

Riccardo Lagorio vive sulla sponda bresciana del lago d'Iseo e dopo il conseguimento della laurea in Economia e Commercio inizia la carriera giornalistica nel 2000, portando i propri contributi sulla rivista Ex Vinis, diretta da Luigi Veronelli. Partendo dall'idea del grande filosofo-gastronomo, Riccardo Lagorio elabora la prima delibera dedicata alla Denominazione Comunale, inserendola all'interno del contesto normativo italiano. Per questa ragione Luigi Veronelli, sulle pagine del Corriere della Sera, nell'aprile 2004, definirà Riccardo Lagorio "mio primo missionario". Da allora si concentra sulla promozione dei prodotti tipici attraverso la Denominazione Comunale. Negli stessi anni inizia a collaborare con l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, di cui curerà numerose pagine degli Atlanti dei prodotti tipici. Interverrà a numerosi convegni insieme a Corrado Barberis e stringendo con l'"inventore dei prodotti tipici" una profonda e sincera amicizia. Nel 2010 Francesco Arrigoni lo descrive come "cane sciolto del giornalismo gastronomico, uno dei pochi che il mestiere lo fa sul marciapiede, un Indiana Jones della gastronomia".

Collaborazioni giornalistiche e incarichi nazionali

Collaborazioni per testate giornalistiche

Nel 2000 inizia la collaborazione con la rivista Ex Vinis.

Nel 2004 scrive per la rivista Sapori & Piaceri, collaborazione che si interrompe con la chiusura della testata nel 2012.

Nel 2006 inizia la collaborazione con la rivista specializzata nel settore ittico Pesce, a cui segue la collaborazione con Eurocarni (rivista specializzata nel mondo della carne) e Premiata Salumeria Italiana.

Nel 2008 arriva la collaborazione con la rivista di gastronomia Affari di Gola e nel 2010 con la rivista Viaggi del Gusto (oggi via telematica).

Dal 2012 è caporedattore della rivista mensile Italia da Gustare

Dal luglio 2016 inizia la collaborazione con il gruppo del quotidiano QN per il quale cura oggi l'inserito mensile Itinerari.

Dal 2016 inizia la collaborazione con la rivista mensile DOVE

Dal 2019 cura sul mensile Sale & Pepe la Rubrica Luoghi del Gusto.

Collaborazioni televisive

Dal 2005 al 2009 partecipa alla rubrica GUSTO di Canale5

Dal 2007 partecipa alla rubrica del TG2 RAI, Eat Parade

Collaborazioni radiofoniche

Dal 2017 Interviene il sabato mattina su Radiobrescia7: è sua la rubrica Tavole felici.

Incarichi istituzionali

Dal marzo 2014 fa parte del direttivo nazionale dell'Associazione Nazionale Stampa Agroalimentare (A.S.A.).

Ha ideato o partecipato a sviluppare le seguenti manifestazioni:

Franciacorta in Bianco (Castegnato, BS)

Festival dei laghi (Iseo, BS)

Mostra degli olii di frontiera (Cingoli, MC)

Sagra del Salame cotto (Quinzano d'Oglio, BS)
Salumania (Orzinuovi, BS)
Sagra dello zafferano (Cascia, PG)
Fiera Nazionale del Tartufo (Murisengo, CN)
Sagra del mais spinato di Gandino (BG).

Attività editoriale

Nel 1999 pubblica Atlante dei formaggi bresciani (Vannini editore).
Negli anni dal 2002 al 2009 collabora per la pubblicazione degli Atlanti dei prodotti tipici (Istituto Nazionale di sociologia Rurale per ERI-RAI editore). Tre i volumi: Formaggio, Salumi, Pane.
Nel 2004 pubblica La Conservazione della carne (La Compagnia della Stampa Massetti editore)
Nel 2006 è coautore di Calvisano tra i Visconti e la Serenissima (Comune di Calvisano)
Nel 2007 pubblica Viaggio nell'Italia a Denominazione Comunale (Forterrea editore)
Nel 2007 pubblica Atlante dello Spiedo bresciano (La Compagnia della Stampa Massetti editore)
Nel 2008 è coautore de Trattorie d'Italia (Touring Club Italiano editore)
Nel 2008 pubblica Sapori di Valle Camonica (Comunità Montana di Valle Camonica)
Nel 2010 pubblica Guida alle meraviglie golose (Vallardi editore)
Nel 2011 collabora alla redazione di Fette di Bontà, Guida ai salami naturali d'Italia (editore e5t)
Nel 2013 è coautore de La Guida ai Ristoranti della Lombardia (Smarti editrice)
Nel 2014 è coautore de La Guida ai Ristoranti dell'Emilia Romagna (Smarti editrice)
Nel 2015 è coautore di Guida al turismo enogastronomico italiano (Retesystem editore)
Nel 2015 cura Brescia a Tavola, Guida ai ristoranti di Brescia (Officina Creativa editore)
Nel 2016 è coautore de Ristoranti che passione, edizione Brescia e Verona (Chepassione editore)
Nel 2019 è autore di A tavola con la tradizione di Bresciatourism e Regione Lombardia.

Premi e riconoscimenti

Nell'ottobre 2003 riceve il *Premio Carnia Alpe Verde* come Difensore del mondo rurale.
Nel maggio 2004 il *Premio Ambasciatore del Buon Gusto* dell'Unione Italiana Ristoratori.
Nel luglio 2008 riceve il Premio internazionale *Piazza de' Chavoli*, definito l'Oscar dell'enogastronomia italiana, *per avere saputo valorizzare e dare dignità a prodotti agricoli pressoché sconosciuti e afferenti alla storia e cultura dei territori*.
Nell'agosto 2010 riceve il premio Comune di Ferriere (PC) per la promozione dei salumi locali.
Nel luglio 2011 riceve il premio Città di Jelsi (CB) per la riscoperta di 'o core.
Nel maggio 2013 riceve il premio Città di Praia a Mare (CS) per la promozione del territorio.
Nell'ottobre 2014 riceve menzione d'onore dal Comune di Pecorara (PC) per la promozione del tartufo nero.
Il 15 settembre 2019 riceve il Premio Internazionale Montalcino, aperto ai giornalisti di enogastronomia. La motivazione recita: "Grazie alla profonda esperienza sul campo e la competenza sviluppata nel vivere e capire i territori e la cultura enogastronomica ad essi strettamente legata, è oggi una delle espressioni giornalistiche di alto profilo in tale settore. Per questo motivo la giuria ha voluto premiare non solo la bravura e la qualità del giornalista ma anche e soprattutto la sua grande professionalità messa al servizio di tutti noi per tutelare e valorizzare al meglio le eccellenze del nostro Paese". La motivazione viene letta dalla signora Rosy Bindi, vicepresidente della commissione.
Il 29 settembre 2019 riceve il Premio Città di Gandino per la valorizzazione del Mais spinato di Gandino.