



Giustariso

**IL SAPORE AUTENTICO
DEL RISO CARNAROLI**

Un evento promosso da



Città di Paullo



In collaborazione con





1945 - 2025

Riso Carnaroli: 80 anni di gusto e tradizione

La **Città di Paullo** è stata protagonista di un evento celebrativo (pianificato lungo tutto il 2025), promosso da **Ente Nazionale Risi** per festeggiare l'**80° anniversario** della selezione del **riso Carnaroli**.

Da anni in prima linea per divulgare l'origine storica di questa eccezionale varietà di riso, **siamo stati chiamati per ospitare** - nel mese di febbraio - **l'incontro di apertura** di questa manifestazione a tappe, che ha toccato i luoghi che hanno contribuito all'affermazione del Carnaroli sulla scena nazionale e internazionale.



Città di Paullo

In un anno così importante, l'ormai nota rassegna **Gustariso** si è presentata al pubblico con un'**edizione speciale**, pensata per celebrare questo 80° anniversario.

Siamo davvero orgogliosi che dal sogno di una famiglia di agricoltori locali sia nato uno dei prodotti di eccellenza della tradizione gastronomica italiana. ❤️



Paullo, 20 febbraio 2025

Un convegno dedicato al Re dei risi

Attraverso gli interventi dei nostri graditi ospiti, abbiamo affrontato i principali temi legati all'origine, alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali di questa varietà di riso apprezzata a livello mondiale, imparando anche come riconoscere un Carnaroli di qualità e quali sono gli abbinamenti che ne possono esaltare il sapore sulle nostre tavole.



Carnaroli 1945-2025

Storia del Re dei risi: nascita e affermazione di un'eccellenza

**Giovedì
20 febbraio 2025
ore 18.00**

**Sala Consiliare
Città di Paullo
Piazza della Libertà, 3**

Programma

Saluti e introduzione

Luigi Agostino Gianoli, Sindaco della Città di Paullo
Natalia Bobba, Presidente Ente Nazionale Risi

Il valore culturale del Carnaroli

Gabriele Guida, Assessore alla Cultura della Città di Paullo

Le radici storiche del riso Carnaroli: un'eccellenza nata a Paullo

Famiglia De Vecchi, Azienda Agricola De Vecchi

Carnaroli: storia di un'eccellenza e vanto nazionale

Filip Haxhari, Dirigente Dipartimento Attività Sementiera e Miglioramento Genetico Ente Nazionale Risi

Le tante sfumature di Carnaroli

Cinzia Simonelli, Responsabile Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare Ente Nazionale Risi

Conoscere il riso attraverso l'analisi sensoriale: il sommelier del riso

Valentina Sello, Sommelier del riso

Carnaroli: 80 anni ma non li dimostra

Vera Dini D'Arezzo, Dottoressa Nutrizionista

La promozione del territorio passa dalle sue eccellenze

Andrea Bertolazzi, Presidente Pro Loco Paullo APS

CARNAROLI: STORIA E TUTELA DELLA VARIETÀ ORIGINALE



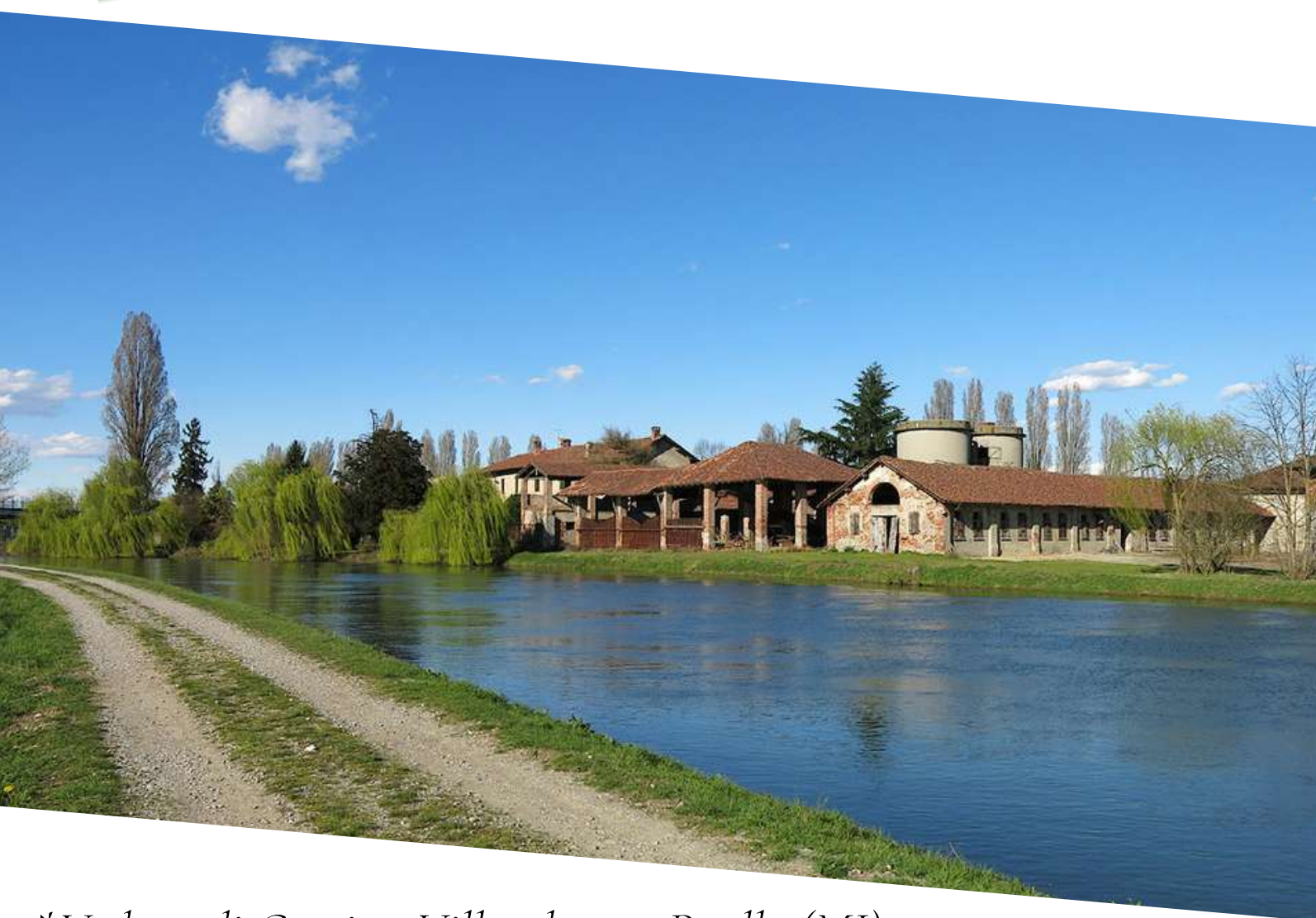


**Ex cascina della Famiglia De Vecchi,
un tempo ubicata nel centro di Paullo*



Celebriamo le nostre tradizioni

*Paullo, Città del Carnaroli, presenta: **Gustariso**, la rassegna gastronomica
dedicata al sapore autentico del riso Carnaroli*



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)*



Carnaroli

Tipologia: Riso Lungo A

Lunghezza: oltre 6 mm

Rapporto lunghezza/larghezza: da 2 a 3 mm

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 Carnaroli, infatti, è stato selezionato proprio qui, dalla Famiglia 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, la Famiglia De Vecchi – incrociando il *Vialone* con il *Lencino* – ottenne una nuova varietà: il Carnaroli.

Un riso di altissima qualità, apprezzato per l'elevata tenuta alla cottura e per la sua capacità di assorbire bene i liquidi e gli aromi.

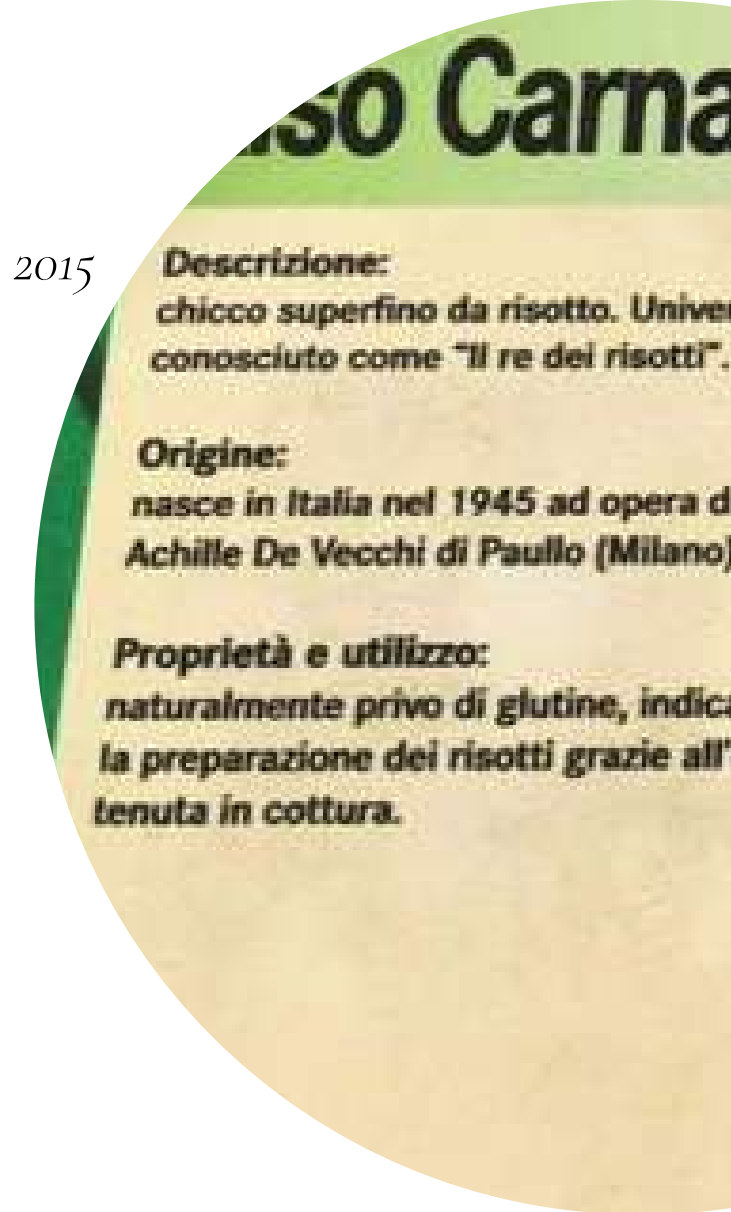
Una lunga storia di successi

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

Ente Nazionale Risi

Successivamente, nei primi anni '80, Achille De Vecchi - erede 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 sul Riso 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*?

Diffida dalle imitazioni!

Varietà simili

Secondo il **Decreto Legislativo 4 Agosto 2017 n° 131** è possibile **etichettare come Carnaroli** anche delle **varietà simili**, che però non garantiscono la stessa resa né dal punto di vista delle qualità organolettiche, né da quello della resistenza alla cottura.

Karnak, Carnise, Carnise precoce, Caravaggio, Carnaval, Keope, Leonidas e Poseidone sono dei lontani parenti del Carnaroli, **più economici** sia **da coltivare** che **da acquistare**, ma che con il Re dei risotti hanno poco a che vedere.

Riso Classico

Per aiutare i consumatori a effettuare una scelta più consapevole e per verificare la tracciabilità varietale del prodotto venduto, l'Ente Nazionale Risi ha introdotto la denominazione di **Riso Classico**.

Per poter certificare il proprio riso come *Classico* i produttori devono seguire delle **procedure particolari dalla fase della semina a quella dello stoccaggio**, isolando la quantità di riso dichiarata come tale da tutte le altre varietà eventualmente presenti sulle loro superfici coltivate.



L'analisi del DNA della semente garantisce in maniera inconfutabile se il riso è di una varietà originale oppure simile

Un riso a DNA controllato

100% Carnaroli



Tracciabilità della semente

Un altro metodo per verificare l'autenticità di una varietà di riso è quello di effettuare l'**analisi del DNA** che, attraverso il metodo scientifico, garantisce ai consumatori di acquistare del **Carnaroli puro** (e non una delle varietà simili 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.

Il DNA è come un **codice a barre biologico**, grazie al quale è possibile identificare con certezza l'origine di un lotto di riso (la sua identità territoriale).

Il **marchio DNA controllato** garantisce al consumatore sicurezza, qualità e **tracciabilità** del prodotto acquistato.

LA RASSEGNA GASTRONOMICA





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

La rassegna gastronomica, giunta alla decima edizione, ha luogo sul territorio tra il sud Milano , il Lodigiano e il Cremasco.

Durante la rassegna, ogni ristorante può scegliere se proporre un menu a prezzo fisso oppure una selezione di piatti alla carta (pensati entrambi 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.

Quando

2 - 29 marzo 2026

La formula di **Gustariso** prevede la proposta al pubblico di ricette a base di riso Carnaroli, nelle seguenti modalità:

- menu a prezzo fisso
- piatti alla carta
- una combinazione di entrambi

Si può scegliere se partecipare in settimana, solo nel weekend oppure dal lunedì alla domenica.

Perché solo Carnaroli certificato?

Aderendo alla rassegna si accetta la finalità della stessa, cioè la **divulgazione dell'origine storica** del riso **Carnaroli** e la **promozione** della **varietà originale** di questa eccellenza gastronomica italiana.

È perciò essenziale che le ricette proposte ai clienti siano eseguite con un **riso della migliore qualità possibile**.

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