

Gli agriturismi varesini baluardo del vero Carnaroli

Pubblicato: Giovedì 5 Ottobre 2017



Dal risotto alla birra Poretti, a quello con la Formaggella del Luinese; dal risotto porcini e luganega, a zucca e guanciale, Varese è pronta a riscoprire una delle qualità di riso più pregiate d'Italia, il vero Carnaroli.

A raccontarlo è la Coldiretti provinciale alla vigilia del fine settimana dedicato al progetto “Le vie del riso Carnaroli”, grazie al quale si potranno degustare nella nostra provincia i piatti a base di riso originale da sementi Carnaroli.

«I nostri agriturismi, baluardo delle tradizioni contadine, dei prodotti locali e del Made in Italy, hanno creduto fortemente in un'iniziativa volta a valorizzare un importante prodotto dell'eccellenza lombarda — sottolinea il presidente di Terranostra Varese e vicepresidente di Terranostra Lombardia, **Massimo Grignani** — Per esaltarne le peculiarità abbiamo creato degli abbinamenti particolari come il risotto alla 7 luppoli e zola, o quello funghi e castagne, ma proporremo anche i classici della cucina di campagna come il risotto pere e zola. L'obiettivo è raccontare i nostri territori e la nostra tradizione enogastronomica dove da sempre il riso è elemento fondamentale».

Basti pensare — spiega Coldiretti — che quasi la metà di tutto il riso italiano viene prodotto in Lombardia, con circa **centomila ettari di risaie** su poco più di 220mila a livello nazionale. Il riso lombardo è concentrato in particolare fra Pavia (prima risaia d'Europa con 80mila ettari, di cui 6mila di tutti i 9mila ettari d'Italia dedicati alla produzione della varietà Carnaroli), Milano e Lodi.

Nella nostra provincia sono 8 gli agriturismi che tra sabato 7 e domenica 8 ottobre proporranno menù a base di Carnaroli.

«Il riso – conclude **Alessandra Morandi**, presidente di Terranostra Lombardia – è uno degli alimenti più eclettici che esistono. Si può preparare in mille varianti dolci e salate, può essere un primo piatto o un contorno, oppure può essere preparato con frutta e salumi. Ma è chiaro che serve una materia di prima qualità come quella che vogliamo dare con il vero Carnaroli originario che proprio grazie all'alto contenuto di amiloso è molto resistente ed elastico: durante la cottura non scuoce e rimane compatto. Per le sue preziose qualità organolettiche il riso Carnaroli è apprezzato in tutte le cucine, da quelle dei grandi chef a quelle più casalinghe».

Potete trovare l'elenco degli agriturismi della provincia di Varese che aderiscono all'iniziativa sul sito **www.agriturismi.it** (solo quelli segnati con il marchio del riso Carnaroli).

Qui l'elenco completo degli agriturismi lombardi che partecipano a “Le vie del riso Carnaroli”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it