

VareseNews

Le vie del riso, nove agriturismi varesini portano in tavola “sua eccellenza” il Carnaroli

Pubblicato: Mercoledì 26 Novembre 2025



All’agriturismo **Ronco di Casarico a Casciago** si respira aria di festa, e di belle novità. È qui che è stata presentata “**Le vie del riso**“, la rassegna che questo weekend porta il Carnaroli sulle tavole di nove agriturismi della provincia. E quando **Lorenzo Sacchi**, chef stellato de “Il Circolino” di **Monza**, inizia lo showcooking del suo risotto con gamberi di fiume e agrumi, gli sguardi dei presenti si fanno attenti. Perché il riso, in fondo, è cosa seria, soprattutto per chi lo produce e per chi ne fa parte integrante di un menù che vuole esaltare i prodotti del territorio.

A guidare l’evento c’è **Tiffany Bertoni**, neo presidente di Terranostra, alla sua prima uscita pubblica: orgogliosa di rappresentare l’associazione in un’occasione che unisce terra e buon cibo. «Invitiamo tutti a festeggiare l’anniversario del Carnaroli nei nostri agriturismi, che sono cultura locale, ospitalità contadina e didattica», spiega mentre presenta i nove agriturismi che **dal 28 al 30 novembre** proporranno piatti a base di questo riso pregiato.

Domenico Carnevale del Consorzio “Carnaroli da Carnaroli pavese” ci tiene invece a sottolineare una particolarità tutta italiana. «La legislazione italiana è una delle poche al mondo che ha il concetto di varietà nel riso. In Italia ci sono circa 130 varietà, in California ce ne sono solo 4». **Jacopo Fontaneto**, critico gastronomico e responsabile della comunicazione di Coldiretti Varese, aggiunge una curiosità che suona quasi come una rivendicazione territoriale: «Sapete che il risotto alla milanese è stato scritto da un varesotto. Si tratta di Bartolomeo Scappi, che nel ‘500 mise per iscritto la prima ricetta nel suo

celeberrimo trattato gastronomico».

Pietro Luca Colombo, presidente di Coldiretti Varese, guarda anche più lontano. «Queste rassegne sono una grande occasione di turismo fuori stagione per una provincia che, a poche settimane dalle Olimpiadi invernali, ha due assi nella manica: un paesaggio vario e bellissimo, dai laghi ai Sacri Monti, e l'aeroporto internazionale» osserva Colombo.

A parlare c'è anche **Irene Zanotti** dell'agriturismo ospitante, che presenta il suo risotto con porri e pancetta del Ronco di Casarico, due prodotti della fattoria. È il direttore di Coldiretti Varese a sintetizzare il senso profondo dell'iniziativa: «Una frase trovata in un libro dice: "Il cibo è cultura quando si coltiva, quando si alleva, quando si trasforma e quando si consuma". E gli agriturismi rappresentano tutta la filiera».

LE PROPOSTE

La rassegna offre una varietà notevole di assaggi: si va dai risotti ai porcini della Cascina Paradiso di Cuasso al Monte alle torte e dolci al riso dei Giardini del Lago di Varese e della Garzonera di Vergiate. Il Boscangolo di Samarate propone un riso cremoso macchiato ai piccoli frutti, mentre Il Vecchio Castagno di Angera organizza sabato una verticale di risotti, dal risotto alla mela croccante mantecato al Trentingrana fino al risotto alla quaglia in riduzione di Verboso bianco d'Angera. La Camelia di Taino punta sugli antipasti di riso e sul risotto al Prosecco, la Fattoria Canale di Azzate sul risotto con melograno e quello con gorgonzola e pere.

UNA FESTA DEL RINGRAZIAMENTO DEGLI AGRICOLTORI

Domenica, parallelamente alla rassegna gastronomica, si terrà la giornata del ringraziamento di Coldiretti a Morazzone e Carnago. Messa alle 11, poi benedizione dei trattori e sfilata fino a Carnago. Perché la terra, prima ancora che sul piatto, va celebrata nei campi.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it