Libero
Dir. Resp.: Pietro Senaldi
www.datastampa.it
Tiratura: 74242 - Diffusione: 27100 - Lettori: 182000: da enti certificatori o autocertificati
11-NOV-2019
da pag. 12
foglio 1
Superficie 21 %

VIVER MEGLIO

Il risotto? Una «invenzione» tutta italiana

TOMMASO FARINA

Gli italiani, si sa, sono tutti pizza, pasta e mandolino. Eppure, in Italia il riso ha una tradizione paragonabile a quella che ha in certe zone della Cina. Ma se in Oriente il riso svolge quasi sempre la funzione che da noi ha il pane, in Italia questo nobile cereale (lo ricordiamo: è un cereale) diventa sempre un piatto a sé stante, con tutta la dignità di una vera pietanza.

Noi che amiamo Viver Meglio non ce lo dimentichiamo: anche un buongustaio del Sud, cresciuto col culto sacrosanto della pasta, difficilmente resiste a un bel risotto, un piatto che con queste caratteristiche è interamente italiano. Il risotto mantecato, non semplicemente bollito o lessato, è quasi una nostra esclusiva. È un piatto che sembra semplice da cucinare, ma richiede in verità molte accortezze. Tanto per cominciare, occorre scegliere un riso buono. E nel nostro Paese ne abbiamo, eccome. Da tempo, i ristoratori più attenti hanno posto l'occhio, per esempio, sul riso della Riserva San Massimo, la tenuta che Guido Antonello manda avanti a Gropello Cairoli (Pavia). La risicoltura della Riserva è appannaggio di tecnici come Cristiano Guizzardi e Dino Massignani, che a partire dal 2010 qui hanno creato una vera oasi ove germina dell'autentico riso Carnaroli. La legge consente di dare il nome di Carnaroli anche ad alcune varietà simili ma assai meno pregiate, come il Karnak. Massignani, come Scalfaro, disse: non ci sto. E vinse lui. Il Carnaroli di San Massimo oggi è apprezzato perfino a Dubai, oltre a essere prediletto da un sacco di chef italiani, e anche da voi, che potete acquistarlo online assieme al Vialone Nano e al Rosa Marchetti, le altre due varietà coltivate in queste risaie.

Un altro nome importantissimo nel mondo del riso di qualità assoluta è quello di Piero Rondolino. La sua famiglia, fin dal 1935, detiene la Tenuta Colombara di Livorno Ferraris (Vercelli), e oggi continua la risicoltura con lo stesso entusiasmo dei progenitori. È qui che Piero ha avuto il colpo di genio: la stagionatura. Il riso di Piero Rondolino viene infatti stagionato e maturato per almeno un anno in particolari silos refrigerati: in tal modo, l'amido contenuto nel riso si stabilizza e durante la cottura si disperde meno, aumentando la capacità di assorbire i condimenti. Questo riso si vende in un'ormai iconica lattina, e prende il nome di Acquerello, marchio addirittura registrato. Ne esiste una minuscola produzione maturata fino a 7 anni, per chi vuole esagerare. La varietà prescelta, di nuovo, è il Carnaroli.

Sempre dal Piemonte, da Casalbeltrame (Novara), ci arriva anche il Carnaroli di Falasco, un'altra realtà di bontà rimarchevole, giunta alla sesta generazione familiare. Siamo nel Novarese, altra area d'elezione per i grandi risi italiani. Nella fattispecie, la famiglia Cirio ci dà il Carnaroli, ma anche il Baldo, nonché alcuni risi speciali, come il nero Venere e il rosso Ermes, questi ultimi da assaporare non in mantecatura da risotto ma soprattutto come accompagnamento ad altri piatti, o per gustose insalate (in un'altra stagione magari).

Il Vialone Nano è invece il re dei risi della Bassa veronese. Isola della Scala (Verona) ne è un po' la capitale, e lì si gusta un'immensa ricetta, il risotto all'isolana, condito con carne di vitello e di maiale. Tra i produttori del posto, qualche crisma di storicità ce l'ha la Riseria Melotti, che coltiva in filiera corta dal 1986. Oltre alla star Vialone Nano, c'è anche il suo contrario nominale: il riso Gigante. Nani e Giganti. Ma sono tutti giganti a tavola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DATA STAMPA
MONITORAGGIO MEDIA, ANALISI E REPUTAZIONE
mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali