



Città di Paullo  
CITTÀ DEL RISO CARNAROLI

**4 WEEKEND**   
dal 4 al 27 novembre

**2022**  
*Justariso* 

L'unica rassegna gastronomica  
del Riso Carnaroli DNA Controllato.

---

## I MENU

---

IL SAPORE AUTENTICO  
DEL RE DEI RISOTTI

**NOVEMBRE**

4/5/6    11/12/13    18/19/20    25/26/27

## IL RISO CHE ABBIAMO NEL DNA

### Il Carnaroli è nato qui

Un capitolo straordinario della cultura gastronomica italiana ha avuto origine qui, nelle risaie che un tempo circondavano Paullo, quando nel 1945 il risicoltore e agronomo Angelo De Vecchi - dopo lunghi studi - selezionò il riso superfino Carnaroli.

Ottenuto dall'incrocio tra il "Vialone" e il "Lencino", presenta una forma più lunga e affusolata del consueto e, grazie alle sue caratteristiche uniche, è conservato in purezza a Mortara, nel Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi.

### È controllato e certificato

Il Distretto Rurale "Riso e Rane" comprende un'area di 23 comuni della Provincia di Milano, dove la coltivazione del riso riveste una rilevanza economica assoluta e incide profondamente sul paesaggio, l'ambiente e la cultura del territorio, rendendolo unico nel suo genere.

Tramite il Marchio "DNA Controllato", cioè mediante l'analisi del DNA, il Distretto garantisce al consumatore che il proprio riso è di esclusiva varietà Carnaroli, unica per prestazioni in cucina e apprezzata in tutto il mondo. Le analisi per la certificazione vengono effettuate dalla Piattaforma Genomica del Parco Tecnologico Padano di Lodi.

### Ed è una festa di sapori

Anche questa nuova edizione di Gustariso intende valorizzare le eccellenze culinarie del nostro territorio, a partire proprio dal riso superfino Carnaroli.

Ogni ristorante propone un menu a tema per esaltarne le qualità, in ricette che vanno dalla tradizione alla cucina più contemporanea. Un gustoso mix di sapori e colori, impreziosito dall'utilizzo del riso Carnaroli DNA controllato, anche nella sua espressione più elevata, il Riso da Meditazione Gran Riserva.

## CARNAROLI, RISO DA MEDITAZIONE

Il Riso Carnaroli Gran Riserva è un riso di qualità assoluta, perché fatto stagionare – tra la raccolta e la sua lavorazione – per un tempo che va dai 12 ai 18 mesi.

Il lungo riposo conferisce ai chicchi un sapore unico e una maggiore resistenza alla cottura, esaltando ancor di più le caratteristiche che hanno reso il Carnaroli la varietà più apprezzata nella preparazione dei risotti.

Questa eccellenza italiana si è meritata la denominazione di “Riso da Meditazione”, a indicare sia il tempo di attesa per l'invecchiamento che il lungo percorso del riso nella storia dell'uomo.

---

## LA STRADA DEL GUSTO





Paullo (MI)

## **CADREGA E SGABEL**

Via Manzoni, 15 - 377 021 4727

cadregaesgabel@gmail.com - [www.cadregaesgabel.com](http://www.cadregaesgabel.com)

FB Cadrega e Sgabel - Instagram @cadregaesgabel



# **IL NOSTRO MENU**

## **ANTIPASTI**

Tortino di polenta concia con cotechino nostrano  
Cialda di formaggio con riso **Carnaroli Gran Riserva** alla  
crema di melagrana

## **PRIMI**

**Carnaroli** allo zafferano in crema di ossobuco

## **SECONDI**

Stinco ai funghi con tortino di riso **Carnaroli Gran Riserva**  
alle zucchine

## **DESSERT**

Fantasia del pasticciere

## **BEVANDE**

Calice di vino (Refosco), acqua, caffè e piccolo digestivo

## **BAMBINI**

Menu alla carta

**COSTO: 32 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Paullo (MI)

**CHIARO DI LUNA**

Via Manzoni, 108 - 02 9537 9262

chiarodiluna.paullo@gmail.com

FB Chiaro di luna - Instagram @chiarodiluna.paullo



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Bruschetta con porchetta di Ariccia** e caciocavallo,  
condita con semi di finocchio e rosmarino

**Salmone marinato** con erba cipollina e pepe rosa

### PRIMI

**Carnaroli con pancetta croccante**, grappa di Amarone e  
rosmarino

**Carnaroli con salsiccia norcina**, pesto di rucola  
e raspadüra Lodigiana

**Carnaroli Gran Riserva** con tartufo nero e anduja,  
al profumo di timo

### DESSERT

Dessert della casa

**BEVANDE** Escluse

**BAMBINI** menu alla carta

**COSTO: 27 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Tribiano (MI)

## RISTORANTE GOLF ZOATE

Via Verdi, 8 - Fr. Zoate - 02 9063 2391

[info@ristorantegolfzoate.it](mailto:info@ristorantegolfzoate.it) - [www.ristorantegolfzoate.it](http://www.ristorantegolfzoate.it)

FB Ristorante Golf Zoate - @ristorantegolfzoate



# IL NOSTRO MENU

## ANTIPASTI

**Sufflè di zucca** con vellutata di Taleggio  
e granella di amaretti

## PIATTO UNICO

**Carnaroli sfumato al Valdobbiadene**,  
mantecato con Grana Padano DOP,  
con ossobuco alla milanese in gremolada

## DESSERT

**Tortino di cioccolato** con cuore morbido

## BEVANDE

Un calice di vino, ¼ di litro d'acqua, caffè

## BAMBINI

Menu alla carta

**COSTO: 33 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



San Donato Milanese (MI)

**VINERIA DEL VIN BON**

Via Angelo Moro, 59 - 02 8726 0353

[info@cantinedilombardia.com](mailto:info@cantinedilombardia.com) - [www.cantinedilombardia.com](http://www.cantinedilombardia.com)

FB Vineria del vin bòn - Instagram @vineridelvinbon



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

Tortino di riso **Carnaroli** con zucca, panerone e lardo lodigiano

### PRIMI

**Carnaroli Gran Riserva** con gorgonzola dolce DOP e pere mantovane caramellate con zucchero di canna e Passito

### DESSERT

Torta di riso **Carnaroli** con liquore Sassolino

### BEVANDE

Un calice di vino (acqua, caffè e amari esclusi)

### BAMBINI

**Carnaroli** allo zafferano in pistilli, hamburger di Fassona con patatine fritte (14 €)

**COSTO:** 30 € - **È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Trattoria dei platani



Comazzo (LO)

**TRATTORIA DEI PLATANI**

Via Cavour, 12 - 02 9061 010

347 944 9944

lucioedona@gmail.com - [www.trattoriadeiplatani.it](http://www.trattoriadeiplatani.it)

FB Trattoria dei Platani



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Prosciutto** crudo di Parma, **coppa** Piacentina  
e **salame** nostrano

**Cotechino** caldo - **Chisolini** salati di riso **Carnaroli**

### PRIMI

**Ris e Lat** (**Carnaroli** e latte)

**Carnaroli con broccoli**, salsiccia e Taleggio

### SECONDI

**Bocconcini di cinghiale** con polenta di riso **Carnaroli** alla piastra

### DESSERT

**Torta di riso Carnaroli** con mandorle, mele e uvetta,  
accompagnata da una pallina di gelato

**BEVANDE** Incluse

**BAMBINI** menu alla carta (fino a 12 anni)

**COSTO:** 30 € - **È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---

**IL Mulino**



Merlino (LO)

**IL MULINO B&B**

Cascina Molino Torchio, 3 - 334 239 2422

[ana.maghini@gmail.com](mailto:ana.maghini@gmail.com)

[www.ilmulinobedandbreakfast.it](http://www.ilmulinobedandbreakfast.it)

FB Il Mulino Bed and Breakfast - Instagram @ il.mulino



## **IL NOSTRO MENU**

### **ANTIPASTI**

Chips di riso **Carnaroli Gran Riserva** con affettati

### **PRIMI**

**Carnaroli Gran Riserva alle noci**, con fonduta di taleggio d'alpeggio di Val Biandino

### **SECONDI**

**Bocconcini di manzo** con dadini di polenta fritta

### **DESSERT**

**Torte** della casa

### **BEVANDE**

Vino della casa (bianco o rosso), acqua, caffè e liquori della casa

### **BAMBINI**

menu alla carta

**COSTO: 40 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Zelo Buon Persico (LO)

**EL PESCALÜNA**

Via Dante, 33 - 02 9065 8845 - 393 464 0161

matteodiprima@me.com

[www.tripadvisor.it/El\\_Pescaluna-Zelo\\_Buon\\_Persico](http://www.tripadvisor.it/El_Pescaluna-Zelo_Buon_Persico)



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Parmigiana di melanzane**, pere e datterino fresco

**Sgabello fritto** con pancetta IGP steccata

**Sformatino di polenta taragna**, funghi e salsa al Taleggio

**Sorpresa** dello chef

### PRIMI

**Carnaroli con stracciatella di burrata**, zucca

e briciole di amaretto

### SECONDI

**Stracotto di vitellino al Bonarda**, con patate al rosmarino

### DESSERT

**Sformatino di mele con crumble** di frolla di riso **Carnaroli** e salsa alla cannella

### BEVANDE

Una bottiglia di vino ogni 4 persone, acqua, caffè

### BAMBINI

pasta o gnocchi fatti in casa al pomodoro, cotoletta alla Milanese (10 €)

**COSTO: 30 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Spino d'Adda (CR)

## **AGRITURISMO LA FRACCINA**

Contrada Fraccina - 0373 965 166 - 335 829 8289

info@fraccina.it - www.fraccina.it

FB Agriturismo Fraccina - Instagram @fraccinagri



# **IL NOSTRO MENU**

*Solo il sabato e la domenica*

---

### **ANTIPASTI**

**Affettato misto**, frittatina con verdure, involtino di fagiolini  
**Trancetti di pizza**, **crostino** con caprino ed erba cipollina,  
**Raspadùra** di grana Lodigiano

### **PRIMI**

**Carnaroli** con **zucca** e pepe rosa  
**Tagliatelle** fatte in casa con ragù di cinghiale

### **SECONDI**

**Brasato di manzo al Nebbiolo Chiavennasca**  
con polenta di mais rosso

**BEVANDE** Acqua, caffè

**BAMBINI** su richiesta, pasta in bianco o al pomodoro in aggiunta al menu

**COSTO:** 26 € - **È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Rivolta d'Adda (CR)

## IL NUOVO EPOKALE

Via G. Matteotti, 13/B - 0363 174 3968

romy.nakh@yahoo.it

[www.google.com/IlnuovoEpokale](http://www.google.com/IlnuovoEpokale)

FB Il nuovo Epokale - Instagram @il\_nuovo\_epokale



# IL NOSTRO MENU

## ANTIPASTI

Selezione di salumi

Frittata di riso **Carnaroli** e salsiccia

## PRIMI

**Carnaroli** con polipetti e zucchine

## SECONDI

**Filetto di maialino** alle noci, con patate al forno

## DESSERT

**Dolce** della casa

## BEVANDE

Escluse

## BAMBINI

Menu alla carta

**COSTO: 28 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---

In collaborazione  
con



  
**WEB**  
[www.gustariso.it](http://www.gustariso.it)

  
**FACEBOOK**  
Gustariso

  
**INSTAGRAM**  
gustariso\_carnaroli



**COMUNE DI PAULLO**  
Via Mazzini, 28 - Paullo (MI)  
Tel. 02 90 62 69 71  
[roberto.marraccini@comune.paullo.mi.it](mailto:roberto.marraccini@comune.paullo.mi.it)