

TRIBIANO

MI

Ristorante Golf Zoate

€ 25,00

via Verdi 8, Fr. Zoate - Tribiano - Tel. 02 90632391 - www.ristorantegolfzoate.it

FB: Ristorante Golf Zoate - info@ristorantegolfzoate.it

Antipasti Tortino di zucchine con crema di bufala - **Primi** *Risotto ai mirtilli sfumato al Franciacorta, timo e cialda di grana, timballo di riso* - **Secondi** Bocconcini di vitello in umido - **Dessert** Tiramisù della casa. Bevande escluse.

COMAZZO

LO

Trattoria del Sole

€ 25,00

via Roma 30, Comazzo - Tel. 02 9061055 - Fax 029061322

trattoria.del.sole.comazzo@gmail.com - FB: Trattoria-Del-Sole

Antipasti Salumi nostrani, cotechino, giardiniera - **Primi** *Risotto lüganega e raspadiura "La Fontana" di Comazzo* - **Secondi** Rosticciata lombarda con polenta - **Dessert** Crostata della casa. Vino 1 bottiglia ogni 2 persone - SOLO SU PRENOTAZIONE.

Trattoria dei Platani

€ 28,00

via Cavour 12, Comazzo - Tel. 02 9061010 - poggi.gu@tiscali.it

www.trattoriadeiplatani.it - FB: Trattoria dei platani

Antipasti Salame nostrano, crudo di Parma, coppa piacentina, cotechino caldo, *Chisolini salati di riso Carnaroli* - **Primi** *Risotto Carnaroli al cavolo cappuccio rosa mantecato con raspadiura lodigiana, risotto Carnaroli con pesce persico* - **Secondi** *Anello di riso Carnaroli alle erbe aromatiche con bocconcini di cinghiale* - **Contorno** Insalata mista - **Dessert** *Torta di riso Carnaroli con mandorle e mele accompagnata da una pallina di gelato* - Acqua e 1 bottiglia di vino ogni due persone. Caffè.



Il Distretto Rurale Riso e Rane

Il Distretto rurale Riso e Rane, tramite il Marchio "DNA Controllato", cioè mediante l'analisi del DNA, garantisce che la varietà di riso utilizzata nella Rassegna Gastronomica è esclusivamente Carnaroli, varietà unica per qualità e prestazioni in cucina, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Ciò garantisce il consumatore sull'effettiva presenza della varietà Carnaroli nella confezione e l'esclusione di varietà similari oggi in commercio.

Le analisi per la certificazione "DNA Controllato" vengono effettuate dalla Piattaforma Genomica del Parco Tecnologico Padano di Lodi. Il Distretto rurale "Riso e rane" occupa un'area della Provincia di Milano che comprende 23 comuni dove la coltivazione del riso riveste un'assoluta rilevanza economica ed incide profondamente sugli aspetti paesaggistici, ambientali, storici e culturali del suo territorio rendendolo unico nel suo genere e fra i più rappresentativi della pianura lombarda.

Città di Paullo - Via Mazzini, 28 - Paullo - cultura@comune.paullo.mi.it - Tel. 02 90 62 69 35

Gustariso

L'Unica
Rassegna Gastronomica
del Riso **Carnaroli**
DNA controllato

I migliori Ristoranti
per il **RE** dei risotti

INRISO
VERITAS

5
Weekend

Ottobre
20/21/22
27/28/29

Novembre
3/4/5
10/11/12
17/18/19


DISTRETTO RURALE
Riso e Rane



Comazzo



Merlino



Zelo B.P.



Paullo



Rodano



Tribiano

PAULLO - Città del Carnaroli

MI

La Cantinetta di Toti

€ 25,00

via Matteotti 33, Paullo - 02 83967198 - www.lacantinettaditoti.it - giadatoti@libero.it

FB: La Cantinetta di Toti

Antipasti muffin salato con provola e pancetta, in crema di zucchine - **Primo Risotto con zucca e salsiccia con riduzione di barbabietole rosse** - **Secondo** Tagliata di sbottona piemontese a piacere (zola, funghi, castagne, rucola e grana) - **Dessert** Soufflè al cioccolato - Vino della casa, acqua e caffè.

CHIUSO LA DOMENICA

Chiaro di Luna

€ 27,00

Via Manzoni, 108 - Tel. 02 95379262 - chiaro diluna.paullo@gmail.com - FB: Chiaro di Luna

Antipasti Bancale di salumi misti piacentini e gnocco fritto - **Primo Risotto funghi porcini e mirtili, risotto castagne, lüganega e barbera** - **Secondo** Lonza bardata con lardo d'Arnad e polenta
Dessert Crostata rustica della casa con marmellata nostrana - Bevande incluse, ½ L di vino. Caffè.

LUCINO DI RODANO

MI

FuoriBinario Bistrot

€ 25,00

Via Filippo Turati, Fr. Lucino di Rodano - https://fuoribinariobistrot.wordpress.com

FB: FuoriBinario Bistrot - 335 7768211 - monica.sartoricesari@outlook.it

Antipasti *Degustazione di arancini di riso con ripieni diversi* - **Primi Risotto Ripiddu nivicatu (come l'Etna con la neve, ovvero burrata e la lava, ovvero salsa di pomodoro e pomodorini confit.)**

Secondo *Cialde di risotto al salto con San Pietro croccante ad tempora e salsa agrodolce di barbabietola rossa* - **Dessert** *Crema catalana di risolatte alle nocchie e caramello.*

Bevande incluse.



Il nostro riso

La vicenda straordinaria del riso Carnaroli

Nel lontano 1945, nelle risaie che circondano Paullo, nasce il riso superfino Carnaroli, selezionato dal risicoltore e agronomo Angelo De Vecchi dopo anni di paziente studio e lavorazione.

Ottenuto dall'incrocio tra il "Vialone" e il "Lencino", con una cariosside di *Oryza sativa* giapponese più affusolata e più lunga del consueto, è conservato e coltivato in purezza nel Centro Ricerche sul Riso di Mortara dell'Ente Nazionale Risi.

Sembra incredibile. Ciò che si è determinato oltre settanta anni fa con studio e passione è avvenuto realmente nelle campagne che circondavano Paullo, in quelle risaie che hanno dato vita a uno dei prodotti più straordinari dell'agricoltura italiana, il riso Carnaroli.

ZELO BUON PERSICO

LO

El Pescaluna

€ 25,00

via Dante 33, Zelo B.P. - 02 90658845 - www.facebook.com/El-pescaluna

Antipasti Cotechino su purea di lenticchie, quiche di porri, flan di zucchine al basilico, lüganega e raspadüra - **Primi** *Pepite di Carnaroli al Montasio e chips di topinambur, Carnaroli al salto* - Garganelli in salsa rosa - **Secondi** Insaccato di vitello e asparagi con funghi - **Dessert** Dessert del Pescaluna - Bevande incluse.

Boccon Divino

€ 30,00

via XX settembre 28, Zelo B. P. - 02 90669244 - 3383289618 - annalisa-perella@yahoo.it

www.boccondivino.net - FB: boccondivinozelo

Antipasti Tagliere di salumi e formaggi con il vero gnocco fritto emiliano, cipolle di Tropea in agrodolce

Primi *Risotto ai funghi porcini e salsiccia, assaggio di tortelli della nonna alla ricotta e spinaci*

Secondi Brasato di manzo irlandese delicato con polenta - **Dessert** Tris di dolci della casa: crostata alla marmellata, torta soffice al cioccolato, sbrisolona. Bevande incluse: vino della casa, acqua e caffè.

Gratis bimbi fino a 3 anni. €15,00 bimbi da 4 a 10 anni. Possibilità menu bambini.

Le Bon Bec

€ 30,00

via Dante 74, Zelo B.P. - 02 90667291 - www.lebonbec.it - playersrl2016@gmail.com - FB: le bon bec

Antipasti *Cono croccante con riso saltato, uovo, verdure e bacon* - **Primi** *Il Carnaroli alle erbe aromatiche mantecato, in forma di Granone Lodigiano - Minestra di zucca alla milanese* - **Secondi**

Stinco di maialino iberico alla birra rossa, crauti e riso pilaf - **Dessert** *Strudel rivisitato con riso Carnaroli*. Bevande escluse.

MARZANO di MERLINO

LO

Trattoria "Gino e Teresa"

€ 25,00

Piazza Francesca Cabrini, 1 Marzano - Merlino

daginoetersa@libero.it - Tel. 02 90658967 - www.daginoetersa.it FB: Trattoria Gino e Teresa

Antipasti Salame cremonese, coppa piacentina, pancetta nostrana, speck Alto Adige, cipolle borettane, melanzane trifolate, bocconcini di polenta con lardo di Patanegra - **Primi** *Tris di Risotti Carnaroli: allo zafferano con salsiccia e funghi chiodini, alle erbe aromatiche e raspadüra, al miele con Panterone e pere* - **Dessert** Tris di dolci: mele caramellate con gelato, torta Bertolina, salame di cioccolato.

Vino, acqua e caffè.

La proposta gastronomica



Con questa rassegna gastronomica è chiara la volontà di far conoscere le eccellenze culinarie della zona e soprattutto il riso superfino Carnaroli vanto del territorio e rinomato a livello mondiale.

I numerosi ristoratori del nostro territorio propongono menù particolari, ideati per accompagnare il pubblico più vario alla riscoperta di piatti e ricette tradizionali: per tutti, il denominatore comune, è l'utilizzo del riso Carnaroli DNA controllato, trasformato nelle cucine secondo le peculiarità e la vocazione di ciascuno, nell'ottica della valorizzazione e della promozione di un prodotto che non ha eguali, nato dalla nostra terra.