

Il carnaroli protagonista degli agriturismi varesini

Pubblicato: Martedì 19 Marzo 2019



La **Lombardia** è la “**regina d’Italia**” del **riso Carnaroli** con circa il 70% del raccolto a livello nazionale di questa pregiata varietà di riso. Ma il termine “Carnaroli” nelle scatole che si comprano nei negozi non necessariamente indica che il riso contenuto è vero Carnaroli. La normativa europea infatti permette di chiamare come tale anche risi simili meno pregiati (Si chiamano caravaggio, karnak, carnaval, carnise, carnise precoce, poseidone e keope: ma questa distinzione sulle scatole non c’è) e ovviamente risi non italiani

Per difendere primato e qualità, Coldiretti ha deciso di dedicare una settimana al principe dei risi, con iniziative che coinvolgono tutta la regione **al mercato agricolo coperto di Porta Romana a Milano**, ma anche negli agriturismi di **Terranostra Campagna Amica** nelle province lombarde, dove sarà protagonista il vero “**Carnaroli da Carnaroli Pavese** coltivato da semente certificata” come ha annunciato oggi **Massimo Grignani**, presidente di Terranostra Lombardia e Terranostra Varese nel corso della conferenza stampa di presentazione dell’evento nella provincia prealpina, che si è tenuta a Casciago, in uno degli agriturismi partecipanti all’iniziativa, “**Il ronco di Casarico**”.



La provincia di Varese è stata quella che ha più partecipato all’iniziativa: sono infatti **ben 13 le strutture che aderiscono**, su 50 dell’intera Lombardia: da Brinzio a Casciago, da Cuasso al Monte a Cairate, da Castiglione Olona a Cugliate Fabiasco, Azzate, Taino, Lonate Ceppino, Montegrino Valtravaglia, Origgio, Tradate e Lonate Pozzolo. Ancor più della principale provincia di produzione del carnaroli, quella pavese: che di agriturismi aderenti ne ha 11.

A MILANO IL RISOTTO DI CHEF BARZETTI

Le iniziative partiranno domani, mercoledì 20, dall’iniziativa al **farmers’ market di via Friuli 10/A a Milano**:– Nei giorni di apertura del mercato, alle 11, ci saranno show cooking con gli agrichef pavesi di Terranostra che illustreranno alcune ricette realizzate con questo riso di alta qualità. **Ospite speciale sabato 23 marzo** sarà lo chef **Sergio Barzetti**, volto noto del piccolo schermo e **malnatese** (e quindi varesotto) ufficiale da ormai molti anni, dove vive e ha scelto di aprire la sua “Cucina Barzetti”.

Il mercato coperto di Campagna Amica a Milano – ricorda la Coldiretti – è aperto dal mercoledì al sabato dalle 8 alle 14.

IN TUTTA LA LOMBARDIA MENU AL CARNAROLI

La settimana del Carnaroli continua nel weekend in oltre 50 agriturismi di Terranostra Campagna Amica nelle province di Pavia, Bergamo, Brescia, Cremona, Como, Milano, Lecco, Mantova, Sondrio, Varese.

Nelle giornate di **sabato 23 e domenica 24 marzo** sarà possibile gustare piatti a tema Carnaroli, per conoscere il vero sapore del Carnaroli “doc”.

Ognuna delle strutture avrà la sua specialità: per scoprire quelle degli agriturismi varesini basta consultare il sito www.agriturismivarese.it, entrare nelle pagine degli agriturismi con la **spiga di riso**, e scoprire menu e costi dell’iniziativa.

di sr