

# SaronnoNews

## Tre giorni per scoprire ed apprezzare il Carnaroli, “il principe del riso”

Tommaso Guidotti · Wednesday, November 9th, 2022

**Tre giorni per scoprire ed apprezzare “il principe del riso”, il riso Carnaroli da semente Carnaroli. Venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 novembre in diversi agriturismi del Varesotto si potranno gustare piatti con al centro il riso Carnaroli. Un’iniziativa, chiamata “Le vie del riso Carnaroli da Carnaroli”, voluta da Coldiretti e Terranostra e presentata a Casciago, nell’ambiente intimo e familiare dell’Agriturismo Il Ronco di Casarico.**

A fare da padroni di casa **Massimo Grignani**, presidente di Terranostra Varese e Terranostra Lombardia, **Domenico Carnevali**, produttore pavese, patria del Carnaroli e **Paolo Sessa** di Coldiretti Varese.

«Il Carnaroli da Carnaroli è un prodotto tipico lombardo da valorizzare, per il risotto, ma non solo: **nelle proposte dei diversi agriturismi che hanno aderito all’iniziativa si potranno gustare anche dolci e altri piatti tipici** – spiega Grignani, presidente del Convention&Visitors Bureau e gestore dell’agriturismo Il Carpio di Cugliate Fabiasco, oltre che numero uno di Terranostra -. **Coldiretti e Terranostra sono insieme per promuovere il Carnaroli anche nel Varesotto**, attraverso i nostri agriturismi che sono una realtà sempre più presente e attiva grazie alla loro multifunzionalità, dalla didattica alla promozione del territorio fino alla vendita diretta e alla valorizzazione della tradizione culinaria e dei prodotti tipici. **Nel Varesotto abbiamo tante cose da proporre**, non solo i canonici miele, asparagi, formaggella, pesche, ma anche tanti altri di valore. Penso all’Appena munto che viene prodotto qui a Casciago, ma anche tanti altri magari di nicchia, formaggi, salumi, prodotti agricoli. Sono tanti i giovani che si sono avvicinati al mondo agricolo, con le idee ben chiare: una cosa che fa ben sperare per il futuro. Basta girare tra i mercati, tra le aziende agricole, nelle fattorie e si possono scoprire vere chicche che ci sono sul nostro territorio».

«Il Carnaroli è il principe del riso – spiega Carnevali -. **È una varietà storica, specifica per i risotti, un piatto tipico della tradizione. Ha caratteristiche specifiche uniche, come la tenuta di cottura e l’esaltazione dell’aroma.** Nel Pavese abbiamo il marchio depositato “Carnaroli da Carnaroli pavese” proprio per riconoscere questa tipologia di riso e distinguerla. Questa iniziativa in Lombardia e nel Varesotto è un importante volano per portare fuori dai nostri confini e far conoscere il nostro riso».



Sul sito di Terranostra si possono scoprire i menù e gli agriturismi che hanno aderito all'iniziativa. Si va dal "classico" risotto coi funghi de Il Ronco di Casarico fino alla torta di riso dell'Agriturismo I Giardini del Lago o alla frittata di riso, al risotto con fonduta fondente e a metro zero con le more, e la crema di riso del Valticino di Lonate, presenti alla presentazione.

«In provincia di Varese abbiamo 85/90 agriturismi, molti dei quali associati Coldiretti. La stagione agrituristica ha visto una ripresa forte, sia sui laghi che vicino a Milano. È cambiato il modo di prenotare, iniziative come quella dei Mondiali di canottaggio sono anche per noi una grande vetrina – spiega Massimo Grignani -. I costi e gli aumenti pesano, si cerca di contenere il più possibile per far fronte alle diverse problematiche. Ma l'agricoltore non molla mai».

## LE PROPOSTE DEGLI AGRITURISMI CHE HANNO ADERITO ALL'INIZIATIVA

### **Agriturismo Il Carpio – Via Carpio, Cugliate-Fabiasco**

“Menù riso Carnaroli”: quiche alle erbe di stagione, risotto porri salsiccia e vino Bonarda, pollo in fricassea con cipolle patate e timo, panna cotta con gelatina d'uva, fragola, caffè

### **Agriturismo Ai Boschi — Via per Cantalupo 56, Origgio**

Sosteniamo la qualità certificata del Carnaroli in purezza. Vi aspettiamo a novembre per degustare i nostri risotti all'interno del menù degustazione che potete trovare sul nostro sito [www.aiboschi.it](http://www.aiboschi.it). A voi la scelta:

Venerdì 11 novembre: Risotto Carnaroli in purezza con zucca e taleggio nostrani

Sabato 12 novembre: Risotto Carnaroli in purezza in burro e salvia con pancetta croccante e funghi porcini

Domenica 13 novembre: Risotto Carnaroli in purezza con radicchio rosso e speck croccante

**Agriturismo Il Castagno – Via dei Cappuccini,47, Tradate**

Domenica 13 novembre proponiamo il Riso Carnaroli da Carnaroli in un piatto ricco di sapori e profumi: risotto con salsiccia e taleggio, guarnito con riduzione di Bonarda.

**Fattoria Canale – Via XXV Aprile, 11, Azzate**

La qualità certificata del riso Carnaroli in purezza protagonista della nostra proposta “Riso e risate” per la cena di sabato 12 e il pranzo di domenica 13 novembre: un ottimo risotto con una divertente animazione. Il nostro menù prevede per la cena di sabato 11: risotto con pere cotogne e taleggio oppure risotto con funghi e castagne; per il pranzo di domenica 12: risotto con salsiccia, verza e zafferano oppure risotto con zucca e crema di zola.

**Agriturismo Il Ronco di Casarico – Via Ronco. 16. Casciago**

Sosteniamo chi produce il vero riso Carnaroli da Carnaroli, proponendo ai nostri affezionati clienti risotti preparati con questo prestigioso cereale. Sabato 12 il Carnaroli da Carnaroli sarà protagonista del nostro risotto con radicchio e taleggio, mentre domenica 13 incontrerà il profumo e il gusto dei funghi porcini in un risotto classico ma sempre apprezzato.

**Agriturismo Il Boscangolo – Via Giovanni Augusta, 80, Samarate**

Come valorizzare il riso “Carnaroli da Carnaroli” Abbiamo pensato ad un “Risotto con le verdure dell’orto” così da mettere nel piatto i colori e i profumi dell’orto autunnale, ancora ricco di tanti Sapori tutti a km 0.

**Agriturismo Il Vecchio Castagno – Via Varesina, Angera**

Nelle serate di venerdì 11 e sabato 12, proporremo la verticale di risotti. Verranno proposti in degustazione tre differenti tipologie di Carnaroli:

Carnaroli ai funghi

Carnaroli alla zucca mantecato al certosino dolce aziendale

Carnaroli al vin brûlé con tommino fuso in pasta fillo

La domenica 13 a pranzo invece proporremo un Carnaroli alle pere e taleggio

**Cascina Paradiso – Via Zotte S. Salvatore, Cuasso al Monte**

Nei tre giorni dedicati al riso Carnaroli proponiamo nel nostro menù un saporito Risotto di Carnaroli alla pancetta e rosmarino

**I giardini del lago – Via Vigevano, Varese**

In occasione dell’evento “Le vie del riso Carnaroli” tra le proposte nelle nostre saporite colazioni e gustose merende proporremo la torta di riso

**Agriturismo Valticino Via Lungarno Nord, 65, 21015 Lonate Pozzolo VA, Italia**

Menù riso Carnaroli: antipasto della fattoria quadrotto di uova e Riso Carnaroli da Carnaroli; risotto di Riso Carnaroli da Carnaroli alla scamorza fondente; risotto di Riso Carnaroli da Carnaroli di more a metro zero; bicchierino di crema di Riso Carnaroli da Carnaroli al latte dolce

This entry was posted on Wednesday, November 9th, 2022 at 1:47 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

