



La prima rassegna
gastronomica
dedicata al **RE** dei risotti

dal 2 al 29 marzo

2026

Justariso

*IL SAPORE AUTENTICO
DEL RISO CARNAROLI*



I MENU



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

MILANO · LODI · MONZA E BRIANZA

MELEGNANO

80
anni



RISO CARNAROLI
NATO A PAULLO NEL 1945



Città di Paullo

CITTÀ DEL RISO CARNAROLI

1945–2025: IL CARNAROLI COMPIE 80 ANNI!

In collaborazione con Ente Nazionale Risi, abbiamo recentemente celebrato 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 uno dei nostri agricoltori 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

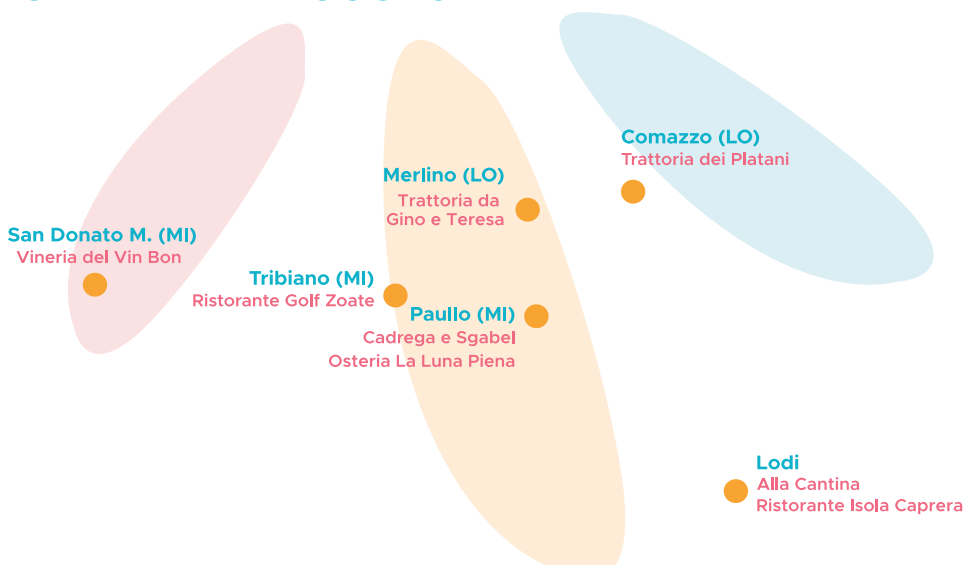
I ristoranti che aderiscono a *Gustariso* cucinano esclusivamente Carnaroli puro, coltivato a partire da semente certificata.

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

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

IL NOSTRO MENU

Carnaroli DNA controllato

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Mille Sospiri

- Frittelle di **riso Carnaroli**, tortino fantasioso di **riso Carnaroli**
- Parmigianina, bruschette al tartufo e funghi trifolati

PRIMI

Degustazione di Carnaroli:

- **Carnaroli** con barbabietola rossa e burrata
- **Carnaroli** pere e taleggio
- **Carnaroli** gamberi e gin

INTERMEZZO Sorbetto al limone

DESSERT

Cannolo scomposto

BEVANDE

Calice di vino a miscita bianco o rosso, acqua microfiltrata, caffè

COSTO: 38 €

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

GUSTARISO ALLA CARTA

PRIMI

- **Carnaroli** al tartufo nero (18 €)

PIATTI UNICI

- **Carnaroli** alla milanese con osso-buco (25 €)
- **Carnaroli** ai funghi porcini con guanciotto di vitello brasato (25 €)
- Tagliata di Cuberoll alla capricciosa, accompagnata da **Carnaroli** con scamorza e trevisana (25 €)

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

PER I PIÙ PICCOLI (15 €)

Carnaroli giallo | Cotoletta di pollo con patatine fritte | 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

- Aperitivo di benvenuto (Spruzzin del nonno con taralli e crostini)
- Pettola (frittella di **riso Carnaroli** ripiena di cicoria, aglio e acciughe)

PRIMI Tiella di **riso Carnaroli** patate e cozze (al forno)

SECONDI

Cotolette di capesante su fagottini d'insalata ripieni di cicoria, aglio, scamorza fumè e salsina di **riso Carnaroli** alle erbe

PANI SPECIALI

- Spartanu di Zeus, con grani antichi
- Panfocaccia di **riso Carnaroli** e semola di grano duro

DESSERT

Farrata Lucerina di **riso Carnaroli**

BEVANDE Incluse

(una bottiglia di vino per 2 persone, una bottiglia d'acqua da 75 cl per 2 persone, caffè leccese e digestivo della casa con caramelle della nonna)

COSTO: 45 €

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

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Pettola (frittella di **riso Carnaroli** ripiena di cicoria, aglio e acciughe) (15 €)

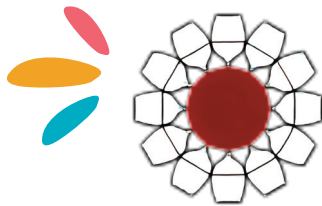
PRIMI

Tiella di **riso Carnaroli** patate e cozze (al forno) (16 €)

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 @vineriadelvinbon

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

- Tortino di **riso Carnaroli** alle verdure

PRIMI

Ogni giorno due risotti a scelta tra:

- **Carnaroli** con castagne e robiola
- **Carnaroli** con radicchio e taleggio DOP
- **Carnaroli** con cavolo rosso e gorgonzola dolce DOP
- **Carnaroli** allo zafferano e pasta di salame

DESSERT

A scelta fra:

- Torta emiliana di **riso Carnaroli** con spruzzata di Sassolino
- Panna cotta al **riso Carnaroli**

BEVANDE

Un calice a scelta tra la nostra selezione di vini sfusi

COSTO: 33 €

QUANDO martedì, mercoledì, giovedì a cena | solo per gruppi, sabato a cena

PER I PIÙ PICCOLI (16 €)

Carnaroli allo zafferano e salsiccia | Hamburger al forno con patatine fritte | Mini panna cotta al cioccolato

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Tagliere olimpico: selezione di salumi e formaggi di montagna, fagioli e cipolline all'olio, mini tartare su letto di **riso Carnaroli** (16 €)

PRIMI

Ogni settimana, due fra i seguenti risotti:

- **Carnaroli** ai pistilli di zafferano e ossobuco (26 €)
- **Carnaroli** ai pistilli di zafferano e brasato di cappello del prete (20 €)
- **Carnaroli** con zucca mantovana e gorgonzola DOP (13 €)
- **Carnaroli** con salsiccia di Bra e Barbera (14 €)
- **Carnaroli** con pannerone e zucca tartufata (14 €)

SECONDI

Scigno di tartare (XL) con cuore di **riso Carnaroli** allo zafferano, ricoperto da fonduta di taleggio e cipolle caramellate (12 €)

DESSERT

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

QUANDO

venerdì e sabato 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 di parmigiana di melanzane
con scaglie di raspadura

PRIMI

Carnaroli con ossobuco
in gremolada

DESSERT

Tartufo di Pizzo

BEVANDE

Un calice di vino, acqua, caffè

COSTO: 38 €

QUANDO

da martedì a domenica a cena

GUSTARISO ALLA CARTA

PRIMI

- **Carnaroli** con ossobuco in gremolada (25 €)
- **Carnaroli** del giorno (13 €)

QUANDO

da martedì a domenica a cena

PER I PIÙ PICCOLI (22 €)

Carnaroli alla milanese | Cotoletta
di pollo con patatine fritte | Gelato |
Bibita



**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

Lodi

ALLA CANTINA

Corso Mazzini, 71 - 350 032 5566

www.allacantina.it

FB Alla Cantina - [Instagram](#) @allacantinalodi

IL NOSTRO MENU *Carnaroli DNA controllato*

GUSTARISO ALLA CARTA

Ogni settimana due dei seguenti risotti tra cui scegliere:

PRIMI

- **Carnaroli** al cavolo viola e gorgonzola allo zafferano (16 €)
- **Carnaroli** con pere e taleggio (16 €)
- **Carnaroli** alla pasta di salame e riduzione di Sassella (16 €)
- **Carnaroli** allo zafferano e polvere di liquirizia (16 €)

QUANDO

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



**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

Lodi

RISTORANTE ISOLA CAPRERA

Via Isola Caprera, 24 - 0371 421 316

www.isolacaprera.com

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

IL NOSTRO MENU *(Carnaroli Classico)*

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Riso Carnaroli al salto con lepre e spuma

PRIMI

Carnaroli mantecato al granone lodigiano, frittura di carciofi e il loro ristretto

SECONDI

Rool di verza con **riso Carnaroli** e cassoeula col suo fondo

DESSERT

Torta di **riso Carnaroli** e latte con gelato al caramello

BEVANDE

Escluse

COSTO: 45 €

QUANDO

lunedì, 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 - 347 944 9944

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**
- Bruschette con lardo pestato

PRIMI

- **Carnaroli** dorato con ragù di salsiccia
- **Carnaroli** con zucca e funghi porcini

SECONDI

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

DESSERT

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

BEVANDE

Incluse (acqua, vino, caffè)

COSTO: 35 €

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



**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**

Merlino (LO)

TRATTORIA DA GINO E TERESA

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

FB Trattoria Da Gino e Teresa - [Instagram](#) @trattoriadaginoeteresa

IL NOSTRO MENU *Carnaroli DNA controllato*

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

- Salame nostrano, coppa stagionata, pancetta piacentina, speck delle Alpi
- Pomodori secchi, melanzane trifolate
- Mini tomini con marmellata di radicchio e cipolla
- Bocconcini di polenta con lardo di Patanegra

PRIMI

Degustazione di Carnaroli:

- **Carnaroli** con zafferano, raspadura e pasta di salame
- **Carnaroli** con asparagi e taleggio
- **Carnaroli** al pesce persico

DESSERT

Tris di dolci
(salame di cioccolato, tortionata con crema di zabaione, tiramisù)

BEVANDE

Acqua, caffè

COSTO: 35 €

QUANDO

venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena

GUSTARISO ALLA CARTA

PRIMI

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

PIATTI UNICI

- **Carnaroli** con quaglie (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 pranzo



Città di Paullo

CITTÀ DEL RISO CARNAROLI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

MILANO - LODI - MONZA E BRIANZA

MELEGNANO

80 *anni*



RISO CARNAROLI
NATO A PAULLO NEL 1945



gustariso

Comune di Paullo
Via Mazzini, 28 - Paullo (MI)
Tel. 02 90 62 69 71