



2019
Justariso

L'unica rassegna
gastronomica
del **Riso Carnaroli**
DNA Controllato



Città di Paullo
Città del Riso Carnaroli



CARNAROLI, IL RISO NATO A PAULLO

C'è la Storia che nasce dal territorio, dagli avvenimenti che vi si sono verificati e dalle persone che lo hanno fatto vivere. E ci sono prodotti della terra la cui storia nasce da un luogo.

È questo il caso del **riso superfino Carnaroli**, selezionato nelle risaie che circondavano **Paullo** dal risicoltore e agronomo **Angelo De Vecchi**.



Proprio a **Paullo**, nel **1945**, grazie allo studio sistematico, alle meticolose prove e ai test effettuati su ogni porzione di risaia, **nasce la pianta di riso e conseguentemente il seme del riso Carnaroli** - ottenuto dall'incrocio tra il "*Vialone*" e il "*Lencino*" - con una cariosside di *Oryza sativa japonica* più affusolata e più lunga del consueto.



CARNAROLI: IL RISO A DNA CONTROLLATO

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

Da allora, nel **Centro Ricerche sul Riso di Mortara** dell'**Ente Nazionale Risi**, il *Carnaroli* è conservato in purezza.



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 simili spesso presenti in commercio, anche sotto la stessa denominazione.

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

In base a una progettualità sviluppata dal *Distretto Rurale* e approvata e finanziata dalla 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 E IL COMPRENSORIO

Il **Distretto rurale “Riso e Rane”** - riconosciuto e accreditato ufficialmente da Regione Lombardia nel 2011 - occupa un'area 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.

Il *Distretto Rurale* nasce dalla volontà delle aziende risicole dei **23 Comuni** coinvolti di unirsi in Consorzio, per promuovere il proprio prodotto garantendone qualità, provenienza e tracciabilità.

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

Ad oggi vede la partecipazione di 60 aziende risicole, per una superficie complessiva coltivata di circa 5.000 ettari e una superficie coltivata a riso di circa 4.000 ettari.





LA RASSEGNA GASTRONOMICA

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.

Alla sua quinta edizione, **Gustariso** vedrà la partecipazione di 14 ristoranti del territorio tra sud Milano, Lodigiano e Cremasco che, per 5 weekend, proporranno menu esclusivi.

Novità 2019! Gustariso in Città

Per la prima volta la Rassegna varca le porte della provincia per entrare a Milano dove, durante la settimana (dal martedì al giovedì sera) si potrà assaggiare uno dei menu *Gustariso* in un ristorante selezionato.

GUSTARISO (ven-sab-dom)

OTTOBRE: 18/19/20 | 25/26/27

NOVEMBRE: 1/2/3 | 8/9/10 | 15/16/17

GUSTARISO IN CITTA' (mar-mer-gio)

OTTOBRE: 22/23/24 | 29/30/31

NOVEMBRE: 5/6/7 | 12/13/14 | 19/20/21



CARNAROLI CLASSICO E INVECCHIATO

Il riso **Carnaroli Classico** 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.

Facendo stagionare i chicchi - dal momento della raccolta sino alla lavorazione - dai 12 ai 18 mesi, si ottiene un **riso invecchiato** dalle caratteristiche straordinarie: il riso **Carnaroli Gran Riserva**.

Il lungo riposo, conferisce ai chicchi di riso un sapore unico ed un'ancora maggiore resistenza alla cottura, rendendo questa varietà insuperabile.

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





●
Milano
El Barbapedana

●
Settala (MI)
Ristorante Grangia

●
Merlino (LO)
Il Mulino B&B
Trattoria da Gino e Teresa

●
Tribiano (MI)
Ristorante Golf Zoate

●
Paullo (MI)
Cadrega e Sgabel
Chiara di Luna

●
Zelo Buon Persico (MI)
Boccondivino
El Pescaluna
Le Bon Bec

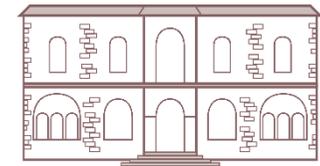
●
Comazzo (LO)
Trattoria dei Platani
Trattoria del Sole

●
Quintano (CR)
Trattoria Rosary

●
Madignano (CR)
El Tocatoro


WEB
www.gustariso.it


FACEBOOK
Gustariso



CITTA' DI PAULLO
Via Mazzini 28 – 20067 Paullo (MI)
Tel. 02 90 62 69 35
cultura@comune.paullo.mi.it