

Il Bocchi

via G. Leopardi 1, Comazzo - Tel. 02 9061205

www.ilbocchi.it - **Euro 30,00****Antipasti** - Posciutto crudo, salame cremasco nostrano, raspadura e miele, cotechino e fagioli**Primi - Il vero Carnaroli al Barbera e mele****Secondi** - Brasato al Roverone di San Colombano**Contorni** - Polenta alla salvia**Dessert** - Savoiaro Il Bocchi con crema al mascarpone

Caffè espresso, acqua - Vino 1 bottiglia ogni 4 persone

Trattoria del Sole

via Roma 30, Comazzo - Tel. 02 9061055

www.facebook.com/Trattoria-Del-Sole

Euro 25,00**Antipasti** - Salumi nostrani, cotechino, cipolle grigliate sott'olio**Primi - Il vero Carnaroli zucca e raspadura****Secondi** - Brasato con polenta**Dessert** - Torta paesana

Vino 1 bottiglia ogni 2 persone - Solo su prenotazione

I Platani

via Cavour 12, Comazzo - Tel. 02 9061010

www.trattoriadeiplatani.it - **Euro 25,00****Antipasti - Chisolini salati di riso Carnaroli,**
Salame nostrano**Primi - Risotto con rane****Risotto con pasta di salame e chiodini****Secondi** - Stufato di guancia di manzo con polenta**Dessert** - Dolci della casa - Caffè, bevande escluse**Da Mimì**

via Marconi 20, Fr. Lavagna - Comazzo

Tel. 02 9061103 - www.facebook.com/Da-Mimi

Euro 25,00**Antipasti** - Tortino con cocktail di gambero**Primi - Risotto ai frutti di mare****Secondi** - Frittura di pesce misto**Contorni** - Arancinetti ripieni di merluzzo**Dessert** - Ribollita di frutti di bosco con gelato

Acqua - 1/4 di vino

MARZANO di MERLINO**Trattoria "Gino e Teresa"**

P.zza S. F. Cabrini 1, Fr. Marzano - Merlino

www.facebook.com/pages/Trattoria-Da-Gino-E-Teresa

Tel. 02 90658967 - Cell. 336350362 **Euro 28,00****Antipasti** - Salumi misti, sottoli, polenta e lardo, fichi e cipolle**Primi - Risotto con quaglie e raspadura****Dessert** - Dolci della casa

Vino Oltrepò pavese

Adda Lido

via Cava Adda, Fr. Marzano - Merlino Tel. 02 9061249

Cell. 3409211201 - www.addalido.it - **Euro 25,00****Antipasti** - Tortino di riso, frittatina, salumi e gnocco fritto**Primi - Risotto alla milanese con salsiccia,****Risotto al tomino con cotechino****Secondi** - Brasato con polenta**Dessert** - Strudel di mele, Tiramisù

Acqua, 1/4 di vino e caffè

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.

Le analisi del DNA, consentono al Distretto di garantire il consumatore sulla effettiva presenza della varietà Carnaroli nella confezione e l'esclusione di varietà similari, per la forma merceologica ma non per la sostanza, quali: Carnise, Carnise precoce, Karnak, Poseidone appartenenti allo stesso gruppo (Gruppo superfino) e frequentemente presenti nelle confezioni Carnaroli in commercio. Le analisi per la certificazione "DNA Controllato" vengono effettuate dalla Piattaforma Genomica del Parco Tecnologico Padano di Lodi.

Il riso Carnaroli proviene da una partita di riso, che a partire dalla semente, prodotta all'interno del Distretto rurale "Riso e rane" e certificata secondo le normative vigenti, è nata e cresciuta nel suo territorio a garanzia della sua tracciabilità e della sua identità territoriale, ciò in base ad una progettualità sviluppata dal Distretto e approvata e finanziata dalla Regione Lombardia e dalla Comunità Europea.

Il Distretto rurale "Riso e rane" occupa un'area della Provincia di Milano che comprende 23 comuni dove la coltivazione del riso riveste una importanza di 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.

Totalmente incluso nel Parco Agricolo Sud Milano ed in parte nel Parco Lombardo Valle del Ticino, il Distretto rurale "Riso e rane" produce in un territorio ad elevata biodiversità, riso delle migliori varietà al mondo per la preparazione, in gastronomia, di risotti e di tante altre raffinate ricette.

Il Distretto rurale "Riso e rane", riconosciuto ed accreditato ufficialmente da Regione Lombardia con D.G.R. n. 1810 del 31 maggio 2011, nasce dalla volontà di Aziende risicole presenti nel suo territorio di unirsi in un Consorzio per promuovere il proprio prodotto garantendone la qualità, la provenienza e la tracciabilità.

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

www.gustariso.it



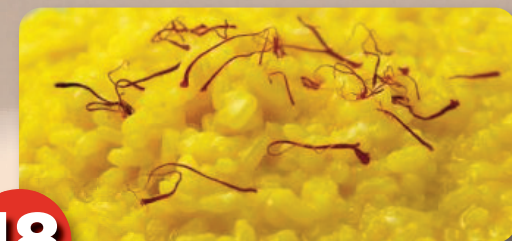
Gustariso



Anni '40. Gruppo di mondine al lavoro nelle risaie di Paullo.

Gustariso

La **Prima** Rassegna
Gastronomica
del Riso **Carnaroli**
DNA controllato

**18**

**Ristoranti
per il Re
dei risotti**

*Nel 70° anniversario della
selezione del riso Carnaroli
avvenuta a Paullo nel 1945,
i ristoratori degli otto Comuni
tra Lodigiano e Milanese
invitano alla degustazione
del miglior riso al mondo.*

4 Weekend

novembre	dicembre
13 - 14 - 15	4 - 5 - 6 - 7 - 8
20 - 21 - 22	
27 - 28 - 29	2015



DISTRETTO RURALE
Riso e Rane



Paullo



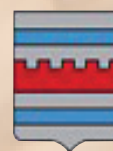
Zelo B.P.



Comazzo



Tribiano



Merlino



Peschiera B.



Mediglia



Pantigliate

IN RISOVERITAS

Il nostro Riso

La vicenda straordinaria del riso Carnaroli

C'è la Storia che nasce dal territorio, dagli avvenimenti che vi si sono verificati, dalle persone che l'hanno fatto vivere. E ci sono prodotti della terra la cui storia nasce da un luogo. È questo il caso del riso superfino Carnaroli selezionato nelle risaie che circondavano Paullo dal risicoltore e agronomo Angelo De Vecchi.

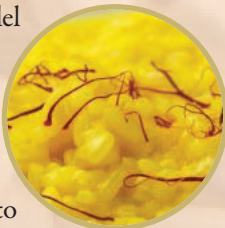


Proprio a Paullo, nel lontano 1945, avviene l'evento straordinario che troverà un posto di rilievo negli annali della storia dell'agricoltura. Dallo studio sistematico e alle meticolose prove, ai test effettuati porzione di risaia per porzione di risaia, nasce la pianta di riso e conseguentemente il seme del riso Carnaroli ottenuto dall'incrocio tra il "Vialone" e il "Lencino", con una cariosside di Oryza sativa japonica più affusolata e più lunga del consueto. Successivamente, nei primi anni '80, Achille De Vecchi figlio dell'ideatore del "Re dei risotti" prende la decisione che darà al Carnaroli la notorietà e il giusto riconoscimento. Cede all'Ente Nazionale Risi, con atto notarile, il materiale vegetale per proseguire la selezione conservatrice della varietà.

Da allora, nel Centro Ricerche sul Riso di Mortara dell'Ente Risi, il Carnaroli è conservato in purezza. Sembra incredibile. Ciò che si è determinato settanta anni fa con studio e passione è avvenuto realmente nelle campagne che circondano Paullo. Ma un tempo era lo specchio delle risaie a caratterizzare il paesaggio paullese, quelle risaie che hanno dato vita a uno dei prodotti più straordinari dell'agricoltura italiana, il riso Carnaroli.

La Proposta Gastronomica

Un viaggio alla scoperta dei sapori tipici del nostro territorio ma soprattutto del Re dei risotti, il riso superfino Carnaroli. Con questa rassegna gastronomica, a cui hanno aderito ben 18 ristoranti, è chiara la volontà di far conoscere le eccellenze culinarie della zona e soprattutto questo riso eccezionale vanto del territorio e rinomato a livello mondiale.



La prima rassegna parte con il piede giusto: menu vari e caratteristici, prezzi accessibili, tradizioni tutelate ma anche rivisitate.



Per quattro week-end, tra novembre e dicembre, sarà possibile sperimentare e conoscere sapori autentici del territorio scegliendo tra molteplici offerte e proposte.



I numerosi ristoratori del nostro territorio propongono menù particolari, ideati per accompagnare il pubblico più vario alla riscoperta di piatti e ricette tradizionali: per tutti, il denominatore comune, è l'utilizzo del riso Carnaroli DNA controllato, trasformato nelle cucine secondo le peculiarità e la vocazione di ciascuno, nell'ottica della valorizzazione e della promozione di un prodotto che non ha uguali, nato dalla nostra terra.

I Ristoranti

PAULLO Città del Carnaroli MI

Trattoria dal Timpa

via Carso 39, Paullo - Tel. 02 90638291
www.facebook.com/trattoriadaltimpa - **Euro 25,00**
Antipasti - Tortino di patate e funghi, polenta grigliata con lardo, involtino di melanzana con stracchino e rucola.
Primi - **Risotto salsiccia e porcini freschi**
Risotto crema di fave, guancia e pecorino
Dessert - Nostro Tiramisù espresso - Bevande escluse
Chiuso la domenica, sabato pranzo e cena

La Cantinetta di Toti

via Matteotti 35/37, Paullo - Tel. 02 83967198
www.lacantinettaditoti.it - **Euro 25,00**
Antipasti - Tortino di zucca con fonduta di Salva Cremasco
Piatto unico - **Risotto Carnaroli al S. Colombano DOC con Ganasin brasato**
Dessert - **Torta di riso Carnaroli al profumo di cardamomo**
Acqua, vino della casa, caffè

La Mangiatoia

SS.415 Paultese Km 12, Cascina Bentivoglio-Paullo
Tel. 02 90633339 - www.ristorantelamangiatoia.com
Euro 28,00
Antipasti - Bruschette miste e affettato misto di salumi locali con marmellata di zucca
Primi - **Risotto saporito con patate, Risotto radicchio, rucola e scaglie di grana**
Secondi - Polenta e salsiccia
Dessert - Crostata "Chiaro di Luna a Paullo" secondo antica ricetta locale.
Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 2 persone, caffè

Caffè Novecento

via Manzoni 124, Paullo - Tel. 02 90630657
chiara.marchetti123@gmail.com - **Euro 25,00**
Antipasti - Mundeghili, cotechino, nervetti
Primi - **Risotto giallo alla milanese con ossobuco di vitello**
Secondi - Crescenza e mostarda
Dessert - Crema di zabaione e biscotti di frolla
Bevande escluse

TRIBIANO MI

Ristorante Circolo di campagna Zoate

via Verdi 8, Fr. Zoate - Tribiano Tel. 02 90632391
www.ristorantegolfzoate.it - **Euro 30,00**
Antipasti - Salumi misti, parmigiana di melanzane, fritto di verdure in pastella, fagioli cannellini, zucchini marinate
Piatto unico - **Ossobuco con il vero riso Carnaroli alla milanese**
Dessert - Tortino di cioccolato con cuore morbido.
Bevande incluse.

San Carlo 4 Colonne

via XXIV Maggio 2, Tribiano - Tel. 02 90638078
daoud.nakhnoukh@gmail.com - **Euro 25,00**
Antipasti - Polipo alla menta, crudo di Parma
Primi - **Risotto con scampi e zucchine**
Secondi - Controfiletto con rucola e grana
Contorni - Verdura saltata
Dessert - Tiramisù della casa - Caffè, acqua, vino rosso e bianco

ZELO BUON PERSICO LO

El Pescaluna

via Dante 33, Zelo B.P. - Tel. 02 90658845
www.facebook.com/El-pescaluna - **Euro 25,00**
Antipasti - Raspadura e miele, cotechino su vellutata di lenti, frittatina golosa, lardo in crosta di pane
Primi - **Carnaroli al Bonarda e salsiccia**, Gnocchetti al gusto morbido del sottobosco
Secondi - Stracotto al vino con polenta filante
Dessert - Pasticcio del Pescaluna al Calvados
Caffè, acqua - Vini esclusi.

Boccon Divino

via XX Settembre 28, Zelo B.P. - Cell. 3383289618
www.boccondivino.net - **Euro 25,00**
Antipasti - Tagliere di salumi misti con gnocco fritto, palline di riso scamorza e radicchio, Cipolline in agrodolce, Frittata con i porri
Primi - **Risotto con pasta di salame**, Tagliatelle ai funghi chiodini
Secondi - Bocconcini di cinghiale con polenta
Dessert - **Torta di riso** e crostata con ricotta e cioccolato fatte in casa - Bevande incluse
Gratis bambini fino ai 5 anni. Euro 15,00 da 6 a 10 anni.
Il menù della Rassegna si può gustare il venerdì sera, il sabato sera e la domenica a mezzogiorno.

Ristorante Le Bon Bec

via Dante 74, Zelo B.P. - Tel. 02 90667291
www.lebonbec.it - **Euro 25,00**
Antipasti - **Involentino di verza con cotechino e Carnaroli**
La risottata - **Risotto alla milanese con ossobuco, Risotto al Castelmagno e speck d'oca, Risotto luganega e raspadura, Risotto zucca e chiodini**
Dessert - Savarin di riso ai frutti rossi - Bevande escluse

Ristorante Cacciatori

via Adda 5, Fr. Bisnate - Zelo B. P. Tel. 02 9065055
www.ristorantecacciatori.it - **Euro 28,00**
Antipasti - Salame nostrano, cotechino caldo, raspadura, lardo, panzerone con mostarda di fichi
Primi - **Risotto con pasta di salame**
Risotto con panzerone e pere
Secondi - Torta di polenta con salsiccia, chiodini e raspadura
Dessert - Torta di pere
Acqua, vino di S. Colombano

Posteria Cereghin

via Centrale 13, fr. Casolate - Zelo B. P.
Cell. 345 9224718 - **Euro 25,00**
www.facebook.com/Posteriacerighin
Antipasti - Pane al latte fatto in casa con gorgonzola servito caldo con tagliere di salame
Primi - **Risotto brasato al traminer mantecato al tuorlo d'uovo con salvia frita** o a scelta dal menù
Secondi - La classica orecchia d'elefante cotta in burro chiarificato e salvia (1 ogni 2 persone)
Dessert - Sfoglia rustica con crema chantilly
Acqua e caffè. Vini esclusi

PESCHIERA BORROMEO MI

U56 Restaurant café

via A. Grandi 17, Peschiera B. - Tel. 02 5473784
www.u56restaurant.it - **Euro 28,00**
Antipasti - Vellutata di ceci e cozze dell'Adriatico
Primi - **Il vero Carnaroli cacio e pepe**
Secondi - Pesce spada alla mediterranea
Contorni - Misticanza e ananas
Dessert - Cannolo siciliano rivisitato
Acqua G/N, Calice di Vino Bianco o Rosso DOC (Verdicchio di Jesi o Rosso Piceno)