

# Amici della Fanep:



**MWM**  
Italy

SOLUZIONI PER LA RIPARAZIONE DELLE CARROZZERIE  
www.mwmautomotive.com

Zola Predosa (Bo)



**60<sup>th</sup>**  
ANNIVERSARY  
1958  
2018  
**CAMPAGNOLA**



**Assigroup**s.r.l.  
ASSICURAZIONI E CONSULENZE

Agente Legnani Anna Rita

TEL. 051-6167380  
Fax 051-752528  
zola@assigroup.net  
www.assigroupassicurazioneibologna.it

Dal 1960 a Zola Predosa



VIGNETO BAGAZZANA  
**GAGGIOLI**

Agriturismo "Borgo delle Vigne"



**ELIORIALE**

PROGETTAZIONE GRAFICA  
PLOTTER - CAD - FOTOGRAFICA  
VOLANTINI - FLYER - MANIFESTI  
BROCHURE - BIGLIETTI DA VISITA  
POSTER - LOCANDINE - CAD  
WRAPPING - QUADRI  
CARTELONISTICA - ADESIVI

ROLL-UP - POP-UP - BANDIERE  
CARTA DA PARATI  
STAMPA SU MAGLIETTE  
FELPE E CAPPELLINI  
TIMBRI - INSEGNE - BADGE  
DECORAZIONI VETRINE

Via Risorgimento, 37/2 - Riale di Zola Predosa (Bo)  
info@elioriale.it - www.elioriale.it  
Tel: 051 75 31 79 - Fax: 051 75 13 43

f elioriale



**Zaffiro**  
CREAZIONI ORAFE

Via Risorgimento 121  
Zola Predosa  
Tel. 051 758906



**CINI**  
2009

Vendita Auto Nuove e Usate - Noleggio  
Service - Autocarrozzeria - Pneumatici

Via Garibaldi n. 25 - 40069 Zola Predosa (Bo)  
Tel +39 051 752201 info.cini@cini2000.it  
Tel +39 051 6166801 www.cini2000.it



**Farmacia Legnani**

Via Risorgimento 232 - Zola Predosa (Bo)  
Tel. 051 755135 - www.farmacialegnani.eu  
farmacialegnani@tin.it



**Qualità Italia** srl

macchine a cialde e capsule per caffè, tè ed infusi di erbe  
QUALITÀ ITALIA SRL

Via Prati, 3/D - 40069 Zola Predosa (Bo) Italy - 051 6122156  
info@qualita-italia.it - www.qualita-italia.it



**Banca di Bologna**

NATA QUI.  
LA BANCA  
DEL TERRITORIO

www.bancadibologna.it

f g+ YouTube

## DOMENICA 28 APRILE 2019



OSTERIA  
*Signotto*



# LA REGINA DOLCE RISO

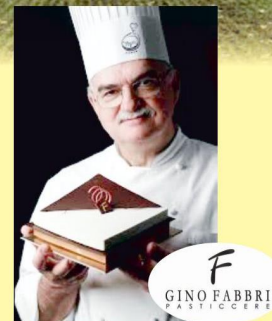
X° EDIZIONE

PRO  **FANEP**  
a ONLUS

## Palazzo Albergati

LA TAVOLA DELLA SIGNORIA  
CATERING & BANQUETING

## CON LA PARTECIPAZIONE DI:



## 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:



Zola Chiesa:



Riale:



Lavino:



Crevalcore:



Castello di Serravalle:

BAR GELATERIA  
500

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 tenuto 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

## REGOLAMENTO DI GARA

Le torte devono essere  
**FATTE E COTTE ESCLUSIVAMENTE**  
in forni domestici.

Presidente speciale di Giuria  
Gino Fabbri



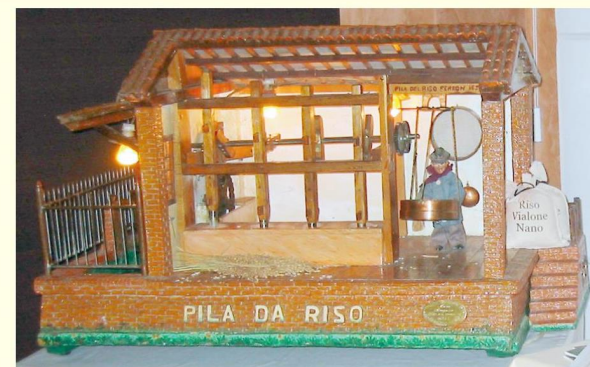
## Visite Guidate a Palazzo

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



€ 5.00 a testa pro FANEP  
bambini accompagnati fino ai 12 anni gratis  
PRENOTAZIONI VISITE 051 6166987

## La piletta di Ferron



Dimostrazione pratica della lavorazione del riso

## VINCITORI DELLE PRECEDENTI EDIZIONI:

**2010** (21 partecipanti)

1° LUCIA BARBIERO  
2° FORNO MARSIGLI  
3° LIDIA TOSI

**2011** (29 partecipanti)

1° FINELLI ANNA  
2° LEGNANI GIANCARLA  
3° FAMIGLIA CARATI

**2012** (40 partecipanti)

1° LUCIA BARBIERO  
2° GHIRONDA ICE  
3° PATRIZIA CARATA

**2013** (67 partecipanti)

1° LEONILDE CHESSA  
2° LOLA FERRI  
2° GRAZIELLA VERSANI  
3° MANUELA TARTARI

**2014** (62 partecipanti)

1° LOLA FERRI  
2° KATIA BENUZZI  
3° CARLO ALBERTO BORSARINI (rist. LA LUMIRA)

**2015**

(58 partecipanti)  
1° ALEX PETRESCU TOMAS  
2° BRUNA LEONI  
3° ELENA BARALDI

**2016** (61 partecipanti)

1° ANDREA CINTI  
2° LUCIA BARBIERO  
3° PAOLO CARATI

**2017** (59 partecipanti)

1° PAOLA MONTI  
2° LUCIA BARBIERO  
3° MANUELA TARTARI

**2018** (137 partecipanti)

1° ALESSIO BATTAGLIOLI  
2° LORETTA MALAGOLI  
3° ELISA PEDRAZZI

## VENDITA DELLE TORTE di RISO

Dalle ore 11.00 sarà possibile acquistare le torte offerte da:

ASSOCIAZIONE PASTICCIERI BOLOGNA



ASSOCIAZIONE PANIFICATORI BOLOGNA



ASSOCIAZIONE TOUR-TLEN



RISTORATORI ASCOM



la vendita delle torte sarà gestita da lions club zola predosa



Lions Club Zola Predosa

Edizione  
2019  
dedicata al  
PRESIDENTE  
ALBERTO  
BUCCI



Ricetta depositata presso  
la Camera di Commercio

### TORTA DI RISO O DEGLI ADDOBBI

#### Ingredienti

Un 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, la buccia grattata di un limone, un pizzico di sale. E' 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 vanigliato. Far cuocere il riso, a cottura ultimata il latte dovrà essere assorbito quasi completamente. Rovesciare il tutto in una terrina e fare raffreddare il riso che assorbirà in questo riposo 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 frantumati finemente), amalgamare molto bene tutti gli ingredienti con parte del liquore di mandorle amare. Rovesciare tutto in uno stampo preventivamente imburrato 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 bionda e croccante togliere dal forno, lasciare intiepidire, 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.

## 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 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 sugar paste"

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

Spazio  
Animazione Bimbi  
con i Clown  
della Fanep

## Show Cooking



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

€ 2.50 PRO FANEP



Degustazione di panini alla della mortadella Felsineo selezione tour-tlen con i cuochi dell'associazione



€ 2.50 PRO FANEP

Ticket PRO FANEP ONLUS

Piatto degustazione 4 torte di riso € 5.00

Degustazione 3 risotti di Ferron  
(risotto al basilico - risotto agli asparagi - risotto all'Isolana)  
€ 10.00



Vendita Ruola torta di Riso 1/2 Litro  
€ 10.00



Con la  
collaborazione di:



Laboratorio di Claudia Benevento  
"Realizziamo insieme ROSE e fiori in sugar paste"