Gustariso

Città di Paullo

*Ex cascina della Famiglia De Vecchi, un tempo ubicata nel centro di Paullo

Celebriamo le nostre tradizioni

Paullo, Città del Carnaroli, presenta: Gustariso, l'unica rassegna gastronomica del riso Carnaroli DNA controllato

La storia recente ha confermato ciò che fino a pochi anni fa sembravano essere solo i ricordi appannati dei vecchi paullesi: il riso Carnaroli è stato selezionato negli anni '40 proprio nelle risaie che una volta circondavano la nostra città!

La certezza della paternità delle origini di uno dei prodotti di eccellenza della gastronomia italiana non poteva certo lasciarci indifferenti, ecco perché dal 2015 la *Città di Paullo* si è fatta promotrice di una rassegna gastronomica, nei ristoranti del territorio, volta a far conoscere il sapore autentico del *Re dei Risotti*.

*Veduta di Cascina Villambrera, Paullo (MI)

> *"Dutùr, se fém?"* chiese il Sig. Carnaroli dopo l'ennesimo test fallito
>
> *"Andiamo avanti e, se avremo successo, darò il tuo nome alla nuova varietà di riso"* rispose Angelo De Vecchi

Carnaroli, il riso nato a Paullo (MI)

Un'eccellenza lombarda

Un capitolo straordinario della cultura gastronomica italiana ha avuto origine nel Sud Milano, nelle risaie che un tempo circondavano la Città di Paullo.

Il riso superfino Carnaroli, infatti, è stato selezionato proprio qui, dal risicoltore e agronomo Angelo De Vecchi, dopo lunghi e meticolosi studi condotti all'interno della Cascina Casello.

Perfetto per il risotto

Era il 1945 quando, alla ricerca del chicco perfetto per la preparazione del risotto, il Sig. De Vecchi – incrociando il *Vialone* con il *Lencino* – ottenne una nuova varietà di riso.

Per ringraziare il suo più fidato collaboratore (il *campè* o camparo delle acque) per il lavoro svolto, decise di dare il suo nome al nuovo seme: Carnaroli.

A Milano, nel padiglione dedicato al riso di *Expo 2015* la *Città di Paullo* veniva indicata come luogo di origine della varietà Carnaroli

Una lunga storia di successi

Ente Nazionale Risi

Successivamente, nei primi anni '80, Achille De Vecchi - figlio dell'ideatore del *Re dei Risotti*- prese la decisione che darà al Carnaroli la notorietà e il giusto riconoscimento: cedere all'Ente Nazionale Risi, con atto notarile, il materiale vegetale per proseguire la selezione conservatrice della varietà.

Da allora, il Carnaroli è conservato in purezza nel Centro Ricerche di Mortara dell'Ente Nazionale Risi ed è diventato il riso preferito dai migliori chef per la preparazione del risotto.

Lo sapevi che sotto la denominazione *Carnaroli* possono essere vendute anche varietà simili, come *Karnak*, *Keope* o *Poseidone*?

Un riso a DNA controllato

100% Carnaroli

Partner di Gustariso fin dalla prima edizione è il Distretto Rurale Riso e Rane che, mediante l'analisi del DNA, garantisce che il proprio riso è esclusivamente Carnaroli (e non una delle varietà similari spesso presenti in commercio sotto la stessa denominazione).

Le analisi per la certificazione *DNA Controllato* vengono effettuate dalla Piattaforma Genomica del Parco Tecnologico Padano di Lodi.

Tracciabilità della semente

In base a una progettualità sviluppata dal Distretto Rurale e approvata e finanziata da Regione Lombardia e dalla Comunità Europea, la semente - prodotta all'interno del distretto e certificata - nasce e cresce nel proprio territorio, a garanzia della sua tracciabilità e identità territoriale.

Il Distretto Rurale Riso e Rane

Il Distretto rurale Riso e Rane - riconosciuto e accreditato ufficialmente da Regione Lombardia nel 2011 - è un consorzio di aziende risicole di 23 Comuni della Provincia di Milano, in cui la coltivazione del riso riveste un' importanza assoluta, incidendo profondamente sugli aspetti paesaggistici, ambientali e storico-culturali del territorio, rendendolo unico nel suo genere e fra i più rappresentativi della Pianura Lombarda.

Totalmente incluso nel Parco Agricolo Sud Milano e in parte nel Parco Lombardo Valle del Ticino, produce in un comprensorio territoriale a elevata biodiversità, in un ambiente ancora incontaminato, utilizzando acque di pregio derivate dal Naviglio Grande o addirittura provenienti dalle risorgive (fontanili).

> Il *Distretto Rurale Riso e Rane* vede la partecipazione di 50 aziende risicole, su una superficie coltivata a riso di circa 40.000 ettari

LA RASSEGNA GASTRONOMICA

Gustariso è un viaggio alla scoperta dei sapori tipici, ma soprattutto del *Re dei Risotti*, il riso superfino Carnaroli, vanto del territorio e rinomato a livello mondiale.

La rassegna gastronomica ha luogo sul territorio tra Sud Milano, Lodigiano e Cremasco, durante il periodo autunnale.

Durante i weekend della rassegna, ogni ristorante propone un menu esclusivo (a prezzo fisso), pensato per esaltare il sapore del riso Carnaroli.

Per regalare ai clienti un'esperienza di gusto unica, viene dato grande spazio ai prodotti tipici del territorio, rielaborati secondo la tradizione o in chiave più moderna.

Carnaroli

Il riso Carnaroli è caratterizzato da un chicco con una forma più affusolata del consueto, molto consistente e con un'ottima tenuta alla cottura.

Ha, inoltre, eccellenti capacità di assorbimento dei condimenti e degli aromi. E' una varietà molto apprezzata per la preparazione dei risotti.

Carnaroli Invecchiato

Facendo stagionare i chicchi dai 12 ai 18 mesi, si ottiene un riso invecchiato dalle caratteristiche straordinarie: il riso Carnaroli Gran Riserva.

Il lungo riposo, gli conferisce un sapore unico e un'ancora maggiore resistenza alla cottura, rendendo questa varietà insuperabile.

Questa particolare eccellenza italiana si è meritata la denominazione di "*Riso da Meditazione*".

I nostri canali di comunicazione

www.gustariso.it

Informazioni sulla rassegna, elenco dei ristoranti aderenti e dettaglio dei menu

Gustariso

Aggiornamenti sulla rassegna, presentazione e promozione dei ristoranti aderenti

gustariso_carnaroli

Strutturata come un blog di cucina, la pagina presenta i piatti che sarà possibile trovare nei ristoranti

CONTATTI

Responsabile Ufficio Cultura del Comune di Paullo

Roberto Marraccini
roberto.marraccini@comune.paullo.mi.it
02 90626971

Responsabile Comunicazione della rassegna

Elisa Perrone
elisaperrone.pasi@gmail.com
339 4045 090

Città di Paullo