

[Privacy Policy](#)

Il Carnaroli suona la carica per l'anno del riso



La celebrazione dell'ottantesimo del Carnaroli ha aperto l'anno del riso nella Città di Paullo, il centro del Milanese in cui nel 1945 vide la luce questo prodotto di eccellenza.

In collaborazione con Ente Nazionale Risi si è svolta una serata di approfondimenti e curiosità con un gruppo di esperti. Il lungo viaggio del Carnaroli si è iniziato in un Comune che, nonostante le numerose trasformazioni subite nel tempo, mantiene tuttora una profonda vocazione agricola e un forte il legame con le proprie origini: "Paullo nasce come un agglomerato di cascine attorno alla Chiesa parrocchiale" ha affermato il sindaco Luigi Gianolli "ed è

sempre stato un centro agricolo, di cui il Carnaroli rappresenta senz'altro un'eccellenza". Il racconto si è poi spostato – attraverso le parole di Gabriele Guida (assessore alla Cultura e alla Comunicazione Istituzionale della Città di Paullo) sul valore culturale che il Carnaroli ha per Paullo. Attraverso gli interventi dei responsabili dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba (presidente) e Filip Haxhari (dirigente Dipartimento Attività Sementiera e Miglioramento Genetico) si è sottolineato l'importante ruolo svolto da Ettore De Vecchi nel lungo e difficile lavoro di ibridazione di due varietà di riso, il Vialone e il Lencino (reso possibile grazie alla sinergia tra la passione e la dedizione di Ettore, l'effettivo costituente, e di Angelo, il proprietario della Cascina Casello).

Ma anche la lungimiranza dimostrata nel donare all'Ente Nazionale Risi il materiale vegetale per proseguire la selezione conservatrice della varietà. Grazie a Paola De Vecchi (erede del costituente del Carnaroli) i presenti hanno potuto ascoltare la storia della nascita di questo prodotto di eccellenza da un punto di vista più intimo e personale, scoprendo dettagli molto suggestivi della vita della famiglia di agricoltori paullesi. I contributi di Cinzia Simonelli (responsabile Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare dell'Ente Nazionale Risi) e di Valentina Sello (sommelier del riso) hanno approfondito gli aspetti chimici, tecnici e sensoriali che consentono di distinguere il Carnaroli dalle altre varietà di riso, mentre quello della dottoressa nutrizionista Vera Dini d'Arezzo ha posto l'attenzione sull'importanza del Carnaroli come Re dei risi, l'ingrediente per eccellenza delle creazioni dei grandi chef, come ad esempio il famosissimo Riso, oro e zafferano di Gualtiero Marchesi.

In conclusione, Andrea Bertolazzi (presidente Pro Loco Paullo APS) ha parlato dell'importanza della promozione delle eccellenze locali per tramandare le tradizioni e dare valore alle nostre identità culturali. Infine la consegna della benemerita civica a Carlo Brambilla, agricoltore nonché capostipite di una delle famiglie storiche di Paullo, per aver saputo valorizzare il settore agroalimentare del territorio, divenendone un'eccellenza. Il sindaco di Paullo Luigi Gianolli: "La valorizzazione del riso Carnaroli rappresenta la cura dell'identità di Paullo. Per questo l'amministrazione della città che ha dato i natali a questa eccellenza italiana nel mondo si impegna e investe convintamente nella tutela di questo patrimonio storico e culturale. Il Carnaroli è punto di incontro, protagonista della migliore cucina e dell'identità nazionale che passa anche da Paullo". "È stato un grande onore per me e per l'Ente Nazionale Risi, partecipare all'evento organizzato presso il Comune di Paullo" afferma la presidente Natalia Bobba. "Celebrare l'anniversario della varietà Carnaroli nata proprio su questo territorio, significa celebrare una realtà della nostra storia agroalimentare iniziata 80 anni fa e che porta, ancora oggi, l'Italia in tutte le cucine del mondo.

*La presidente di Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, e il gruppo dei relatori
(foto Canali)*



Il Carnaroli suona la carica per l'anno del riso added by **Gianfranco Quaglia** on 12 marzo 2025
View all posts by Gianfranco Quaglia →

© Riproduzione riservata