



GUSTARISO: UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL SAPORE AUTENTICO DEL RISO CARNAROLI

Un percorso gastronomico che, a partire da Paullo (Città del Carnaroli), attraversa l'asse Milano-Lodi per celebrare il Re dei risotti con le ricette esclusive di 16 chef

Nuovo periodo (non più in autunno), nuove ricette e nuova formula, ma lo stesso sapore inconfondibile di sempre: quello del **riso Carnaroli**, la varietà più apprezzata dagli chef per la preparazione del risotto.

Giunta all'ottava edizione, **dal 12 febbraio al 10 marzo** torna – con il patrocinio di *Ente Nazionale Risi - Gustariso*, la rassegna gastronomica nata per divulgare l'**origine storica** del riso Carnaroli e per promuovere la **varietà originale** di questa eccellenza gastronomica italiana, **selezionata** nel **1945** dal risicoltore e agronomo Angelo De Vecchi nelle risaie che un tempo circondavano la **Città di Paullo** (Comune della Città Metropolitana di Milano).

Fulcro della manifestazione, il riso cucinato nei 16 ristoranti aderenti sarà della massima qualità, **100% Carnaroli**, prodotto a partire da **semente certificata**.

A garanzia della purezza della varietà, i ristoratori proporranno o riso **Carnaroli DNA controllato** o riso **Carnaroli Classico** (coltivato secondo i criteri indicati da Ente Nazionale Risi), escludendo così l'eventualità di servire ai tavoli una delle varietà simili spesso vendute sotto la stessa denominazione, ma che poco hanno a che vedere con il Carnaroli originale, sia dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche che della resistenza alla cottura.

Due le **novità** da segnalare in questa edizione: la possibilità di scegliere tra **menu a prezzo fisso** o **piatti alla carta** e la possibilità di prenotare non solo **nel weekend** (come in passato) ma anche **in settimana**.

Le ricette sono tantissime, una più sfiziosa dell'altra: **Carnaroli** al forno con ragù bianco di cinghiale e funghi porcini, **Carnaroli** mantecato al topinambur con capesante atlantiche ed emulsione del loro corallo, **Carnaroli** "al salto" mantecato al gorgonzola con coulis ai frutti rossi zabaione salato e noci pecan tostate, **Carnaroli** cacio pepe e lime, **Carnaroli** al cavolo viola con cavolo nero croccante e fonduta di taleggio, solo per citarne alcune.

I ristoranti sono collocati lungo l'asse **Milano città – Lodi città** e contano, accanto a graditissime riconferme, molte nuove adesioni tutte da scoprire.

La strada del gusto sta per riaprire, pronta a raccontare a ogni tappa le tradizioni del nostro territorio e a tramandare di piatto in piatto un pezzo di storia locale, della storia di Paullo, della nostra storia.

[#Gustariso](#) [#Paullo](#) [#Carnaroli](#) [#IRisodiPaullo](#) [#LaNostraStoria](#) [#CarnaroliDNAcontrollato](#) [#CarnaroliClassico](#)
[#SaporeAutentico](#) [#LaStradaDelGusto](#) [#Milano](#) [#Lodi](#)



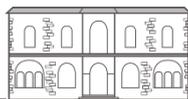
www.gustariso.comune.paullo.mi.it



Gustariso



[gustariso_carnaroli](#)



COMUNE DI PAULLO

Via Mazzini, 28 - Paullo (MI)
www.comune.paullo.mi.it