



Città di Paullo
CITTÀ DEL RISO CARNAROLI

80 *anni*

 **RISO CARNAROLI**
NATO A PAULLO NEL 1945

1945
2025

Justariso

IL SAPORE AUTENTICO
DEL RISO CARNAROLI

4 SETTIMANE

dal 24 febbraio al 23 marzo

La prima rassegna
gastronomica
dedicata al RE dei risotti

I MENU



*Sei un Carnaroli lover?
Allora dimostrarlo!*

Segui la Strada del Gusto
e prova 3 ristoranti diversi:
completando la tessera
con 3 bollini, riceverai
un gustoso omaggio!

La tessera è disponibile
presso i ristoranti aderenti

1945–2025: IL CARNAROLI COMPIE 80 ANNI!

In collaborazione con Ente Nazionale Risi, quest'anno celebriamo una ricorrenza molto importante: l'80° anniversario della selezione del riso Carnaroli.

Divenuto, col tempo, una delle varietà preferite dai migliori chef, il riso Carnaroli è oggi un ingrediente immancabile in tutte le cucine italiane (sia professionali che casalinghe).

Siamo davvero molto orgogliosi che dal sogno di una famiglia di agricoltori locali sia nato uno dei prodotti di eccellenza della tradizione gastronomica italiana.



CARNAROLI, IL RISO NATO A PAULLO (MI)

Un'eccellenza lombarda

Un capitolo straordinario della cultura gastronomica italiana ha avuto origine nel Sud Milano - nelle risaie che un tempo circondavano la *Città di Paullo* - quando, nel 1945, la famiglia De Vecchi, incrociando il Vialone con il Lencino, selezionò una nuova varietà di riso: il Carnaroli.

Il chicco perfetto

Alla ricerca del chicco perfetto per la preparazione del risotto, la famiglia De Vecchi condusse lunghi studi all'interno della *Cascina Casello*, andando incontro - come in ogni sfida che si rispetti - a innumerevoli test falliti. È grazie alla perseveranza e alla dedizione di questa famiglia, se oggi possiamo gustare dei risotti cremosi e al dente!

Una lunga storia di successi

Successivamente, nei primi anni '80, la Famiglia De Vecchi decise di cedere a *Ente Nazionale Risi* la proprietà della semente, per proseguire la selezione conservatrice della varietà.

Da allora, il Carnaroli è conservato in purezza nel *Centro Ricerche sul Riso a Castello d'Agogna* e negli anni è diventata la varietà preferita dai migliori chef per la preparazione del risotto.

100% CARNAROLI: SOLO RISO DA SEMENTE CERTIFICATA

Una festa di sapori

Anche questa nuova edizione di *Gustariso* intende valorizzare le eccellenze culinarie del nostro territorio, a partire proprio dal riso Carnaroli. Ogni ristorante propone un menu a tema o piatti alla carta per esaltarne le qualità, in ricette che vanno dalla tradizione alla cucina più contemporanea.

No alle imitazioni

I ristoranti che aderiscono a *Gustariso* cucinano esclusivamente Carnaroli puro, coltivato a partire da semente certificata.

In commercio, infatti, esistono diverse varietà simili che possono essere vendute sotto la stessa denominazione (Karnak, Carnise, Caravaggio...), più economiche sia da coltivare che da acquistare, ma che con il *Re dei risotti* hanno poco a che vedere.

Carnaroli DNA controllato e Carnaroli Classico

Per essere certi di portare in tavola il vero riso Carnaroli bisogna verificare che abbia il marchio **DNA controllato** (ottenuto facendo analizzare il DNA della semente da laboratori specializzati come il *Parco Tecnologico Padano di Lodi*) o la certificazione di **riso Classico** (rilasciata da *Ente Nazionale Risi* ai produttori che aderiscono al sistema di tracciabilità varietale del riso).

LA STRADA DEL GUSTO





Paullo (MI)

CADREGA E SGABEL

Via A. Manzoni, 15 - 377 021 4727

www.cadregaesgabel.com

FB Cadrega e Sgabel - [Instagram @cadregaesgabel](https://www.instagram.com/cadregaesgabel)

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

IL NOSTRO MENU

Carnaroli DNA controllato

MENU GUSTARISO

(Minimo per 4 persone)

ANTIPASTI

Antipasto del pastore
(gnocco fritto con formaggi misti)

PRIMI

Degustazione di Carnaroli:

- **Carnaroli** con tartufo nero
- **Carnaroli** Venere rosso
- **Carnaroli** degli innamorati
- **Carnaroli** del Cadrega e Sgabel

DESSERT

Dolce della casa

BEVANDE

Calice di vino rosso o bianco,
acqua e caffè

COSTO: 38 €

(eventuali variazioni calcolate a parte)

QUANDO: sabato e domenica a pranzo e a cena

GUSTARISO ALLA CARTA

PRIMI

- **Carnaroli** con tartufo nero (20 €)
- **Carnaroli** Venere rosso (15 €)
- **Carnaroli** degli innamorati (18 €)
- **Carnaroli** del Cadrega e Sgabel (15 €)

QUANDO: sabato e domenica a pranzo e a cena

PER I PIÙ PICCOLI (15 €)

Primo o secondo + acqua o bibita



Paullo (MI)

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

OSTERIA LA LUNA PIENA

Via A. Manzoni, 111 - 02 8965 0693

www.osteriadellalunapiena.wordpress.com

FB Osteria La Luna Piena - **Instagram** @osterialalunapiena

IL NOSTRO MENU *Carnaroli DNA controllato*

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Frittella di **riso Carnaroli** e farina di semola di grano duro, con cicoria all'acciuga

PRIMI

Carnaroli alle cozze sgusciate con alga spirulina, salsa di pomodoro e prezzemolo

SECONDI

Coccio di polpette di **riso Carnaroli** e polpette di polpo, con patate al forno e frisellina con salsa di pomodoro

DESSERT

Torta Chiaro di Luna (specialità paullese), con mandorle, uvetta e confettura di albicocche

BEVANDE Incluse

COSTO: 40 €

QUANDO: da martedì a sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Frittella di **riso Carnaroli** e farina di semola di grano duro, con cicoria all'acciuga (14 €)

PRIMI

Carnaroli alle cozze sgusciate con alga spirulina, salsa di pomodoro e prezzemolo (16 €)

SECONDI

Coccio di polpette di **riso Carnaroli** e polpette di polpo, con patate al forno e frisellina con salsa di pomodoro (20 €)

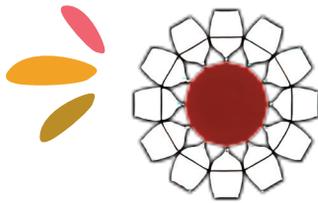
DESSERT

Torta Chiaro di Luna (specialità paullese), con mandorle, uvetta e confettura di albicocche (7 €)

QUANDO: da martedì a sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo

PER I PIÙ PICCOLI

Possibilità di ordinare dal menu alla carta: Pasta o **riso Carnaroli**: in bianco (6 €), al pomodoro (8 €), al ragù (10 €) | Cotoletta di pollo con patate (14 €), polpette di carne al sugo con patate (14 €).



San Donato Milanese (MI)

VINERIA DEL VIN BON

Via Angelo Moro, 59 - 02 8726 0353 - 348 7674 660

FB Vineria del vin bòn

Instagram @vineridelvinbon

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

IL NOSTRO MENU (Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

- Tortino di **riso Carnaroli** al gorgonzola dolce DOP
- Tartare di Fassona ripiena di **riso Carnaroli** e fonduta di taleggio DOP

PRIMI

Ogni weekend due risotti a scelta tra:

- **Carnaroli** alla zucca mantovana e gorgonzola dolce DOP
- **Carnaroli** ai pistilli di zafferano e brasato alla Croatina
- **Carnaroli** con crescenza lodigiana e pesto alla genovese

DESSERT

Torta di **riso Carnaroli** emiliana con spruzzata di Sassolino

BEVANDE

Un calice a scelta tra la nostra selezione di vini sfusi (circa 300 cl)

COSTO: 32 € **QUANDO** venerdì e sabato a cena (sabato a pranzo solo per gruppi)

PER I PIÙ PICCOLI (16 €)

Carnaroli allo zafferano e pasta di salame cremonese | Roast beef con patatine fritte | Dolce di **riso Carnaroli** al latte e vaniglia

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Tagliere XL: selezione di salumi e formaggi del territorio lombardo abbinati a verdure e mini tartare con **riso Carnaroli** (16 €)

PRIMI

Ogni settimana, due fra i seguenti risotti:

- **Carnaroli** ai pistilli di zafferano e ossobuco di vitello (25 €)
- **Carnaroli** ai pistilli di zafferano e brasato alla Croatina (18 €)
- **Carnaroli** alla salsiccia di Bra e Nebbiolo (14 €)
- **Carnaroli** cacio e pepe (13 €)
- **Carnaroli** al cavolo rosso e gorgonzola dolce DOP (13 €)
- **Carnaroli** al pannerone e pere caramellate (13 €)

SECONDI

Tartare XL di Fassona e **riso Carnaroli** al vapore, con fonduta di taleggio e cipolle caramellate (12 €)

DESSERT

- Torta di **riso Carnaroli** emiliana, con spruzzata di Sassolino (7 €)
- Pastiera di **riso Carnaroli** (7 €)

QUANDO

da martedì a giovedì a cena



**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

Tribiano - Fr. Zoate (MI)

RISTORANTE GOLF ZOATE

Via Verdi, 8 - 02 9063 2391

www.ristorantegolfzoate.it

FB Ristorante Golf Zoate - [Instagram](#) @ristorantegolfzoate

IL NOSTRO MENU *Carnaroli DNA controllato*

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Tortino con ricotta e spinacino in salsa allo zafferano

PRIMI

Carnaroli alla milanese con osso-buco in gremolada

DESSERT

Tartufo di Pizzo

BEVANDE

Un calice di vino, acqua, caffè

COSTO: 35 €

QUANDO

da martedì a domenica a cena

GUSTARISO ALLA CARTA

PRIMI

Carnaroli alla milanese con osso-buco in gremolada (25 €)

Carnaroli del giorno (13 €)

QUANDO

da martedì a domenica a cena

PER I PIÙ PICCOLI (25 €)

Pasta al pomodoro

Cotoletta con patatine fritte

Gelato

Bibita



È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE

Trucazzano - Fr. Corneliano Bertario (MI)

FIORE DI ZUCCA TRATTORIA MODERNA

Via Lago Gerundo, 27 - 02 9583 026

www.fioredizucca.net

FB Fiore di Zucca - trattoria moderna - [Instagram](#) @fioredizucca_trattoria

IL NOSTRO MENU (Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi (Presidi Slowfood) con giardiniera artigianale e miele locale

PRIMI - Bis di Risotti

- **Carnaroli** con finferli e raspadùra lodigiana
- **Carnaroli** alla Barbera barricata, ricotta di capra e crudo di Fassona piemontese

DESSERT - A scelta fra:

- Torta di mele e cannella con farina di **riso Carnaroli** e grano saraceno
- Cassatina di **riso Carnaroli** al cocco e pistacchio

BEVANDE

Una bottiglia d'acqua ogni due persone, ¼ di vino della casa (cad) e caffè

COSTO: 38 €

QUANDO

venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo

GUSTARISO ALLA CARTA

PRIMI

- **Carnaroli** con finferli e raspadùra lodigiana (13,50 €)
- **Carnaroli** alla Barbera barricata, ricotta di capra e crudo di Fassona piemontese (13,50 €)
- **Carnaroli** alla milanese con osso-buco di vitello (24 €)

SECONDI

- Spezzatino di cinghiale con polenta di **riso Carnaroli** (20 €)
- Capesante scottate e tartufo nero su crema di **riso Carnaroli** al Franciacorta (20 €)

DESSERT

- Torta di mele e cannella con farina di **riso Carnaroli** e grano saraceno (6 €)
- Cassatina di **riso Carnaroli** al cocco e pistacchio (6 €)

QUANDO

venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo



**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

Lodi

AL SAZIO RISTORANTE

Via Volturmo, 27 - 335 6012 847

www.alsazio.com

FB Al Sazio Ristorante - [@alsazio](https://www.instagram.com/alsazio)

IL NOSTRO MENU *(Carnaroli Classico)*

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Tortino di **riso Carnaroli** con fonduta di bleu d'Aoste e motzetta valdostana croccante

PRIMI

Carnaroli con quaglia glassata e cavolo nero

DESSERT

Semifreddo al cioccolato con **riso Carnaroli** soffiato

BEVANDE

Escluse

COSTO: 36 €

QUANDO

da lunedì a domenica a pranzo e a cena

PER I PIÙ PICCOLI (10 €)

Carnaroli allo zafferano



Lodi

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

RISTORANTE ISOLA CAPRERA

Via Isola Caprera, 24 - 0371 421 316

www.isolacaprera.com

FB Ristorante Isola Caprera - [Instagram](#) @ristoranteisolacaprera

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Pancia di maiale arrosto con cialda di **riso Carnaroli**, salsa agrodolce ed erba cipollina (13 €)

PRIMI

Carnaroli alla parmigiana con sugo di brasato, frutti rossi e olio alle erbe (14 €)

SECONDI

Coniglio al forno con sformatino di **riso Carnaroli** al cavolfiore gratin (22 €)

DESSERT

Tortelli di **riso Carnaroli** con gocce di cioccolato e uvetta sultanina (8 €)

QUANDO

lunedì-martedì e giovedì-venerdì a cena, sabato e domenica a pranzo e a cena



Trattoria dei platani

Comazzo (LO)

TRATTORIA DEI PLATANI

Via Cavour, 12 - 02 9061 010

www.trattoriadeiplatani.it

FB Trattoria dei Platani

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

IL NOSTRO MENU

Carnaroli DNA controllato

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

- Prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina, salame nostrano
- Cotechino caldo
- Chisòlini di **riso Carnaroli**
- Bruschetta con lardo pestato

PRIMI

- **Carnaroli** con castagne al miele e taleggio
- **Carnaroli** con funghi e salsiccia

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

COSTO: 33 €

PER I PIÙ PICCOLI

Possibilità di scelta tra i piatti del menu alla carta

QUANDO

venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo



Osteria del
Gallo Ardito

È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE

Galgagnano (LO)

OSTERIA DEL GALLO ARDITO

Via Monzasca, 1 - 338 3289 618

www.osteriadelgalloardito.it

FB Osteria del Gallo Ardito - [Instagram](#) @galloardito

IL NOSTRO MENU (Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

(deve essere valido per tutto il tavolo)

È prevista anche una versione vegetariana

ANTIPASTI

- Cartoccio di pepite di **riso Carnaroli** alla parmigiana e cotechino
- La nostra focaccia fatta in casa con Spalla cotta di San Secondo
- Raspadùra di Lodi
- La nostra giardiniera di verdure in aceto di vino bianco

PRIMI

- **Carnaroli** alla zucca Mantovana, con polvere di guanciaie croccante e rosmarino

DESSERT

Torta di Lodi con crema al mascarpone

BEVANDE

Acqua

COSTO: 38 €

QUANDO: mercoledì a cena, da giovedì a sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo.

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Cartoccio con pepite di **riso Carnaroli** alla parmigiana e cotechino (8 €)

PRIMI

- **Carnaroli** alla zucca Mantovana, con polvere di guanciaie croccante e rosmarino (16 €)

QUANDO: mercoledì a cena, da giovedì a sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo



**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

Merlino (LO)

TRATTORIA DA GINO E TERESA

P.zza S. F. Cabrini, 1 - 336 350 362 - 02 9065 8967 - www.daginoeteresa.it

FB Trattoria Da Gino e Teresa - [Instagram @trattoriadaginoeteresa](https://www.instagram.com/trattoriadaginoeteresa)

IL NOSTRO MENU

Carnaroli DNA controllato

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

- Salame nostrano, coppa stagionata, pancetta piacentina, speck delle Alpi
- Pomodori secchi, melanzane trifolate, giardiniera, nervetti
- Mini tomino con marmellata di radicchio e cipolle
- Fichi caramellati con polenta al burro e salvia

PRIMI

- **Carnaroli** con gorgonzola e zafferano erborinato
- **Carnaroli** al pannerone con miele e pere
- **Carnaroli** giallo con sfilacci di farona al brandy e raspadùra

DESSERT

Tris di dolci (salame di cioccolato, tortionata con crema di zabaione, gelato alla panna con mele caramellate)

BEVANDE

COSTO: 35 €

Acqua, caffè

QUANDO

venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a cena

GUSTARISO ALLA CARTA

PRIMI

- **Carnaroli** alle erbe aromatiche e taggiasco (12 €)
- **Carnaroli** al radicchio e pancetta (12 €)

PIATTI UNICI

- **Carnaroli** con quaglie e pancetta (22 €)
- **Carnaroli** con ossobuco di vitello (22 €)

QUANDO

da lunedì a mercoledì a pranzo e a cena, venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a cena.



Rivolta d'Adda (CR)

L'ANTICO SAPORE

Viale Ponte Vecchio, 21 - 347 8577 343

www.anticosapore.com

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

FB Ristorante L'Antico Sapore - [Instagram](#) @ristorante_anticosapore

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

GUSTARISO ALLA CARTA

PRIMI

Carnaroli alla milanese rivisitato... con tartare di gamberi, salsa teriyaki e pistilli di zafferano, sfumato al Franciacorta (18 €)

DESSERT

Madeleine marmorizzata al cioccolato e vaniglia, con **riso Carnaroli** al latte, glassa al cioccolato con pralinato alle nocciole caramellate e nocciole tostate (9 €)

QUANDO

da venerdì a domenica a pranzo e a cena



Città di Paullo
CITTÀ DEL RISO CARNAROLI



80 Anni
1945 - 2025
CARNAROLI



WEB

www.gustariso.it

FACEBOOK

Gustariso

INSTAGRAM

[gustariso_carnaroli](https://www.instagram.com/gustariso_carnaroli)

Via Mazzini, 28 - Paullo (MI)

Tel. 02 90 62 69 71

roberto.marraccini@comune.paullo.mi.it