

LE RADICI DEL CIBO

Gli 80 anni del Carnaroli



Vercelli. Il 2025 quindi sarà ricordato come l'Anno del riso Italiano.

Il Carnaroli è coltivato principalmente in **Piemonte** e **Lombardia** con epicentro tra le **province di Vercelli, Novara e Pavia** dove in cascine ottocentesche si custodiscono sementi originali - oggi registrate come **Carnaroli classico** per distinguerle da varietà similari.

I granelli del Carnaroli, piuttosto grandi e semi-affusolati, di colore ceruleo con una perla centrale bianca, sono **ricchi di amiloso**, non si sfaldano e regalano una **consistenza cremosa anche dopo la cottura**.

L'anniversario degli 80 anni è anche l'occasione per **riflettere su temi legati alla biodiversità, alla sostenibilità della risicoltura e alla tutela delle varietà tradizionali** in un contesto agricolo sempre più esposto alle sfide climatiche e commerciali.

Intanto il Carnaroli viene celebrato a livello internazionale con una serie di iniziative. **Nell'ambito di Carnaroli 80**, l'associazione Strada del riso e dei tre fiumi ha ideato **Sosta&Gusta**, un ciclo tour che ha seguito la via **Francigena da Londra a Roma** (con arrivo il 12 giugno). Un tragitto con venti tappe in luoghi simbolo con degustazioni e show-cooking.

Vercelli ospiterà **dall'11 al 14 settembre 2025** la **prima edizione del festival internazionale Risò** per raccontare il settore risicolo in tutte le sue sfaccettature. Mentre **dal 2 al 5 Ottobre a Vigevano**, capitale della Lomellina, si terrà la **prima edizione degli Stati Generali del Riso Italiano**.

[👉 cod 112755](#)



di **Piera Genta**

Ottant'anni e non sentirli. **Il riso varietà Carnaroli, simbolo dell'eccellenza risicola italiana, festeggia nel 2025 un anniversario importante.** Nato nel 1945 da un incrocio tra le varietà **Vialone** e **Lencino**, oggi viene considerato il **re dei risotti**, apprezzato da chef e appassionati per la sua tenuta alla cottura, la consistenza dei chicchi e la straordinaria capacità di assorbire i sapori. A idearlo fu **Ettore De Vecchi**, tecnico agronomo dell'Ente Nazionale Risi, nei campi

della **Lomellina**. Il nome, invece, è un omaggio a **Emiliano Carnaroli**, allora dirigente dell'ente, che sostenne la sperimentazione, anche se la leggenda narra di un omonimo camparo acquaiolo che lavorava nelle risaie dell'azienda.

Il 2025 è l'Anno del Riso Italiano

Un traguardo quello degli ottant'anni del Carnaroli che si intreccia con un altro anniversario importante: i **cento anni dalla prima sperimentazione in Italia e in Europa della tecnica di incrocio tra varietà di riso**, avvenuta nella **Stazione sperimentale di risicoltura e delle colture irrigue di**



TRUFFLE SOMMELIER: PARTE DA BOLOGNA LA STAGIONE DEL TUBER AESTIVUM

di **Giuseppe Cristini**

Dalle aule di studio dedicate all'Alta Formazione nasce una nuova visione del tartufo, costruita come un vero e proprio gioco di squadra.

Durante l'incontro, il **Truffle Sommelier** ha voluto lanciare ufficialmente la stagione del **Tuber aestivum**, inserendolo in un contesto inedito: quello della **ristorazione di mare**. Una scelta coraggiosa, che intende spingere oltre i confini tradizionali dell'utilizzo del tartufo nero estivo. Ma non è stato un semplice esercizio gastronomico: **nel corso della lezione sono state presentate e raccontate le figure chiave della**



Accademia del Tartufo nel Mondo

promozione culturale del tartufo. Il custode del bosco, colui che conosce l'habitat naturale e si prende cura dell'ecosistema tartufigeno; il **maestro narratore**, protagonista della sala, in grado di trasmettere emozione e sapere al cliente attraverso i piatti e i vini; e lo **chef sperimentatore**, che osa nuove armonie e propone abbinamenti insoliti. Il tutto coordinato e promosso da **Ais Emilia**, che ha fatto da regia a questo incontro ad alto tasso di conoscenza e passione.

L'identità del tartufo italiano, oggi più che mai, passa attraverso una **filiera professionale composta da attori che operano in sinergia**. Durante la giornata

formativa, a raccontare il cuore del progetto è stata **Arcitartufi Ferrara attraverso il presidente Marchetti**. Accanto a lui, il narratore di sala ha illustrato il proprio ruolo: valorizzare il piatto con tartufo, accompagnandolo con i giusti vini e una narrazione coerente e coinvolgente.

Non è mancato naturalmente il contributo dello chef sperimentatore, **Massimo Emiliozzi**, dell'Accademia del Tartufo nel Mondo, che ha proposto il **cannellone ripieno di formaggi e tartufo**, impreziosito da una generosa dose di tartufo nero estivo. [cod 112676](#)

Per info:

www.accademiadeltartufonelmondo.it

PINO CRESTINI: «LIBERA CERCA GIUSTA, MA NON DIMENTICHIAMO LA TARTUFICOLTURA»

Il **Maestro del Tartufo Pino Crestini** di Sestino fa chiarezza sulle **nuove leggi che stanno per essere discusse al Senato** ed esprime il suo parere con nettezza e lungimiranza. «In Italia abbiamo più o meno 250.000 persone che vanno a cercare i tartufi ed è ormai una **tradizione consolidata nel tempo che dev'essere giustamente tutelata**. Dall'altra parte, però, ci sono tante migliaia di persone che hanno provato a fare la tartuficoltura (io in particolare di tartufo bianco), che è esattamente l'opposto della tartuficoltura ormai confermata, fatta di *melanosporum* ed *aestivum*, che ha oramai una sua certezza».

«Le due idee possono convivere perfettamente - prosegue Crestini - , ma chi ha fatto un lavoro nella tartuficoltura, investendo idee, tempo e denaro, **abbia anche lui le proprie tutele**».

[cod 112872](#)



IL CRATER DELL'EMILIA ROMAGNA CRITICA LA REGIONE PER LA POCA TRASPARENZA SUL TARTUFO

Marco Mazzali e il **Crater** (Coordinamento Regionale Associazioni Tartufai Emilia-Romagna) prendono una posizione chiara dopo le ultime mosse della Regione Emilia-Romagna in merito al disegno di legge sul tartu-

fo, presentato dal senatore della Lega **Giorgio Bergesio**. Con grande stupore, rilevano una curiosa coincidenza tra quanto proposto dalla Regione nella Consulta regionale sul Tartufo dell'11 aprile e quanto previsto nel disegno di legge presentato dal senatore.

«Il problema - afferma Mazzali - è che **mentre in Parlamento è in corso un confronto aperto sul ddl Bergesio** con

le parti interessate, **in Emilia-Romagna si è stravolto il principio democratico del confronto all'interno della Consulta sul Tartufo**. La Regione ha improvvisamente assunto come riferimento le proposte contenute nel ddl, come se fossero già legge, dimenticandosi che la legge quadro nazionale attualmente in vigore è la 752 del 1985, fino a prova contraria». [cod 112412](#)