

80 anni di Riso Carnaroli: il re del risotto festeggia in grande!

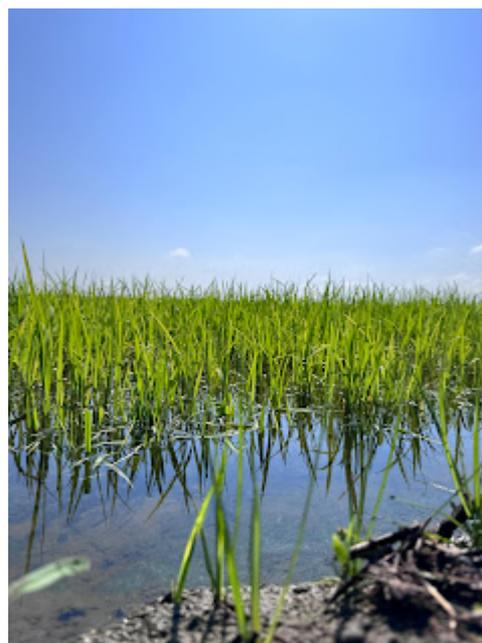


luglio 16, 2025

Conosci il Carnaroli? Se ami il risotto, questa notizia è per te! Nel 2025 si celebrano gli 80 anni dalla nascita ufficiale del Riso Carnaroli, una delle varietà più apprezzate della tradizione risicola italiana. Nato nel 1945 grazie alla selezione di agronomi lombardi e piemontesi, il Carnaroli è oggi considerato il re dei risi per risotti, grazie alla sua consistenza, al chicco lungo e alla straordinaria tenuta in cottura.

Le origini del Carnaroli

Il Riso Carnaroli prende il nome da Emiliano Carnaroli, funzionario dell'Istituto Sperimentale di Riscoltura di Vercelli, dove la varietà venne sviluppata incrociando due varietà: Vialone e Lencino. La Lomellina, il Pavese e il Vercellese sono tra i territori dove storicamente si è diffusa maggiormente la coltivazione di questo riso pregiato.



Un simbolo del made in Italy

Oggi il Carnaroli è protagonista nelle cucine italiane e internazionali. Il suo chicco ricco di amido permette di ottenere risotti cremosi e saporiti, mantenendo al contempo una buona consistenza al dente. Chef e appassionati di cucina lo scelgono per piatti di alta qualità, ma è anche un ingrediente quotidiano sulle tavole italiane.

Eventi e celebrazioni nel 2025

In occasione degli 80 anni, diverse iniziative vengono organizzate nei territori del riso. L'Ente Nazionale Risi ha realizzato davanti alla sua sede a Castello d'Agogna una grandissima opera d'arte commemorativa per gli 80 anni del Riso Carnaroli. Si tratta di un grande disegno artistico nel riso che raffigura il numero "80" combinando il riso carnaroli con la varietà gioiello (una varietà dalle foglie nere). Questa installazione è diventata un

punto di riferimento visivo importante, ideale per scattare foto e condividere la celebrazione sui social network.

Curiosità: perché il Carnaroli è così speciale?

Il Carnaroli si distingue per l'alto contenuto di amilosio, che garantisce la tenuta in cottura, e per la dimensione del chicco, più grande rispetto ad altre varietà. Inoltre, è meno soggetto a scuocere e assorbe in modo equilibrato i condimenti, risultando perfetto per ricette tradizionali come il risotto alla milanese, con zafferano e ossobuco.



Conclusione

Celebrando gli 80 anni del Riso Carnaroli, si rende omaggio a una delle eccellenze italiane che unisce agricoltura, gastronomia e cultura. Un motivo in più per riscoprire il territorio della Lomellina e i suoi paesaggi unici, tra risaie, canali e tradizioni secolari.

✅ **Condividi questo articolo con chi ama il risotto!**

Hashtag consigliati per pubblicare la tua foto scattata all'opera dell' Ente Nazionale Risi:

#RisoCarnaroli80 #CarnaroliAnniversary #LomellinaExperience #RisottoTime #MadeInItaly
#FoodArt #RisottoLovers



Agroalimentare Italiano

Castello d'Agogna

Cucina Italiana

Eccellenze Italiane

Ente Nazionale Risi

Eventi Lomellina

Lomellina

Risicoltura

Riso Carnaroli

Risotto

Ubicazione: [27030 Castello d'Agogna PV, Italia](#)

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

Post popolari in questo blog

Agriparco delle cento pertiche di Mortara

giugno 27, 2025



🌿 Alla scoperta dell'Agriparco delle Cento Pertiche: dove la terra racconta la sua storia Bosco del futuro Agriparco C'è un luogo, a due passi da Mortara, dove la campagna non è solo sfondo, ma ...

[CONTINUA A LEGGERE](#)

In Lomellina Presentazione

giugno 26, 2025



Benvenuti su @in_lomellina : il nostro viaggio nella bellezza nascosta della Pianura C'è un angolo di Lombardia dove il tempo sembra rallentare, i cieli si specchiano nelle risaie e ogni tramonto f ...

[CONTINUA A LEGGERE](#)

Il Suono Ritrovato: le Campane della Chiesuola di Confienza Tornano a Vivere

luglio 08, 2025

Fonte: <https://media-cdn.tripadvisor.com> Nascosta tra le campagne della Lomellina, nel cuore di Confienza, sorge un piccolo gioiello architettonico che sembra uscito da un libro di