

VareseNews

Torna Le Vie del Riso, per riscoprire il vero riso Carnaroli

Pubblicato: Martedì 7 Novembre 2023



Torna l'appuntamento con "Le Vie del Riso Carnaroli" 2023, iniziativa voluta da Terranostra Lombardia per valorizzare la filiera del riso Carnaroli Pavese e presentata nella giornata del 7 novembre all'agriturismo Ronco di Casarico, a **Casciago**.

«A Varese piace tanto il risotto, l'abbiamo già sperimentato, e quando il riso è di qualità le iniziative sono molto apprezzate – sottolinea **Francesca Turconi**, neo presidente di Terra Nostra Varese – Ogni agriturismo proporrà la sua ricetta in libertà, e nell'occasione abbiamo coinvolto anche gli agriturismi di Como e Lecco»

L'appuntamento è per il week end dal 10 al 12 novembre nei nove agriturismi Terranostra Varese, che si cimenteranno nella preparazione di ricette particolari, non solo legate al risotto.

«Se comprate riso carnaroli al supermercato, c'è il 50% di probabilità che voi compriate un vero e proprio Carnaroli: molto più probabilmente prenderete un riso di tipo simile ma con diversa qualità – spiega il produttore di Gambolò **Domenico Carnavale Giampaolo** – Il vero Carnaroli proviene dalla semente Carnaroli ed è coltivato in provincia di Pavia: non si trova al supermercato, ma solo dal produttore e in agriturismi e mercati di produttori»

Non è facile perciò gustare il Carnaroli in purezza: per questo Coldiretti organizza ogni anno questa particolare manifestazione, diffusa in tutta la regione e resa concreta dagli agriturismi aderenti a Terranostra.

«Il riso Carnaroli era una varietà morta – ha sottolineato **Rodolfo Mazzucotelli** direttore di Coldiretti Varese, Como, Lecco – Negli anni '70 era destinato all'estinzione, ma l'Ente Nazionale Risi ha preso a cuore il problema e ha ricostruito nuclei di produttori. Qui ha incontrato la ristorazione, perchè ha alta tenuta di cottura e grande capacità di assorbire e rilasciare il condimento. Dall'estero arriva soprattutto riso da contorni e riso da minestra: il riso da risotto è prodotto quasi esclusivamente in Italia, soprattutto tra Pavia Novara Vercelli, il triangolo del riso».

I NOVE AGRITURISMI PARTECIPANTI ALLA MANIFESTAZIONE

Agriturismo Il Vecchio Castagno – Angera VA

Situato ad Angera a 1 km dalla sponda Lombarda del Lago Maggiore e dalla Rocca d'Angera si trova il Vecchio Castagno che nella tre giorni dedicata al riso Carnaroli in purezza propone un meraviglioso Carnaroli alla zucca mantecato al certosino dolce con pioggia di funghi.

Prenota il tuo tavolo. www.ilvecchiocastagno.com

Agriturismo Il Boscangolo – Samarate VA

Il Boscangolo, specializzato in merende e aperitivi, propone un menù tutto dedicato alle vie del Carnaroli : Riso saltato con verdure, risotto con la zucca, dolcetti di riso, mele e castagne, calice di vino e acqua. E' richiesta la prenotazione. www.iboscangolo.it

Cascina Paradiso – Cuasso al Monte VA

Situata nel verde del comune di Cuasso al Monte, a pochi km dal lago di Lugano, Cascina Paradiso valorizza il Carnaroli da Carnaroli in due golose proposte:

Risotto con funghi porcini e Risotto pancetta e rosmarino.

Agriturismo Il Ronco di Casarico – Casciago VA

In collina nel cuore delle Prealpi varesine e con un bello scorcio sul lago di Varese, il pregiato riso Carnaroli sarà protagonista dell'intero fine settimana. Dopo aver gustato gli antipasti della casa, propone una degustazione di tre risotti :

Riso Carnaroli con radicchio e zola

Risotto Carnaroli con porri e crema di Taleggio

Risotto Carnaroli con i funghi

Agriturismo Fattoria Canale – Azzate VA

A due passi dalla Piana di Vegonno, luog der quere tai

Il menù della Fattoria Canale prevede per la cena del sabato Risotto con salsiccia, verza e zafferano oppure Risotto con zucca e crema di zola; per il pranzo di domenica Risotto con pere cotogne e taleggio oppure Risotto con funghi e castagne. Solo su prenotazione.

Agriturismo Il Castagno – Tradate VA

Nei cuare del Parco Pineta, si propone un menù con il re dei risi: Risotto alla zucca e salsiccia.

Il Carnaroli da Carnaroli incontra la zucca, mai dimenticato ortaggio autunnale, e la sapidità della salsiccia nostrana in un profumato e colorato confort food. Non dimenticate di prenotare.

www.agricastagno.com

Agriturismo | Giardini del Lago – Varese

A ridosso della pista ciclabile che circonda il lago di Varese, potrete iniziare la giornata con una gustosa colazione a se preferite patate per una merenda con la famosa torta di riso, non mancheranno altri dolci a base di farina di riso. www.igiardinidellago.com

Agriturismo Valticina – Lonate Pozzolo VA

Siamo nel cuore del Parco del Ticino e nell'agriturismo di Katia e Alessandro il pregiato Riso Carnaroli da Carnaroli sarà protagonista assoluto. Ecco le loro proposte :

Riso Carnaroli all'Appena Munto e il Riso Carnaroli incontra lo Zafferano del Ticino.

Si consiglia la prenotazione. www.agriturismovalticino.it

Agriturismo Ai Boschi – Origgio VA

Siamo a sud della provincia di Varese e traviamo tre versioni de “il Carnaroli in purezza” La cucina propone un menù degustazione e dedica tre diverse ricette al protagonista del week end, si consiglia la prenotazione.

Venerdì 10: Risotto sfumato alla birra 4 luppoli con rosmarino e salsiccia fresca

Sabato 11: Risotto con radicchio raso e speck croccante

Domenica 12: Risotto con zucca e funghi porcini

Sarà inoltre possibile acquistare il riso Carnaroli in purezza. www.aiboschi.it

[tutti gli agriturismi di lombardia aderenti a le vie del riso carnaroli](<https://terranostrolombardia.it/eventi/2023-le-vie-del-riso-carnaroli-10-11-12-novembre>)

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it