

Halloween nel piatto: il riso DiCristiana

scritto da goditilavita.it | 31 Ottobre 2026



31 ottobre 2026 – Diario gechesco tra cucina, tradizioni e qualche pasticcio

C'è chi ad Halloween si traveste da fantasma, chi prepara dolcetti mostruosi e chi trascorre la serata cercando di capire se quella ragnatela sul soffitto sia una decorazione oppure il risultato di sei mesi senza spolverare.

Io, **Geco Gaudenzio**, ho scelto un'altra strada. Quella che porta direttamente in cucina, dove la mia Bipede ha deciso di celebrare il 31 ottobre preparando un bel **risotto alla zucca con cipolla e riso Carnaroli DiCristiana**.

Ora, mettiamo subito le cose in chiaro: la Bipede pasticciona non è certamente una chef stellata. Anzi, quando entra in cucina, qualche volta persino le pentole si guardano preoccupate!

Ma questa volta aveva un alleato speciale: il riso di Cristiana. E con un prodotto così, per fortuna, partire con il piede giusto è decisamente più facile.

Il risultato? Un risotto cremoso, profumato, dal colore dorato, accompagnato da cubetti di zucca rosolati e da una scenografica cialda di Parmigiano.

Scenografica, appunto. Perché su quella cialda avremo

parecchio da raccontare!

Carnaroli DiCristiana: dalla Lomellina alla tavola

Il protagonista della nostra cena non arriva dal pentolone di una strega, ma dalla **Lomellina, in provincia di Pavia**, terra di risaie, cascine e antiche tradizioni agricole.

Dietro al marchio [DiCristiana](#) troviamo **Cristiana Sartori**, agronoma e imprenditrice agricola che ha scelto di dedicarsi alla coltivazione biologica del riso, valorizzando il territorio e rispettando i ritmi della natura.

Una scelta che racconta una filosofia produttiva fatta di attenzione ai terreni, rotazione delle colture e ricerca della qualità.

E qui il Geco ha subito drizzato le orecchie. O meglio, le avrebbe drizzate, se le avesse!

Perché quando si parla di prodotti del territorio, noi di GoditilaVita diventiamo particolarmente curiosi.

Avevamo già raccontato questa bella realtà nell'articolo dedicato a [Cristiana Sartori e al coraggio del riso biologico](#).

Ma un conto è conoscere la storia di un prodotto, un altro è metterlo alla prova fra pentole, mestoli e appetiti impazienti.

Perché il Carnaroli è così speciale?

Il **Carnaroli Classico** è una varietà storica italiana, ottenuta nel 1945 dall'incrocio fra Vialone e Lencino.

È particolarmente apprezzato nella preparazione dei risotti grazie ai chicchi consistenti, alla buona tenuta in cottura e alla capacità di favorire una consistenza cremosa senza

perdere facilmente la propria struttura.

Il **Carnaroli proposto da DiCristiana** si distingue anche per l'attenzione riservata alla coltivazione biologica e alla provenienza del prodotto.

Fra le referenze dell'azienda troviamo il **Carnaroli Classico Biologico Cru n. 8**, una denominazione che richiama, proprio come nel mondo del vino, l'identità di un particolare appezzamento.

E allora mi sono chiesto: se un vino può raccontare la propria vigna, perché un buon riso non dovrebbe raccontare la propria risaia?

Del resto, la qualità degli ingredienti è fondamentale, soprattutto quando ai fornelli troviamo una Bipede che considera la cucina anche un'occasione per sperimentare!

La Bipede pasticciona e la mostruosa cialda

Torniamo finalmente alla nostra cena di Halloween.

La Bipede aveva deciso di puntare sulla semplicità: **zucca, cipolla e Carnaroli DiCristiana**, con qualche tocco aromatico e una bella decorazione finale.

La zucca, con la sua naturale dolcezza, si è amalgamata al riso creando un piatto morbido e invitante. I cubetti rosolati hanno aggiunto colore e consistenza, mentre rosmarino e salvia hanno completato la presentazione.

Fin qui tutto bene.

Poi è arrivato il momento della grande idea: preparare una **cialda croccante di Parmigiano** per rendere il piatto ancora più spettacolare.

L'intenzione era quella di creare una decorazione elegante, quasi da grande ristorante.

Il risultato?

Una cialda mostruosa.

Ma attenzione, **mostruosa in tutti i sensi!** ☐☐☐

Diciamo che, osservandola attentamente, potrebbe ricordare una ragnatela, un'antica pergamena oppure il mantello di un fantasma reduce da una serata particolarmente movimentata.

Però, considerando che eravamo ad Halloween, quale occasione migliore per trasformare un'imperfezione artistica in una decorazione perfettamente a tema?

Io l'ho trovata geniale.

O forse avevo semplicemente troppa fame per fare il critico gastronomico.

Perché, diciamocelo, la perfezione lasciamola agli chef. Noi preferiamo divertirci, sperimentare e soprattutto mangiare bene.

E il risotto, quello sì, era davvero gustosissimo!

Samhain: la vera storia dietro Halloween

A questo punto qualcuno potrebbe domandarsi cosa c'entri un risotto lombardo con una festa popolata da fantasmi, streghe e zucche illuminate.

C'entra eccome!

Per scoprirlo dobbiamo tornare indietro di molti secoli, quando Halloween non aveva ancora invaso negozi e supermercati con scheletri di plastica e pipistrelli appesi ovunque.

Le sue radici affondano anche in **Samhain**, un'antica **celebrazione delle popolazioni celtiche**, particolarmente importante in Irlanda.

Samhain cadeva il **1° novembre** e segnava **l'inizio dell'inverno**. Ma la festa cominciava già la sera precedente, quando il lavoro nei campi rallentava e le famiglie si ritrovavano con le provviste accumulate durante i mesi più generosi dell'anno.

Le giornate si accorciavano, gli animali venivano riportati dai pascoli e si accendevano grandi falò. Non mancavano cibo, racconti e superstizioni. Secondo il folklore irlandese, proprio quella notte gli spiriti dei defunti potevano tornare a visitare le proprie case. E siccome non tutti gli esseri soprannaturali erano considerati ospiti graditi, c'era anche chi preferiva evitare di avventurarsi da solo nel buio.

Insomma, una serata in cui un fantasma alla porta non sarebbe stato necessariamente una sorpresa. Io, comunque, prima di aprire, avrei controllato dallo spioncino!

Da queste antiche usanze, intrecciate nei secoli con le ricorrenze cristiane e le tradizioni popolari, si è sviluppato **l'Halloween che conosciamo oggi**.

Per approfondire questa storia, il [National Museum of Ireland](#) conserva interessanti testimonianze sulle celebrazioni irlandesi, mentre [Ireland.ie](#) racconta la cultura e le tradizioni del Paese.

Dalle rape irlandesi alle zucche americane

E le famose zucche illuminate?

Ecco un'altra curiosità che il Geco non poteva lasciarsi scappare.

In Irlanda si utilizzavano tradizionalmente **rape intagliate**

per creare lanterne. Quando questa usanza arrivò in Nord America attraverso gli emigranti irlandesi, la zucca divenne un'alternativa più pratica e scenografica.

Da questa evoluzione deriva una delle immagini più riconoscibili della festa: la **Jack-o'-lantern**.

Se vi incuriosisce questa tradizione, su GoditilaVita abbiamo già raccontato [Jack-o'-lantern e la ricetta scelta da Geco Gaudenzio](#).

E per esplorare le tradizioni italiane legate a questo periodo dell'anno, potete leggere anche [Il Geco e i Santi: viaggio tra fede e leggenda](#).

Dalla festa del raccolto alla magia nel piatto

Ed eccoci al collegamento che rende speciale questa cena.

Samhain era anche una celebrazione della terra e dei suoi frutti. E il nostro risotto unisce proprio due prodotti agricoli, **il riso della Lomellina e la zucca autunnale**, trasformandoli in un piccolo omaggio alla stagione dei raccolti.

Naturalmente, non sto sostenendo che gli antichi Celti preparassero il risotto alla zucca. Anche perché immaginarli alle prese con la tostatura del Carnaroli sarebbe un bel salto nella storia!

Ma il significato è sorprendentemente vicino: dare valore a ciò che la terra offre, condividere il cibo e celebrare il cambiamento delle stagioni.

Anche la [Maynooth University](#) ricorda quanto questa festa fosse legata alla vita agricola e alla conclusione delle attività stagionali.

Buon Halloween dalla cucina della Bipede!

La nostra cena del 31 ottobre è diventata così un viaggio dalla Lomellina all'antica Irlanda, passando per una cucina casalinga dove non tutto riesce perfetto, ma ci si diverte parecchio.

Il Carnaroli DiCristiana ha superato la prova della Bipede pasticciona, la zucca ha fatto la sua bella figura e la cialda di Parmigiano si è guadagnata il titolo di decorazione più mostruosamente originale della serata.

Del resto, cosa sarebbe Halloween senza qualche piccolo mostro?

E ricordate, amici bipedi: **la vera magia non sta nel realizzare un piatto perfetto, ma nel trasformare ingredienti buoni in un momento da ricordare.**

Quanto a me, ho imparato una lezione fondamentale: non bisogna mai avere paura dei fantasmi, delle streghe o delle cialde di Parmigiano un po' sbilenche.

L'unico vero incubo è arrivare a tavola e scoprire che il risotto è già finito!

Buon Halloween e buon appetito a tutti! ☐☐

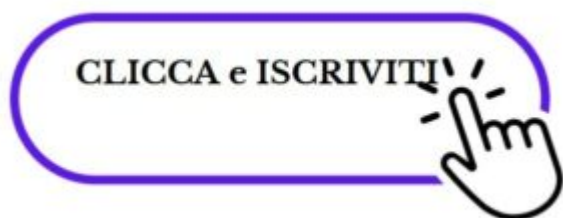
Parola di Geco Gaudenzio! ☐☐

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i

singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)