato.

3. In una casseruola, tostare il riso per due minuti. Bagnarli con il brodo vegetale e il succo delle patate. Continuare la cottura per 13 minuti con l'acqua delle cozze. Insaporire con mezzo spicchio d'aglio e il rosmarino per un minuto, poi rimuoverli. Mantecare a fuoco spento con olio evo.

4. Disporre alla base di ciascun piatto la crema di zucchine. Spolverare con una grattata di pepe, stendere il risotto sulla crema, quindi i pomodori, le cozze e i germogli di basilico. Finire con un'altra grattata di pepe.

Alfio Ghezzi



Al Mart di Rovereto, il museo di arte moderna e contemporanea, il ristorante capitanato da **Alfio Ghezzi** vuole essere un prolungamento dell'esperienza dei visitatori. **L'elemento in comune tra location e cucina è l'emozione**, con selezione di prodotti rigorosamente italiani e trasformati in proposte gourmet, secondo un'impostazione di semplicità.

RISO, ANETO, TRENTO DOC E POLVERE DI PORCINI

Ingredienti

Per il liquido di cottura: Aglio 3 g, Olio evo di oliva Garda Trentino Dop 75 ml, Brodo 300 ml, Chardonnay 375 ml, Sale 3 g Per la crema di aneto: Aneto 60 g, Brodo 100 ml, Patate cotte 100 g, Olio evo di oliva Garda Trentino Dop 75 ml, Sale 3 g, Aglio 1 spicchio Per la polvere di porcini: Porcini essiccati 25 g, Burro 1 noce, Aglio 1 spicchio, Timo 1 rametto Riso Gallo Gran Riserva 120 g, Grana Padano q.b.



1. Fare sfrigolare l'aglio nell'olio, quindi aggiungere il brodo e fare ridurre di un terzo. Unire il vino e fare nuovamente ridurre di un terzo. Filtrare privando il liquido dell'aglio ed emulsionare, quindi conservare a parte e usare in seguito per cuocervi il riso. Frullare tutti gli ingredienti della crema di aneto in un mixer fino a ottenere una consistenza liscia da impiegare per la mantecatura.
2. Avere cura di mantenere i gambi di aneto, da passare nella polvere di porcini per poi disporli sul riso per curare la guarnizione.
3. Reidratare i porcini essiccati in acqua per 10 minuti, estrarli e passarli in padella con una noce di burro, uno spicchio di aglio e un rametto di timo, far cuocere per 5 minuti e frullare.
4. Stendere su un foglio di carta da forno e fare essiccare a bassa temperatura, quindi frullare fino a ridurre in polvere.

Giovanni Di Pirro



Un tenuta storica tra Siena e Firenze e un castello del XII secolo che, con affreschi e design contemporaneo crea l'atmosfera per approcciarsi all'esperienza stellata del ristorante La Torre. Una cucina che usa **il meglio degli ingredienti toscani** provenienti da agricoltori locali e dall'ampio giardino della tenuta, fondendoli con la cucina creativa dello Chef **Giovanni Luca Di Pirro** per dar vita a un'esperienza culinaria d'eccellenza.

RISO GALLO GRAN RISERVA ALLE SUSINE CARAMELLATE, ANIMELLE DI VITELLO GLASSATE E GRUÉ DI CACAO

Ingredienti

Riso Gallo Gran Riserva **280 g**, Scalogno **5 g**, Burro **30 g**, Vino bianco (Vermentino toscano) **15 ml**,
Parmigiano Reggiano Vacche Bianche **60 g**, Burro acido **20 g**, Animelle di vitello **160 g**,
Salvia **4 foglie**, Grué di cacao **2 g**, Susine **2**, Mosto di susine **10 g**, Sale e pepe *q.b.*



1. Tostare il riso a secco in un tegame con un po' di sale. Aggiungere quindi lo scalogno e una noce di burro. Sfumare con il vino bianco e bagnare con l'acqua bollente fino al termine della cottura aggiungendo il liquido ogni qualvolta il riso si asciughi. A cottura ultimata mantecare lontano dal fuoco con il parmigiano reggiano, il burro acido e del pepe. Eventualmente regolare di sale.
2. Nel frattempo, rosolare le animelle di vitello con il burro, la salvia e la grué di cacao. Salare. Tagliare e susine a mirepoix, riducendo il più possibile finemente a cubetti, e versarvi sopra il mosto per caramellarle. Adagiare il riso su ciascun piatto.
3. Per la decorazione, guarnire con le susine caramellate, le animelle e il grué di cacao.

Andrea Bertoni



La cucina di Sass Cafè dello Chef **Andrea Bertoni** fa della freschezza degli ingredienti una priorità, ricercando giornalmente materie prime di provenienza certificata e garantita, da combinare nella creazione di **piatti pensati in chiave moderna**. Un principio che ispira tutte le scelte, dagli ingredienti da mettere a disposizione della cucina, al servizio che crea **la giusta empatia** con l'ospite, passando per la selezione dei vini e di tutte le bevande che accompagnano adeguatamente la sosta gastronomica.

RISO GALLO GRAN RISERVA, CALAMARI SPILLO CROCCANTI, AGLIO GENTILE E DATTERINI CONFIT

Ingredienti

Riso Gallo Gran Riserva **280 g**, Aglio **8** spicchi, Latte **4 dl**, Calamari spillo **250 g**,
Pomodori datterini **20**, Olio EVO **1 dl**, Zucchero a velo *q.b.*, Erbe fresche di stagione *q.b.*,
Scorze di limone e arancia *q.b.*, Vino bianco secco *q.b.*, Brodo vegetale *q.b.*, Burro *q.b.*,
Parmigiano Reggiano grattugiato *q.b.*, Aceto di mele *q.b.*, Sale *q.b.*



1. Pelare l'aglio, privarlo del germoglio interno e farlo bollire 3 volte con 1 dl di latte avendo cura di cambiarlo dopo ogni immersione. Frullare il tutto per ottenere una crema liscia e omogenea dal sapore delicato.

2. Pulire i calamari e conservarli in frigorifero affinché siano ben freddi. Lavare i datterini e disporli in una piccola teglia con olio evo, sale fino, zucchero a velo, erbe aromatiche fresche, scorze di arancia e limone. Infornare i pomodori insaporiti per 6 ore a 80 °C così da ricavarli confit.

3. Tostare a secco il Riso Gallo Gran Riserva, sfumare con vino bianco secco e continuare la cottura con il brodo vegetale. A fine cottura, mantecare il riso con olio extravergine di oliva, poco burro, il parmigiano reggiano grattugiato, un cucchiaino di aceto di mele e la crema di aglio. All'ultimo momento, friggere in olio extravergine di oliva i calamari leggermente infarinati.

4. Disporre il riso a specchio per ciascun commensale e guarnire la composizione con i pomodori datterini confit, i calamari fritti e le erbe fresche.

Remigio Dal Corso



Arredi sontuosi che ricordano il fasto del XVII secolo, tavole finemente apparecchiate e vetrate che danno sul giardino della splendida villa costituiscono la cornice di questo ristorante che propone un menu, neanche a dirlo, dominato dal pesce. Lo Chef **Remigio del Corso** combina la **freschezza dei prodotti ittici** del vicino mercato di Chioggia a quella degli altri ingredienti, tra cui le verdure dell'orto biologico della villa.

BATTUTA DI SCAMPI SU RISO GALLO NERO, CREMA DI ZUCCA E LENTICCHIE

Ingredienti

Riso Gallo Nero integrale **200 g**, Scalogno **1**, Zucca Delica **500 g**, Carota **1**, Sedano **1** costa, Olio evo q.b., Lenticchie **80 g**, Timo limonato **1-2** rametti, Brodo vegetale **500 ml**, Scampi crudi **8**, Sale e pepe q.b.

1. Sbucciare e tritare lo scalogno, lavare la zucca, privarla della polpa e tagliarla a pezzi. Raschiare la carota, spuntarla e ridurla a dadini. Mondare il sedano, ridurlo a dadini dopo averlo privato delle foglie e dei filamenti verdi. Metterlo in una padella con la carota e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Portare sul fuoco, dopo 5-7 minuti aggiungere le lenticchie sciacquate e il timo, quindi salare. Fare cuocere per ulteriori 5 minuti.

2. Versare il brodo bollente, quindi unire la zucca e lo scalogno. Fare cuocere il composto per circa 20 minuti e frullare fino a ottenere una crema vellutata. Regolare di sale e pepe e lasciare intiepidire.

3. Cuocere il Riso Gallo Nero integrale in abbondante acqua salata, scolare, aggiustare di sale e condire con olio. Privare gli scampi della testa e del carapace e sfilare l'intestino. Tagliarli a rondelle e marinarli con olio, sale e poco pepe.

4. In ciascun piatto di portata, disporre il riso al centro con un coppapasta e versarvi intorno 2-3 cucchiaini di crema di zucca e lenticchie. Sfilare il coppapasta. Adagiare le rondelle di scampi marinate sul riso e guarnire con un ciuffetto di timo fresco l'impiattamento con un filo di olio extravergine di oliva.



Gioacchino Pontrelli



Piatti che sono **autentici capolavori di gusto**, raffinatissime cesellature di armonie e contrasti. Nell'ambientazione di Lorenzo si respira una **“classicità contemporanea”** in cui, protagonista assoluto è il pesce reperito dai pescatori locali, rispettato ed esaltato in preparazioni meticolose dallo Chef **Gioacchino Pontrelli**, in totale armonia fra la tradizione del territorio e la sapienza gastronomica dell'alta cucina.

IL MARE IN UN RISOTTO MANTECATO ALLA BARBABIETOLA

Ingredienti

Riso Gallo Gran Riserva **240 g**, Pesce misto **300 g** (branzino, scampi sgusciati, sparnocchi sgusciati, filetti di triglia, gamberi rossi sgusciati), Sale q.b., Olio EVO **100 ml**, Vino bianco 1 bicchiere, Brodo leggero di pesce q.b., Barbabietola frullata **150 g**, Aglio q.b., Peperoncino q.b.



1. Sistemare il misto di pesce pulito e a pezzi su una pirofila. Insaporirlo con un condimento preparato semplicemente a base di sale e olio.

2. Procedere poi con la preparazione del risotto: in una pentola capiente, con i bordi non molto alti, tostare il Riso Gallo Gran Riserva senza aggiungere nessun tipo di grasso. Quando i chicchi saranno traslucidi iniziare a bagnare con il vino bianco facendolo successivamente sfumare. Quindi iniziare a versare il brodo leggero di pesce poco per volta, man mano che si asciuga.

3. Proseguire la cottura del riso per altri 8 minuti. A questo punto incorporare la barbabietola, precedentemente sbollentata e frullata, e continuare la cottura per 4 minuti.

4. Allontanare il riso dal fuoco, aromatizzarlo con l'aglio, l'olio extravergine di oliva e il peperoncino e lasciarlo riposare per 2-3 minuti. Terminare la mantecatura aggiungendo l'olio. Passare il giro mare crudo in forno per 3 minuti a 200 °C. Adagiare il risotto su ciascun piatto e decorare con i tocchi di pesce.



ABBIAMO L'AMBIENTE NEL CUORE

Scopri i nostri prodotti da Agricoltura Sostenibile



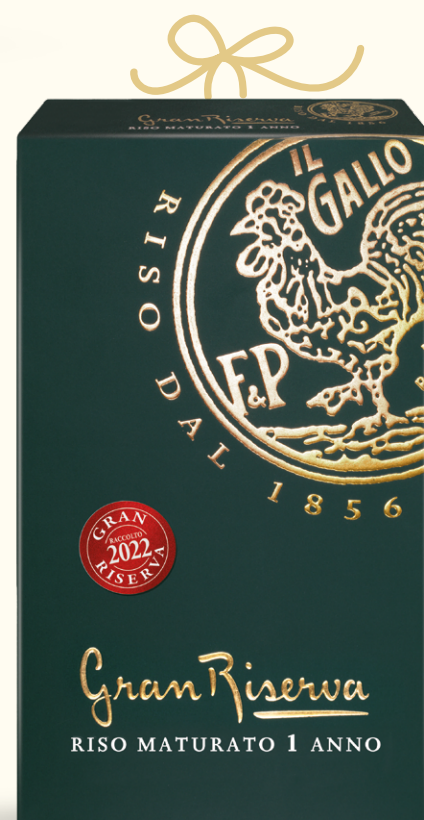
BASMATI PROFUMATO

Coltivato alle pendici dell'Himalaya nel rispetto dello standard SRP, ecco un Basmati dal caratteristico aroma di legno di sandalo e dal sapore delicato: perfetto per aggiungere un tocco esotico a ogni piatto.



RISO ROSSO INTEGRALE

Una varietà ancora poco diffusa, solo di recente la sua coltivazione è iniziata anche in Italia. Apprezzato per il piacevole aroma di nocciola e la consistenza dei suoi chicchi, è il riso perfetto per contorni, insalate o di sfiziosi primi piatti.



GRAN RISERVA MATURATO 1 ANNO

Un riso Carnaroli di qualità elevata, coltivato secondo i principi dell'Agricoltura Sostenibile, i cui chicchi sono sottoposti ad una selezione severissima: solo un chicco su tre diventa Gran Riserva.



RISO NERO INTEGRALE

Un riso 100% italiano, integrale e dall'inconfondibile colore nero naturale, durante la cottura sprigiona un caratteristico aroma di pane appena sfornato. Buono e versatile, è fonte di fibre ed è l'ideale con piatti a base di pesce.



Chicchiricchi di fantasia

