



PIZZA SURGELATA. PERCHÉ LA FURIA EMERGENZIALE NON SERVE A FERMARE I FEMMINICIDI

ASCOLTA

/ Mattia Feltri, Andrea Lucatello, Riccardo Quadrano

Blog

informazione pubblicitaria

Percorrendo gli 80 anni del riso più pregiato d'Italia, dal Regno Unito a Roma, seguendo la Via Francigena

/ di Francesca Alliata Bronner +



Un anniversario importante celebrato a livello internazionale con una serie di iniziative straordinarie nel corso dell'anno e un progetto in piena "cottura" e svolgimento ideato e organizzato dall'associazione Strada del Riso dei tre fiumi di Mortara (Pavia)

30 Maggio 2025 alle 12:03

[PARTECIPA ALLA CONVERSAZIONE](#)

Segui i temi

cibo



Una storia lunga 80 anni raccontata da un chicco di riso. Il più famoso al mondo, il Carnaroli, scelto da chef e intenditori della cucina per fare i migliori risotti, definito perciò il re dei risi, che quest'anno compie, appunto, 80 anni. Chicco lungo, grosso che non si sfalda, con un elevato contenuto di amido da restare cremoso fuori ma al dente dentro a fine cottura e da assorbire al meglio i condimenti, è la varietà di riso più amata e preziosa dagli occidentali, nata ufficialmente nel 1945, quando Emilio Carnaroli, da cui il nome, funzionario dell'Ente nazionale risi, promosse la selezione e diffusione frutto dell'incrocio fra il Vialone e il Lencino.

PUBBLICITÀ



Con 9€ al mese puoi salvare la vita di un bambino malnutrito

Con la tua donazione regolare potremmo salvare la vita di migliaia di bambini.

Sponsored by: donazi...

[Dona Ora](#)

Un anniversario importante quest'anno dunque celebrato a livello internazionale con una serie di iniziative straordinarie nel corso dell'anno sotto l'effigie di [Carnaroli80](#) e un progetto in piena "cottura" e svolgimento ideato e organizzato dall'associazione Strada del Riso dei tre fiumi di Mortara (Pavia), patrocinato dalla provincia di Pavia, associazione Europea Vie Francigene, Slow Food Italia, Ente nazionale risi, Giubileo nella Toscana, Stati generali delle donne, con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

PUBBLICITÀ

SEZIONI

CERCA

ABBONATIACCEDI



Replay il video



Scopri di più



Protagonista di questo “long party” itinerante è la suddetta associazione di Mortara, nel territorio pavese, terra eletta per la produzione del riso, che ha ideato e organizzato alcuni eventi speciali. Come “Sosta & Gusta” uno slalom in divenire (da Londra dove è partito fino a Roma dove arriva il 12 giugno) lungo un percorso scelto in luoghi simbolo realizzando show cooking ed eventi speciali (in collaborazione con importanti chef) per valorizzare il riso Carnaroli anche nell’ambito dell’Anno ufficiale del Riso italiano nel mondo e del Santo Giubileo 2025. Regista e capitano di questo viaggio slow a tappe, a cui tutti possano aggregarsi, è Cristiana Sartori (presidente dell’associazione la Strada del Riso dei Tre Fiumi, agronomo e risicoltore, che organizza il progetto, senza scopo di lucro) con Piermaria Greppi (guida escursionistica, naturalista e filmmaker) che stanno percorrendo in bicicletta la Via Francigena tra pellegrini pieni di fede e visitatori innamorati del Belpaese e del buongusto per una sorprendente (e divertente) impresa fra natura e cultura. Sulla via Francigena con più di 15 passaggi e con assaggi del Carnaroli abbinato ai prodotti tipici di ciascun territorio. Le prossime soste? Oggi, (30 maggio) l’allegra brigata su due ruote si ferma a Pontremoli per una degustazione di risotto alla lunigiana al Castello del Piagnaro. A seguire, il 1° giugno, arriva a Pisa, alle Logge del Municipio per ritemprarsi con un risotto al lardo di Colonnata Igp; il 4 giugno è la volta del risotto con zafferano di San Gimignano Dop e zucchine, nella splendida “città dalle 100 torri”, in provincia di Siena, detta pure la “Manhattan del medioevo” e il giorno dopo (5 giugno) gli intrepidi ciclisti per passione arrivano a Siena, dove a piazza del Campo presso il “Tartarugone”, condivideranno un eccellente risotto con prosciutto di cinta senese.



Dalla Toscana pedalando si taglia il confine del Lazio per fermarsi, il 7 giugno, a Montefiascone (Viterbo), per servire in piazza Urbano V, un risotto con aglio, olio della Tuscia e peperoncino di Calabria. Il giorno dopo, 8 giugno, a Viterbo, alle Terme "Masse San Sisto" ecco il risotto limone e bottarga. Mentre un risotto con fagioli di Sutri e nocciole della Tuscia avvolgerà di profumi locali il Parco Archeologico di Sutri (9 giugno). E finalmente, l'11 giugno il grande giorno nella Città del Vaticano per l'udienza generale (ma senza degustazione) durante la quale Cristiana e Piermaria ringrazieranno Papa Leone XIV nell'Anno Santo del Giubileo Agro Ambientale. E dopo andranno a rendere omaggio alla tomba di Papa Francesco a Santa Maria Maggiore. Grande finale, 12, a Roma al Senato della Repubblica per degustare il risotto della tradizione pavese cucinato a 4 mani con lo chef Igles Corelli.

Le degustazioni da Pontremoli a Sutri (a partire dalle 19) sono gratuite e aperte a tutti. Al Senato, invece, è una degustazione riservata. Risotti speciali. Risotti indimenticabili. Ingredienti rappresentativi dei territori in cui si passa. La maniera ideale per valorizzare le eccellenze enogastronomiche, le comunità locali e il vero made in Italy. In onore della candidatura della Cucina italiana come Patrimonio dell'Umanità Unesco.



Segui i temi cibo



PARTECIPA ALLA CONVERSAZIONE

C'è un dato che emerge con prepotenza dalle elezioni in Germania, Portogallo, Polonia, Romania e in tutto il continente. I partiti anti-sistema, ultranazionalisti ed euroskepticisti dilagano nelle aree rurali più depresse e le politiche di Bruxelles accentuano questa tendenza. Andrés Rodríguez-Pose (Lse) a HuffPost: "C'è una chiara geografia del malcontento che minaccia il progresso economico e la stabilità politica europea"

/ di Nadia Boffa

EUROPA, SVEGLIATI!

Come imparare a fare a meno degli Usa

/ di Piero Graglia

LA RUSSIA COSTRANGE I PAESI DELLA NATO A UN'ECONOMIA PRE-BELLICA

/ di Angela Mauro

MELONI CHIAMA A RAPPORTO I MINISTRI

Vertice sulle spese per la difesa al 3,5%

/ di Alberto Gentili

informazione pubblicitaria

© Riproduzione riservata



Scegli di capire.

BUONGIORNO

COSTRUENDO

FUTURO

LIFE

TERRA

VIDEO

NEWSLETTER

BLOG

PARLA CON NOI

PODCAST

Seguici