

PAULLO - Città del Carnaroli - MI

CADREGA E SGABEL

Via Manzoni, 15 - Paullo - Tel. 02 83962828
www.cadregaesgabel.com
info@cadregaesgabel.com
FB: Cadrega e Sgabel

ANTIPASTI - Gnocco fritto con salumi

PRIMI - Risotto pistacchio e scamorza

SECONDI - Petto d'anatra all'arancia con contorno a scelta

Bevande: Acqua, Calice di vino, Caffè

€ 25,00

CHIARO DI LUNA

Via Manzoni, 108 - Paullo - Tel. 02 95379262
www.chiarodiluna.eatbu.com
chiarodiluna.paullo@gmail.com
FB: Chiaro di luna

ANTIPASTI - Petto d'anatra con aceto balsamico; Filetto di persico; Flan di zucca, zucchine e zenzero; Bruschetta al lardo di Colonnata

PRIMI - Risotto con anatra, melagrana e porto; Risotto al pesce persico e salvia; Risotto alla zucca, zucchine e zenzero; Risotto al lardo di Colonnata e rosmarino

DESSERT - Torta del Sor-riso

Bevande: incluse

€ 28,00

TRIBIANO - MI

RISTORANTE GOLF ZOATE

via Verdi 8, Fr. Zoate - Tribiano Tel. 02 90632391
www.ristorantegolfzoate.it
info@ristorantegolfzoate.it
FB: Ristorante Golf Zoate

ANTIPASTI - Salumi casarecci; Parmigiana di melanzane; Fritto di verdure; Gamberi alla Catalana

PIATTO UNICO - Ossobuco con Risotto alla Milanese

DESSERT - Tarte Tatin di mele con pallina di gelato

Bevande: escluse

€ 25,00

QUINTANO - CR

TRATTORIA ROSARY

via 4 Novembre 14, Quintano
Tel. 0373 71164 - www.trattoriarosary.it
trattoriarosary@gmail.com - FB: Trattoria Rosary

ANTIPASTI - Salumi; Fichi secchi con cipolle; Salva Cremasco

PRIMI - Risotto con funghi, castagne e miele; Risotto con radicchio, taleggio e uva; Risotto con grana padano, birra e rosticciata di maiale

DESSERT - Pere al vino con gelato

Bevande: Acqua

€ 25,00

LUCINO DI RODANO - MI

FUORIBINARIO TRAIN BISTROT

Via Filippo Turati, Fr. Lucino di Rodano
Tel. 380 7521812 - Cell. 335 776811
www.fuoribinariobistrot.wordpress.com
monica.sartonicesari@outlook.it

FB: FuoriBinario Bistrot

ANTIPASTI - Degustazione di arancini di riso con i ripieni di Monica

PRIMI - Risotto ai gamberi e zenzero con le verdure della Catalana

SECONDI - Cialde di riso e ceci alla curcuma con spezzatino morbidissimo di ossobuco al limone e basilico

DESSERT - Cheese cake di riso al cioccolato e banane - **Bevande:** vini esclusi

€ 25,00



MARZANO DI MERLINO - LO

TRATTORIA DA GINO E TERESA

Via 4 Novembre 27, Merlino - Tel. 02 90658967
www.daginoeteresa.it - daginoeteresa@libero.it
FB: Trattoria Da Gino e Teresa

ANTIPASTI - Salame nostrano; Coppa stagionata; Pancetta Piacentina; Speck delle Alpi; Pomodori secchi; Melanzane trifolate; Cipolle Borettane; Cotechino con purè; Bocconcini di polenta con lardo di Pata Negra

PRIMI - Risotto Milanese con funghi chiodini e raspadùra; Risotto pere, speck e caciotta BIO; Risotto con verza

e salsiccia

DESSERT - Tris di dolci

Bevande: Acqua, Caffè (vini esclusi)

€ 25,00



Carnaroli, un Riso da Meditazione

Il Riso Carnaroli Gran Riserva è un riso di qualità assoluta, che viene fatto stagionare - dal momento della raccolta sino alla sua lavorazione - dai 12 ai 18 mesi.

Questo lungo riposo permette ai chicchi di riso di acquisire un sapore unico ed una maggiore resistenza alla cottura, rendendola insuperabile ed esaltando ancor di più una delle caratteristiche che fanno del Carnaroli la varietà migliore al mondo per cucinare risotti.

Questa eccellenza italiana si è meritata la denominazione di "Riso da Meditazione" in quanto un Riso eccellente, cucinato da mani esperte, secondo le più tradizionali ricette italiane, induce a meditare sulle cose buone e semplici della nostra vita, senza dimenticare il lungo percorso del riso che accompagna la storia dell'uomo e del mondo, perdendosi nella notte dei tempi.

COMAZZO - LO

TRATTORIA DEI PLATANI

via Cavour 12, Comazzo - Tel. 02 9061010
www.trattoriadeiplatani.it

poggi.gu@tiscali.it - FB: Trattoria dei Platani

ANTIPASTI - Prosciutto crudo di Parma; Coppa Piacentina; Salame nostrano; Cotechino caldo; Chisolini salati di riso Carnaroli

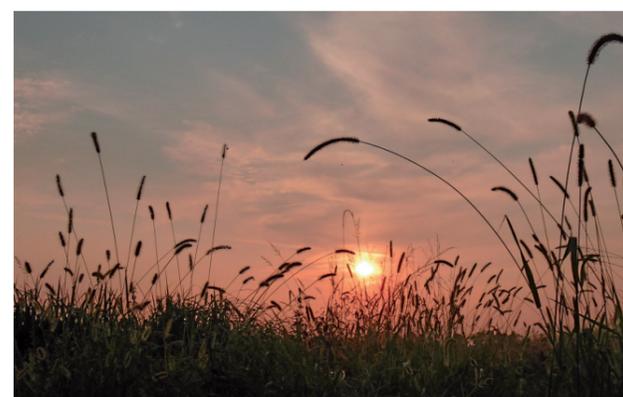
PRIMI - Risotto all'ortica; Risotto al cappuccio viola con raspadùra Lodigiana

SECONDI - Bocconcini di cinghiale sul letto di riso Carnaroli con cioccolato fondente

DESSERT - Torta di riso Carnaroli con mandorle e mele accompagnata da una pallina di gelato

Bevande: Acqua, Vino alla spina, Caffè

€ 28,00



TRATTORIA DEL SOLE

via Roma 30, Comazzo - Tel. 02 9061055
trattoria.del.sole.comazzo@gmail.com

FB: Trattoria Del Sole

ANTIPASTI - Antipasto con salumi e prodotti tipici della tradizione Lombarda

PRIMI - Riso Carnaroli alla Lodigiana con zafferano, salsiccia e Rusticone Lodigiano de "La Fontana di Comazzo"

SECONDI - Ossobuco con polenta

DESSERT - Torta della casa

Bevande: Acqua, Vino (una bottiglia ogni 2 persone), Caffè

€ 27,00

ZELO BUON PERSICO - LO

LE BON BEC

via Dante Alighieri 74, Zelo B.P. - Tel. 02 90667291
www.lebonbec.it - playersrl2016@gmail.com

FB: Le Bon Bec

ANTIPASTI - Entrée di Benvenuto - Arancini di riso Carnaroli con lenticchie e cotechino; Arancino di riso Carnaroli vegetariano.

PRIMI - C'era una volta... Ris e süca "servito nel paiolo di rame"; il Carnaroli con Luganega tipica lodigiana, mantecato al Branzi d'alpeggio

SECONDI - Guancialino di vitella piemontese al Gewurtztraminer con polenta lodigiana macinata a pietra e riso Carnaroli pilaf

DESSERT - Pannacotta al riso Carnaroli e zafferano con salsa di lamponi

Bevande: incluse

€ 30,00

EL PESCALÜNA

via Dante Alighieri 33, Zelo B.P.
Tel. 02 90658845 - matteodiprima@me.com
FB: El pescaluna

ANTIPASTI - Gnocco fritto con salumi; Croissant ai porri caramellati; Timballo di Carnaroli integrale; Raspa lodigiana con glassa al balsamico; Spiedino di polenta & zola

PRIMI - Pepite di Carnaroli Dna certificato alla burratina & salsa di pomodoro fresco

SECONDI - Ossobuco con Carnaroli mantecato alle verdure

DESSERT - Rivisitazione del Tiramisù

Bevande: Acqua, Vino (1 bottiglia ogni 3 persone), Caffè

€ 25,00

BOCCONDIVINO

via XX Settembre 28, Zelo B. P.
Tel. 02 90669244 Cell 338 3289618

www.boccondivino.net

annalisa-perella@yahoo.it

FB: Boccondivino

ANTIPASTI - Tagliere di salumi e stracchino con il vero gnocco fritto emiliano

PRIMI - Risotto con pistilli di zafferano al ragù di salsiccia e raspadùra; Tortelli casarecci al brasato

SECONDI - Bocconcini di manzo Irlandese con polenta

DESSERT - Dessert della casa a fantasia dello chef

Bevande: Acqua, Vino della casa, Caffè
Adulti: € 32,00

Bambini da 4 a 10 anni: € 15,00 - Bambini fino a 3 anni: gratis - Possibilità di menu bambini

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 simili 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.

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 japonica* 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.

La proposta gastronomica

Con questa nuova edizione della rassegna gastronomica, si intendono valorizzare non solo le eccellenze culinarie della nostra zona ma anche i prodotti BIO e a Km 0, in primis il riso superfino Carnaroli, vanto del territorio e rinomato a livello mondiale.

I ristoratori propongono menù ad hoc per esaltare questo prodotto senza eguali, nato dalla nostra terra, creando sinergie di sapori per accompagnare il pubblico alla scoperta di piatti e ricette che spaziano dalla tradizione alla cucina più contemporanea: per tutti, il denominatore comune, è l'utilizzo del riso Carnaroli DNA controllato, anche nella sua espressione più elevata, il Riso da Meditazione Gran Riserva.



Gustariso

L'Unica
Rassegna Gastronomica
del Riso Carnaroli
DNA controllato

I migliori Ristoranti
per il *Re* dei risotti

Ottobre
26/27/28

Novembre
2/3/4

9/10/11

16/17/18

23/24/25

5 weekend
dal 26 ottobre
al 25 novembre

In collaborazione con



Settala (MI)



FORMAGGI BIO



Comune di Paullo
Città del Riso Carnaroli



www.gustariso.it



Gustariso

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


DISTRETTO RURALE
Riso e Rane



Carnaroli,
un Riso
da Meditazione