

## Il Distretto Rurale Riso e Rane

Il Distretto Rurale Riso e Rane, tramite il Marchio "DNA Controllato", cioè mediante l'analisi del DNA, garantisce che la varietà di riso utilizzata nella Rassegna Gastronomica è esclusivamente Carnaroli, varietà unica per qualità e prestazioni in cucina, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Ciò garantisce il consumatore sull'effettiva presenza della varietà Carnaroli nella confezione e l'esclusione di varietà simili oggi in commercio. Le analisi per la certificazione "DNA Controllato" vengono effettuate dalla Piattaforma Genomica del Parco Tecnologico Padano di Lodi.

Il Distretto Rurale "Riso e Rane" occupa un'area della Provincia di Milano che comprende 23 comuni dove la coltivazione del riso riveste un'assoluta rilevanza economica ed incide profondamente sugli aspetti paesaggistici, ambientali, storici e culturali del suo territorio rendendolo unico nel suo genere e fra i più rappresentativi della pianura lombarda.

## Il nostro riso

### La vicenda straordinaria del riso Carnaroli

Nel lontano 1945, nelle risaie che circondano Paullo, nasce il riso superfino Carnaroli, selezionato dal risicoltore e agronomo Angelo De Vecchi dopo anni di paziente studio e lavorazione. Ottenuto dall'incrocio tra il "Vialone" e il "Lencino", con una cariosside di *Oryza sativa japonica* più affusolata e più lunga del consueto, è conservato e coltivato in purezza nel Centro Ricerche sul Riso di Mortara dell'Ente Nazionale Risi.

Sembra incredibile. Ciò che si è determinato oltre settanta anni fa con studio e passione è avvenuto realmente nelle campagne che circondavano Paullo, in quelle risaie che hanno dato vita a uno dei prodotti più straordinari dell'agricoltura italiana, il riso Carnaroli.

## La proposta gastronomica

Con questa nuova edizione della rassegna gastronomica, si intendono valorizzare non solo le eccellenze culinarie della nostra zona ma anche i prodotti BIO e a Km 0, in primis il riso superfino Carnaroli, vanto del territorio e rinomato a livello mondiale.

I ristoratori propongono menù ad hoc per esaltare questo prodotto senza eguali, nato dalla nostra terra, creando sinergie di sapori per accompagnare il pubblico alla scoperta di piatti e ricette che spaziano dalla tradizione alla cucina più contemporanea: per tutti, il denominatore comune, è l'utilizzo del riso Carnaroli DNA controllato, anche nella sua espressione più elevata, il Riso da Meditazione Gran Riserva.



In collaborazione con



Settala (MI)

La Fontana  
di COMAZZO



FORMAGGI BIO

[www.gustariso.it](http://www.gustariso.it)  Gustariso

**Città di Paullo**  
Via Mazzini, 28 - Paullo  
cultura@comune.paullo.mi.it  
Tel. 02 90 62 69 35

# Gustariso

L'Unica  
Rassegna Gastronomica  
del Riso Carnaroli  
DNA controllato

5 weekend  
dal 26 ottobre  
al 25 novembre



Comune di Paullo  
Città del Riso Carnaroli

  
DISTRETTO RURALE  
**Riso e Rane**

I migliori Ristoranti  
per il *Re* dei risotti

Ottobre  
26/27/28

Novembre  
2/3/4

9/10/11

16/17/18

23/24/25



Carnaroli,  
un Riso  
da Meditazione

## PAULLO - Città del Carnaroli - MI

### CADREGA E SGABEL

Via Manzoni, 15 - Paullo - Tel. 02 83962828  
www.cadregaesgabel.com  
info@cadregaesgabel.com  
FB: Cadrega e Sgabel  
**ANTIPASTI** - Gnocco fritto con salumi  
**PRIMI** - Risotto pistacchio e scamorza  
**SECONDI** - Petto d'anatra all'arancia con contorno a scelta  
**Bevande:** Acqua, Calice di vino, Caffè  
€ 25,00

### CHIARO DI LUNA

Via Manzoni, 108 - Paullo - Tel. 02 95379262  
www.chiarodiluna.eatbu.com  
chiarodiluna.paullo@gmail.com  
FB: Chiaro di luna  
**ANTIPASTI** - Petto d'anatra con aceto balsamico; Filetto di persico; Flan di zucca, zucchine e zenzero; Bruschetta al lardo di Colonnata  
**PRIMI** - Risotto con anatra, melagrana e porto; Risotto al pesce persico e salvia; Risotto alla zucca, zucchine e zenzero; Risotto al lardo di Colonnata e rosmarino  
**DESSERT** - Torta del Sor-riso  
**Bevande:** incluse  
€ 28,00

## TRIBIANO - MI

### RISTORANTE GOLF ZOATE

via Verdi 8, Fr. Zoate - Tribiano Tel. 02 90632391  
www.ristorantegolfzoate.it  
info@ristorantegolfzoate.it  
FB: Ristorante Golf Zoate  
**ANTIPASTI** - Salumi casarecci; Parmigiana di melanzane; Fritto di verdure; Gamberi alla Catalana  
**PIATTO UNICO** - Ossobuco con Risotto alla Milanese  
**DESSERT** - Tarte Tatin di mele con pallina di gelato  
**Bevande:** escluse  
€ 25,00

## QUINTANO - CR

### TRATTORIA ROSARY

via 4 Novembre 14, Quintano  
Tel. 0373 71164 - www.trattoriarosary.it  
trattoriarosary@gmail.com - FB: Trattoria Rosary  
**ANTIPASTI** - Salumi; Fichi secchi con cipolle; Salva Cremasco  
**PRIMI** - Risotto con funghi, castagne e miele; Risotto con radicchio, taleggio e uva; Risotto con grana padano, birra e rosticciata di maiale  
**DESSERT** - Pere al vino con gelato  
**Bevande:** Acqua  
€ 25,00

## LUCINO DI RODANO - MI

### FUORIBINARIO TRAIN BISTROT

Via Filippo Turati, Fr. Lucino di Rodano  
Tel. 380 7521812 - Cell. 335 776811  
www.fuoribinariobistrot.wordpress.com  
monica.sartoricesari@outlook.it  
FB: FuoriBinario Bistrot  
**ANTIPASTI** - Degustazione di arancini di riso con i ripieni di Monica  
**PRIMI** - Risotto ai gamberi e zenzero con le verdure della Catalana  
**SECONDI** - Cialde di riso e ceci alla curcuma con spezzatino morbidissimo di ossobuco al limone e basilico  
**DESSERT** - Cheese cake di riso al cioccolato e banane - **Bevande:** vini esclusi  
€ 25,00



## MARZANO DI MERLINO - LO

### TRATTORIA DA GINO E TERESA

Via 4 Novembre 27, Merlino - Tel. 02 90658967  
www.daginoeteresa.it - daginoeteresa@libero.it  
FB: Trattoria Da Gino e Teresa  
**ANTIPASTI** - Salame nostrano; Coppa stagionata; Pancetta Piacentina; Speck delle Alpi; Pomodori secchi; Melanzane trifolate; Cipolle Boretane; Cotechino con purè; Bocconcini di polenta con lardo di Pata Negra  
**PRIMI** - Risotto Milanese con funghi chiodini e rasperdura; Risotto pere, speck e caciotta BIO; Risotto con verza e salsiccia  
**DESSERT** - Tris di dolci  
**Bevande:** Acqua, Caffè (vini esclusi)  
€ 25,00



### Carnaroli, un Riso da Meditazione

Il Riso Carnaroli Gran Riserva è un riso di qualità assoluta, che viene fatto stagionare - dal momento della raccolta sino alla sua lavorazione - dai 12 ai 18 mesi.

Questo lungo riposo permette ai chicchi di riso di acquisire un sapore unico ed una maggiore resistenza alla cottura, rendendola insuperabile ed esaltando ancor di più una delle caratteristiche che fanno del Carnaroli la varietà migliore al mondo per cucinare risotti.

Questa eccellenza italiana si è meritata la denominazione di "Riso da Meditazione" in quanto un Riso eccellente, cucinato da mani esperte, secondo le più tradizionali ricette italiane, induce a meditare sulle cose buone e semplici della nostra vita, senza dimenticare il lungo percorso del riso che accompagna la storia dell'uomo e del mondo, perdendosi nella notte dei tempi.

## COMAZZO - LO

### TRATTORIA DEI PLATANI

via Cavour 12, Comazzo - Tel. 02 9061010  
www.trattoriadeiplatani.it  
poggi.gu@tiscali.it - FB: Trattoria dei Platani  
**ANTIPASTI** - Prosciutto crudo di Parma; Coppa Piacentina; Salame nostrano; Cotechino caldo; Chisolini salati di riso Carnaroli  
**PRIMI** - Risotto all'ortica; Risotto al cappuccio viola con rasperdura Lodigiana  
**SECONDI** - Bocconcini di cinghiale sul letto di riso Carnaroli con cioccolato fondente  
**DESSERT** - Torta di riso Carnaroli con mandorle e mele accompagnata da una pallina di gelato  
**Bevande:** Acqua, Vino alla spina, Caffè  
€ 28,00



### TRATTORIA DEL SOLE

via Roma 30, Comazzo - Tel. 02 9061055  
trattoria.del.sole.comazzo@gmail.com  
FB: Trattoria Del Sole  
**ANTIPASTI** - Antipasto con salumi e prodotti tipici della tradizione Lombarda  
**PRIMI** - Riso Carnaroli alla Lodigiana con zafferano, salsiccia e Rusticone Lodigiano de "La Fontana di Comazzo"  
**SECONDI** - Ossobuco con polenta  
**DESSERT** - Torta della casa  
**Bevande:** Acqua, Vino (una bottiglia ogni 2 persone), Caffè  
€ 27,00

## ZELO BUON PERSICO - LO

### LE BON BEC

via Dante Alighieri 74, Zelo B.P. - Tel. 02 90667291  
www.lebonbec.it - playersrl2016@gmail.com  
FB: Le Bon Bec  
**ANTIPASTI** - Entrée di Benvenuto - Arancini di riso Carnaroli con lenticchie e cotechino; Arancino di riso Carnaroli vegetariano.  
**PRIMI** - C'era una volta... Ris e süca "servito nel paiolo di rame"; il Carnaroli con Luganega tipica lodigiana, mantecato al Branzi d'alpeggio  
**SECONDI** - Guancialino di vitella piemontese al Gewurtztraminer con polenta lodigiana macinata a pietra e riso Carnaroli pilaf  
**DESSERT** - Pannacotta al riso Carnaroli e zafferano con salsa di lamponi  
**Bevande:** incluse  
€ 30,00

### EL PESCALÜNA

via Dante Alighieri 33, Zelo B.P.  
Tel. 02 90658845 - matteodiprima@me.com  
FB: El pescaluna  
**ANTIPASTI** - Gnocco fritto con salumi; Croissant ai porri caramellati; Timballo di Carnaroli integrale; Raspa lodigiana con glassa al balsamico; Spiedino di polenta & zola  
**PRIMI** - Pepite di Carnaroli Dna certificato alla burratina & salsa di pomodorino fresco  
**SECONDI** - Ossobuco con Carnaroli mantecato alle verdure  
**DESSERT** - Rivisitazione del Tiramisù  
**Bevande:** Acqua, Vino (1 bottiglia ogni 3 persone), Caffè  
€ 25,00

### BOCCONDIVINO

via XX Settembre 28, Zelo B. P.  
Tel. 02 90669244 Cell 338 3289618  
www.boccondivino.net  
annalisa-perella@yahoo.it  
FB: Boccondivino  
**ANTIPASTI** - Tagliere di salumi e stracchino con il vero gnocco fritto emiliano  
**PRIMI** - Risotto con pistilli di zafferano al ragù di salsiccia e rasperdura; Tortelli casarecci al brasato  
**SECONDI** - Bocconcini di manzo Irlandese con polenta  
**DESSERT** - Dessert della casa a fantasia dello chef  
**Bevande:** Acqua, Vino della casa, Caffè  
Adulti: € 32,00  
Bambini da 4 a 10 anni: € 15,00 - Bambini fino a 3 anni: gratis - Possibilità di menu bambini