

La coltura classica della pianura vercellese

Il riso di oggi ha sette famiglie E tutte si sposano con il vino

ROBERTO MAGGIO

Si dice che «nasce nell'acqua e muore nel vino», e in questo periodo è possibile ammirarlo in entrambe le versioni: annegato nelle risaie, che trasformano la terra in un affascinante mare a quadretti. Oppure sfumato con un bicchiere di bianco durante la preparazione del risotto. È il riso, il principe delle campagne vercellesi.

In Piemonte se ne coltiva oltre il 50% della produzione nazionale,

**Carnaroli, Arborio,
Roma, Baldo, Ribe,
Sant'Andrea
e Vialone Nano**

con 8 milioni di quintali, 117 mila ettari di risaie e circa 1900 aziende. La provincia di Vercelli gioca un ruolo di prim'ordine, dato che il capoluogo ospita la più importante Borsa Merci dedicata al riso, e sul territorio viene prodotta l'unica dop in Italia dedicata a questo cereale, il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese.

In particolare il re delle risaie (e della tavola) è il Carnaroli, tra le sette varietà di riso che possono fregiarsi della denominazione «tradizionale» in-

sieme con l' Se il consumatore è particolarmente esigente può orientarsi sulle confezioni di Carnaroli che riportano l'indicazione «classico», di cui viene garantita la tracciabilità dal campo alla tavola grazie all'Ente Nazionale Risi.

Il Carnaroli, per le sue caratteristiche culinarie apprezzate anche dagli chef stellati, viene considerato uno dei migliori risi italiani: eccellente per la tenuta in cottura, è ideale per i risotti pregiati e piatti speciali regionali. Le doti del suo granello, di forma allungata, gli consentono di amalgamare ed esaltare i sapori, mantenendo un'eccellente consistenza. Inoltre il Carnaroli è tra le varietà più ricche di amido: questo consente di conferire ai risotti un'eccellente cremosità, complice anche la mantecatura, un passaggio fondamentale in ogni ricetta di questo tipo.

Ente Risi, realtà di emanazione governativa che tutela il made in Italy, ha promosso in questi anni una campagna per promuovere il consumo del riso, specialmente nelle regioni in cui non si produce, e «svecchiarlo» dall'immagine di un alimento da consumare se si è malati: «È un prodotto versatile, adatto a tutti – conferma il presidente dell'ente, il vercellese Paolo Carrà –; il riso di Vercelli, con le sue varietà tipiche,

si presta a infinite preparazioni. Ed è adatto per tante categorie di persone, dagli sportivi ai bambini: è un suo punto di forza, insieme alla digeribilità e alla salubrità. Le moderne tecniche di coltivazione, poi, ne preservano la qualità e la sicurezza per il consumatore».

Fattore importante è la naturale assenza di glutine, il che permette ai celiaci e agli intolleranti di assimilare i carboidrati necessari senza conseguenze o effetti collaterali. Ogni varietà ha il suo uso specifico: la varietà Ribe si adatta

**Sui 117 mila ettari
delle risaie piemontesi
cresce il 50% della
produzione nazionale**

bene per insalate di riso, ripieni, contorni e supplì, il Roma può essere impiegato per i risi in bianco o al sugo, ma anche per i timballi. Mentre per i risotti sono indicati, oltre al Carnaroli, anche il Vialone Nano, Arborio e il Sant'Andrea, ideali per realizzare la ricetta più conosciuta di Vercelli, la panissa. Da terminare con un bicchiere di Barbera versato direttamente nel piatto, come vuole la tradizione. Perché si sa, il riso muore nel vino. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





1. Carnaroli e varietà di riso integrali
2. Mondine nel film «Riso amaro»
3. Risotto gamberetti e calamari

