

[Privacy Policy](#)

Carnaroli, 80 anni da re e non sentirli



Se il nome derivi dall'allora commissario di Ente nazionale Risi, il professor Emiliano Carnaroli, oppure dal camparo che prestava i suoi servizi in un'azienda agricola non si saprà mai. Chi è l'inventore del Carnaroli, noto in tutto il mondo? Il dilemma forse non sarà risolto. L'unica certezza è che quel prodotto, ottenuto da un incrocio, rappresenta il re dei risi italiani.

Sono trascorsi 80 anni da quando, nelle campagne della provincia di Milano e precisamente all'interno della Cascina Casello di Paullo, la Famiglia De Vecchi – dopo aver condotto innumerevoli studi volti alla ricerca del chicco perfetto per la preparazione del risotto – incrociando il Vialone con il Lencino ottenne una nuova varietà, destinata ad affermarsi nelle cucine dei migliori chef. La storia narra che successivamente, nei primi anni '80, Achille De Vecchi – erede dell'ideatore del Re dei Risi – prese la decisione che darà al Carnaroli la notorietà e il giusto riconoscimento: cedere con atto notarile a Ente Nazionale Risi il materiale vegetale per proseguire la selezione conservatrice della varietà (che viene tuttora portata avanti nel Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi a Castello d'Agogna, Pavia). Ed è proprio in collaborazione con Ente Nazionale Risi che, giovedì 20 febbraio 2025, si terrà presso la Sala Consiliare della Città di Paullo (MI), il convegno "Carnaroli 1945-2025. Storia del Re dei risi: nascita e affermazione di un'eccellenza", con il quale l'Amministrazione Comunale intende proseguire e suggellare il proprio impegno nella divulgazione dell'origine storica di questa eccezionale varietà di riso, unica per proprietà e prestazioni in cucina.

Oltre ai ricercatori di Ente Nazionale Risi Filip Haxhari (dirigente Dipartimento Attività Sementiera e Miglioramento Genetico) e Cinzia Simonelli (responsabile Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare), presenzieranno all'evento Paola e Achille De Vecchi (eredi del costituente della varietà Carnaroli), Valentina Sello (Sommelier del riso) e Vera Dini D'Arezzo (dottoressa nutrizionista). Apriranno il convegno Luigi Gianolli (Sindaco della Città di Paullo), Natalia Bobba (Presidente Ente Nazionale Risi) e Gabriele Guida (Assessore alla Cultura e alla Comunicazione Istituzionale della Città di Paullo), lasciando la chiusura ad Andrea Bertolazzi (presidente Pro Loco Paullo APS). “La valorizzazione del riso Carnaroli rappresenta la cura dell'identità di Paullo. Per questo l'amministrazione della Città si impegna e investe convintamente nella tutela di questo patrimonio storico e culturale” afferma Luigi Gianolli.

“Il Carnaroli è il simbolo dell'anima della nostra comunità che è riuscita a produrre un'eccellenza internazionale, paullese e italiana. Come tutte le tradizioni è stata prima di tutto un'innovazione che ha trovato terreno fertile in tutto il mondo, diventando il riso per eccellenza nelle migliori cucine, casalinghe e professionali.” Prosegue il sindaco: “Da un piccolo centro a cavallo tra Milano e Lodi, abbiamo abbattuto i confini e le barriere, costruendo ponti in cui il Carnaroli diventa il punto di incontro, protagonista della migliore cucina e dell'identità nazionale che passa anche da Paullo.”

“L'Ente Nazionale Risi, oggi è fiero di onorare il riso Carnaroli, proprio qui nella città e nel territorio ove ha iniziato il suo lungo viaggio.” dichiara Natalia Bobba “Un viaggio che dopo 80 anni prosegue e continua a ricevere plausi e meriti dalle cucine di tutto il mondo. Se si parla di Carnaroli, si parla di risotto, un'eccellenza della nostra cucina italiana candidata recentemente a Patrimonio Unesco.” conclude poi la Presidente “Un sentito e doveroso ringraziamento alla famiglia De Vecchi per aver affidato all'Ente Nazionale Risi il materiale genetico, affinché continuasse il mantenimento in purezza della varietà. Una fiducia che l'Ente non tradirà mai!” L'80° anniversario della selezione del Carnaroli segna una tappa importante nella storia dei prodotti di eccellenza italiani e merita di essere celebrato e valorizzato. Non solo per le ben note qualità di questa speciale varietà di riso – che ormai tutti conosciamo – ma anche e soprattutto per il corso degli eventi che hanno portato l'idea di una famiglia di agricoltori di un piccolo centro del milanese a varcare i confini locali, ottenendo molti riconoscimenti addirittura a livello mondiale”.



Carnaroli, 80 anni da re e non sentirli added by **Gianfranco Quaglia** on 7 febbraio 2025

View all posts by Gianfranco Quaglia →

© Riproduzione riservata