



## Meraviglia patria

# VIA COL RISO

È nato in Oriente ma da noi ha trovato la culla per dare il meglio di sé. E diventare un ingrediente di alta cucina. Oldani lo prepara qui in due versioni con lo zafferano

di LAURA FORTI

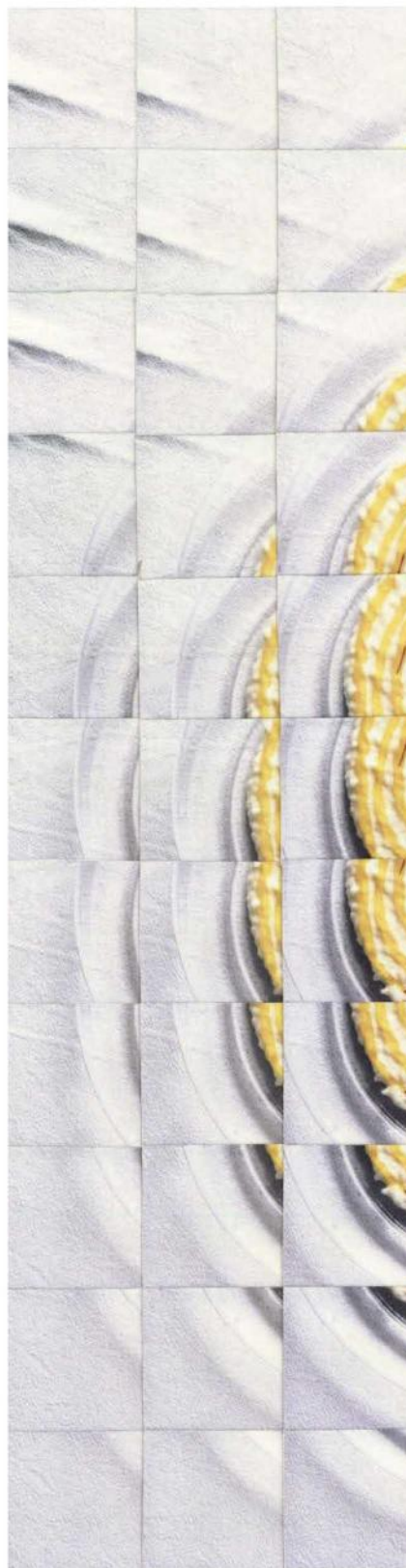
**I**n principio fu un arancino: le prime coltivazioni di riso in Italia si svilupparono in Sicilia, quando la pianta dell'*Oryza sativa* arrivò a bordo delle navi degli Arabi nel Mediterraneo, nell'VIII secolo d.C. Fino ad allora veniva acquistato in Oriente insieme ad altri cibi esotici. Gli esperimenti di coltivazione però non ebbero un grande successo e per il primo vero boom del riso in Italia bisogna aspettare il XV secolo e spostarsi nella Valle del Po: le paludi, i corsi d'acqua e i canali di irrigazione costruiti fin dal Medioevo erano l'habitat ideale per questo cereale che crebbe prospero, arrivando a fruttare ben dodici sacchi di riso da un solo sacco di semi. Un altro contributo fondamentale lo diede Cavour a metà Ottocento con il potenziamento del sistema di canali e la costruzione dell'omonimo Canale, 80 chilometri tra Torino e Milano per irrigare le risaie di Vercelli, Novara e della Lomellina, dove si concentra oggi la gran parte della nostra produzione.

Più del 90% del riso nel mondo si coltiva in Asia, soprattutto in Cina e India. Dall'Europa viene solo lo 0,6% della produzione. In questa nicchia il **primato**, anche qualitativo e varietale, con il 50%, è dell'Italia (seguita dalla Spagna con il 30%). Secondo l'ultima relazione completa dell'Ente Nazionale Risi, la superficie nazionale coltivata a riso in Italia è di oltre 220mila ettari, per una produzione di circa 914mila tonnellate (nel 2019). E i consumi? Nel corso di quest'anno, dopo un inizio incerto, la pandemia ha causato una crescita della domanda (del 48% rispetto al 2019, durante il lockdown) e quindi un incremento della movimentazione di risone (il riso greggio) dagli agricoltori alle industrie di lavorazione e poi al comparto commerciale. Anche le vendite in Europa sono in leggero aumento, ma la notizia più clamorosa è il recente (aprile 2020) accordo con la Cina, dove esporteremo il nostro riso da risotto.

Una scena di *Riso amaro*, film neorealista del 1949 diretto da Giuseppe De Santis. Terza da destra Silvana Mangano, protagonista con Doris Dowling, Vittorio Gassman e Raf Vallone. Nel 1951 il film fu candidato all'Oscar per il miglior soggetto.



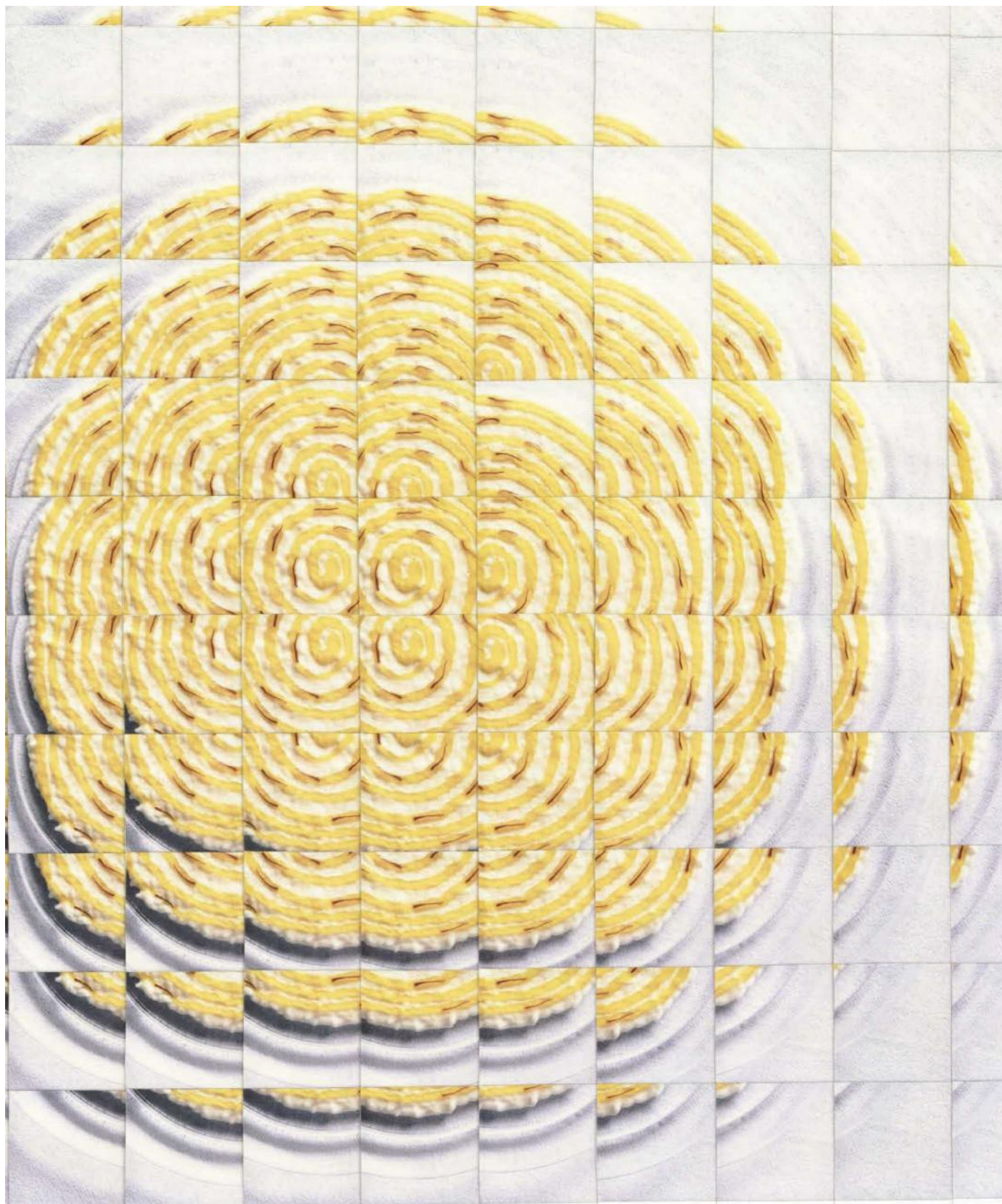
FOTO AG. PHOTOMOVIE, MAURIZIO GALIMBERTI





# CUCINA ITALIANA

Data: 07.08.2020      Pag.: 74,75,76,77,78  
Size: 10905 cm2      AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





## Meraviglia patria

### Zafferano e riso

FACILE - 25 MINUTI  
 VEGETARIANA  
 PER 4 PERSONE

#### Per il riso

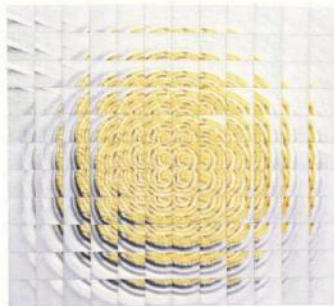
In una casseruola tostare 320 g di riso Carnaroli invecchiato, bagnare con acqua bollente e cuocere per 13-14 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con 60 g di burro e 60 g di grana grattugiato e la scorza di 1 limone. Regolare di sale e insaporire con aceto di vino bianco.

#### Per la salsa

Fare bollire 200 g di acqua; unire 15 g di amido di mais mescolato con 20 g di acqua, poco sale, zucchero. Togliere dal fuoco e aggiungere 0,20 g di zafferano in stimmi (circa una trentina di stimmi). Lasciare in infusione per 30 minuti.

#### Per la finitura

Disporre il riso al centro dei piatti e terminare con la salsa, distribuendola a spirale.



«Senza soffritto, ho dato risalto al riso e allo zafferano, con cui preparo un'infusione cremosa che aggiungo solo alla fine»

## Il risotto alla milanese

Da umile piatto quotidiano a palestra obbligatoria per ogni cuoco in città

I vecchi milanesi lo chiamavano affettuosamente *ris giald*, riso giallo, come si conviene a gente concreta che soddisfaceva l'appetito con i chicchi che crescevano a due passi, nella Lomellina, impreziositi dall'oro illusorio dello zafferano. Lo cuocevano con il «brodone», un brodo di ossi e avanzi di carne; lo cucinavano abbondante tanto quanto la casseruola di rame a manico lungo ce la faceva a reggere, lo saltavano in padella il giorno dopo e quello dopo ancora. Poi, la domenica lo convertivano in piatto della festa aggiungendoci l'*oss bus*, l'ossobuco, taglio povero e risparmiato, ricavato dalla parte inferiore della gamba del bue.

Non è chiaro il momento preciso in cui il *ris giald*, diventato *risott à la milanese*, si è alonato della leggenda che lo vuole inventato per nobilitare con un pizzico di color oro il pranzo di matrimonio della figlia del maestro fiammingo Valerio da Profondovalle al lavoro sulle vetrate del Duomo di Milano. Più realisticamente l'unione tra riso e zafferano compare spesso in Europa e in Italia nei ricettari dei grandi cuochi dal Quattrocento in poi. Comunque sia, bisogna complimentarsi con la mossa di marketing dei milanesi nell'acquisire così la paternità della ricetta.

Ma siamo ancora lontani da una codificazione. Difatti Pellegrino Artusi nel 1907 in *La Scienza in Cucina* ne dà tre versioni: una col burro e senza vino; una col midollo di bue e «vino bianco buono»; una col Marsala. Restano fissi solo la cipolla e lo zafferano. Il battesimo letterario arriva con il «risotto patrio» dello scrittore milanese Carlo Emilio Gadda che ne dà una versione quasi contemporanea per leggerezza (siamo nel 1955, tempi di voglia di cucina grassa): «burro, quantum sufficit, non di più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo». Poi quel risotto è il piatto d'elezione del Dopo Scala al Savini, in Galleria. Ma ristorante elegante o trattoria, siamo sempre nel solco della tradizione: brodo lieve o con gli occhi di grasso, vino rosso o bianco, sugo d'arrosto o no, burro, midollo o tutti e due, Grana o Parmigiano.

Il primo a osare la rivoluzione è Gualtiero Marchesi, milanese per nascita e vocazione, negli anni Ottanta, che lo chiama «Riso, oro e zafferano», lo distende in un piatto nero bordato d'oro e lo decora al centro con un quadrato di lamina d'oro (edibile, si capisce). Sceglie il riso Maratelli, eccellenza storica, che richiede grande mano per restare al dente; la cipolla tritata c'è, ma appassita a parte con un po' del vino bianco secco che sfuma il riso, il burro è emulsionato con la frusta, la consistenza finale è «all'onda». Ed è servito col cucchiaino.

Da quel momento il risotto alla milanese è, per ogni ambizioso cuoco lombardo, «il» piatto con cui misurarsi per esaltarne il sapore. Ma alleggerendolo. E allora: gocce d'aceto invece del vino, niente soffritto, acqua al posto del brodo, zafferano sempre e solo in stimmi. Così è adatto anche all'estate. FIAMMETTA FADDA

RICETTA ALESSANDRO PROCOPIO, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA, FOTO INGREDIENTE AG. GETTY IMAGES



# CUCINA ITALIANA

Data: 07.08.2020 Pag.: 74,75,76,77,78  
Size: 10905 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Piatto e piattino Tac  
Stripes 2.0  
di Rosenthal,  
bicchiere  
Zafferano Italia,  
tavolo di fondo  
Yoox.

## Zafferano, crosta di zafferano e riso

**IMPEGNO MEDIO**  
**25 MINUTI**  
**VEGETARIANA**  
**PER 4 PERSONE**

### Per la salsa

Portare a bollore 200 g di acqua, addensare con 15 g di amido di riso diluito in 20 g di acqua e sale. Togliere dal fuoco e unire 0,20 g di zafferano in stimmi (circa una trentina di stimmi). Coprire con la pellicola e lasciare in infusione per 30 minuti.

### Per la crosta

Portare a bollore 225 g di acqua con 0,1 g di zafferano (una quindicina di stimmi), poi unire 35 g di olio di semi e 25 g di amido di riso. Frullare e aggiungere 2 g di sale. In una padella molto calda versare un po' di composto (come per una crespella) e cuocerlo a fuoco vivace finché non si forma la cialda. Porre ad asciugare su carta da cucina.

### Per il riso

In una casseruola tostare 280 g di riso Carnaroli, bagnare con acqua bollente e cuocere per 13-14 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con 50 g di burro e 50 g di grana grattugiato, regolare di sale e insaporire con 1 cucchiaino di aceto di vino bianco.

### Per la finitura

Disporre la salsa al centro dei piatti con il riso a parte e la crosta di zafferano.

LA CUCINA ITALIANA - 75



## Meraviglia patria

### Geografia dei chicchi

La mappa di produzione di un cereale che ci rende famosi nel mondo, tra varietà antiche, Dop e Igp. Con qualche esotica novità

**PIEMONTE**  
 È la regione più proficua con il 52,7% della coltivazione nazionale che si estende in 28 comuni tra Biella e Vercelli, dove cresce il riso di **Baraggia**, una Dop che si declina in sette varietà: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto e Gladio.

**LOMBARDIA**  
 Il primato va a Pavia, dove crescono **Arborio**, **Vialone nano** e **Carnaroli**, ma tra la Lomellina (bassa provincia milanese) e Mantova si contano un centinaio di cultivar, salvaguardate dagli agricoltori.

**VENETO**  
 Il **Vialone nano** veronese, coltivato in zone di acqua risorgiva, con chicco minuto e tondo, e il Riso del Delta del Po Igp, coltivato nella zona di Rovigo, con chicco più grosso e corposo, sono le due eccellenze regionali.

**EMILIA-ROMAGNA**  
 Le secolari bonifiche hanno creato un'area (estesa su novemila ettari di territorio) ecologicamente meravigliosa e adatta alla coltura del **Riso del Delta del Po Igp**. Il chicco grande, proteico e cristallino è un vanto del Ferrarese, a sud del canale navigabile Ferrara-Porto Garibaldi.

**CALABRIA**  
 La Piana di Sibari, tra la Sila e il massiccio del Pollino, dopo secoli di abbandono è stata riadattata alla coltura del riso negli anni Cinquanta. Si coltivano Arborio, Carnaroli e Originario e gli esotici **Karnak**, **Gange** e **Rosso Solitario**.

**TOSCANA**  
 Anche la Maremma produce un pregiato **Carnaroli**. In provincia di Grosseto e di Siena inoltre crescono l'**Arborio** e l'asiatico **Thaibonnet**, una varietà di indica dalla forma allungata.

**SARDEGNA**  
 Inizia con gli spagnoli, che avevano imparato a cucinarlo durante la dominazione araba, la storia del riso sardo. Nei terreni paludosi del Campidano e dell'Oriстано se ne coltiva molto e di qualità, anche innovative, grazie a incroci naturali come riso **Venere** e riso rosso **Ermes**.

#### TUTTI DA PROVARE



Un Carnaroli rustico di Riso Inverni, coltivato in **Lombardia** fin dall'Ottocento e scelto anche da Davide Oldani per «la lavorazione a pietra e il legame col territorio».



I terreni torbosi del Ferrarese danno all'**Arborio Delta del Po Igp** Le Stagioni d'Italia un'intensità unica. La tenuta di cottura e l'alto contenuto di amido lo rendono perfetto per i risotti.



Dalla **Sardegna** arriva questo **Ermes** I Chicchi di Angelo di i Ferrari: integrale rosso, è un incrocio di un riso Venere e uno di tipo **indica**. Croccante e aromatico, sta bene con il pesce e i legumi.



L'azienda **Magisa**, attiva nella **Piana di Sibari**, ha brevettato (con licenza esclusiva per la Calabria) la cultivar **Extra Jemma**, un riso integrale nero maturato 12 mesi.

TESTI SARA TIENI, FOTO AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES