

Gusto e tradizione: il vero riso Carnaroli protagonista nei piatti degli agriturismi varesini

Pubblicato: Martedì 12 Novembre 2024



Tornano anche a Varese le **vie del riso Carnaroli**, una rassegna gastronomica che coinvolge gli **agriturismi di tutta la Lombardia** e che è particolarmente apprezzata nella nostra provincia.

Nata nel 2017 e promossa da **Terranostra**, la manifestazione si terrà **dal 15 al 17 novembre**, puntando a far conoscere le qualità di un risotto preparato con il “vero” riso Carnaroli.

«Questa manifestazione esiste dal 2017, riscuote ogni anno molto successo e a Varese funziona particolarmente bene, perché riso e risotti sono molto apprezzati – spiega **Massimo Grignani**, presidente del **Consorzio Turistico di Varese** – Il Carnaroli, come noto, compie 80 anni nel 2025 ed è il risultato di un incrocio tra Vialone e Lencino, che ha dato vita a un chicco perfetto e resistente in cottura. Tuttavia, la normativa italiana consente di vendere sotto il nome di Carnaroli anche molte altre varietà derivate, ma non pure: con il risultato che chi compra non sa mai esattamente quale qualità stia mangiando, anche se sulla scatola è indicato Carnaroli».

Acquistando il riso nella grande distribuzione, è infatti altamente probabile che il cliente non compri un Carnaroli in purezza: la produzione non è enorme e, pur essendo in crescita, il numero di aziende che aderiscono al consorzio di tutela del marchio è passato da 11 a 30 rispetto allo scorso anno. **Per quest’anno sono previste circa 500 tonnellate** di produzione, in un’annata che ha visto anche un raccolto ritardato a causa della semina posticipata.

Un motivo in più per approfittare di questa tre giorni e **gustare il vero riso Carnaroli**, preparato in risotti che abbinano il celebre cereale pavese agli ingredienti a chilometro zero tipici della zona varesina.



Foto di gruppo in coda alla presentazione

«Vista l'ottima risposta del pubblico, la nostra provincia è quella che conta più strutture aderenti all'iniziativa, e i nostri agriturismi sono in grado di valorizzare al meglio il Carnaroli anche dal punto di vista delle ricette», spiega **Francesca Turconi**, presidente di **Terranostra Varese** e titolare di un'azienda agricola a Origgio.

In tutto **sono 10 le realtà partecipanti**, ognuna con due ricette particolari: come l'agriturismo Cascina Paradiso a Cuasso al Monte, che propone un classico **risotto ai funghi porcini e un risotto con pancetta e rosmarino**. L'agriturismo Valmonte a San Fermo di Varese, che ha ospitato la presentazione, serve **un risotto ai mirtilli biologici di produzione propria e una fonduta di Grana Padano**, mentre l'agriturismo Il Ronco di Casarico, a Casciago, offre un **tris di risotti da degustazione**: con radicchio e taleggio, mele e rosmarino, e funghi porcini.



I risotti presentati dall'agriturismo Valmonte: con i mirtilli e fonduta di grana, e con la zucca e speck croccante

L'agriturismo I Giardini del Lago, a Schiranna di Varese, propone il Carnaroli anche a merenda, con la sua famosa **torta di riso**, mentre Il Vecchio Castagno ad Angera presenta una “**verticale di risotti Carnaroli**”. Le Camelie di Taino propongono tutti i risotti del menu con il Carnaroli pavese.

La Fattoria Canale di Azzate, per la cena del sabato, offre un **risotto con salsiccia, verza e zafferano**, e un **risotto con crema di zucca e gorgonzola**; per il pranzo della domenica, un **risotto con pere cotogne e taleggio** o **con funghi e castagne**. L'azienda Il Pascolo di Cairate propone un apericena con assaggi, tra cui un piatto di **riso con zucca e Appena Munto**, mentre per il pranzo della domenica il protagonista sarà un **risotto alla milanese con ossobuco**. Il Boscangolo di Samarate offre un percorso completo che include, come antipasto, un **involtino di riso e verza** e un **riso saltato con verdure e pancetta**.

Infine, l'agriturismo Ai Boschi di Origgio propone diversi risotti: **con radicchio rosso e speck croccante, burro e salvia, pancetta saltata e funghi porcini**, oltre a un **risotto sfumato alla birra “4 luppoli” con salsiccia e olio aromatizzato al rosmarino**.

Per scoprire i dettagli delle strutture aderenti e i loro eventi, si può visitare la pagina Facebook [Agriturismi Varese](#).

INIZIATIVE D'AUTUNNO E ACCORDO CON IL CONSORZIO TURISTICO LE ALTRE NOVITÀ DEGLI AGRITURISMI COLDIRETTI – TERRANOOSTRA

Oltre a **Le Vie del Carnaroli**, l'incontro all'agriturismo Valmonte è stata occasione anche per presentare altre due novità di **Terranostra**: la prima riguarda la più ampia rassegna “**L'Autunno Contadino**”, iniziativa degli agriturismi varesini per far conoscere queste realtà non solo attraverso il cibo, ma anche attraverso eventi e attività culturali e didattiche, illustrata da **Tiffany Bertoni**,

vicepresidente di Terranostra, che ha sottolineato come Le Vie del Carnaroli è il clou del calendario di novembre.

Nel corso della presentazione inoltre è stato siglato l' **accordo tra il Consorzio Turistico di Varese e Terranostra Varese**, che da ora fa parte integrante del consorzio che punta alla promozione del territorio attraverso le sue produzioni.



La firma dell'accordo: a sinistra Massimo Grignani, a destra Francesca Turconi

L'accordo è stato firmato stamattina durante la presentazione da **Francesca Turconi** e **Massimo Grignani**, presidente del **Consorzio Turistico**, rappresentato nell'evento anche da **Lisa Tondini**.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it