Il riso generoso degli italiani

piatto-di-riso-7ac7f5f9

Un altro primato per l'Italia, questa volta in fatto di riso, collocata sul gradino più alto del podio a livello europeo per la produzione di 1 milione e mezzo di tonnellate, distribuito su circa 220.000 ettari di terreno, pari a un 50% dell'intero comparto UE. Attualmente, a prescindere dalle maggiori regioni in cui si coltiva il riso – Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e pure Sardegna – le varietà tradizionali riconosciute sono 7, alcune delle quali in crescita perché legate alle nuove richieste del mercato e alla produttività. Un alimento antico, conosciuto, coltivato, diffuso e consumato in tutto il mondo, tale da essere considerato la base di molte culture. E se il consumo della pasta (e del pane) a pranzo o a cena evidenzia un calo, il riso nel Belpaese – nonostante le difficoltà degli ultimi 3 anni in fatto di costi, rapportati ai contadini e alla filiera – nel semestre finale del 2018 balza in avanti: i listini dichiarano un andamento positivo per le differenti qualità di risone, come Balilla, Lido, Baldo, Sant'Andrea e Roma, e una ripresa per Carnaroli e Arborio. Bene l'export trainato da Germania, Francia, Regno Unito e Turchia.

RISO CONTRO CLIMA

"Il riso è una pianta tropicale, necessita di acqua e in Italia, nonostante le incertezze legate alla siccità degli ultimi anni, continua a non avere problemi – dichiara **Enrico Losi**, Area Mercati dell'Ente Nazionale Risi – *Anche se le estati sono torride, l'acqua svolge una funzione di barriera protettiva tale da garantire pure una buona resa agronomica dei campi. Va aggiunto anche un altro dettaglio: alcune varietà più vulnerabili sono state soppiantate da varietà simili con rese superiori"*. Ecco perché il riso resta una fonte di sostentamento indispensabile oltre a rappresentare uno dei protagonisti della lunga tradizione culinaria italiana, da Nord a Sud. *"Diciamo che le rese agronomiche, in media, tendono a salire e il riso, in generale, non ha mai avuto sbalzi produttivi come può accadere per altri prodotti: se arriva proprio un'annata pessima, le perdite si limitano e si aggirano attorno a un 10%, una cifra minima rispetto a quelle che possono subire frutta o gli ortaggi, oppure altri cereali come il mais".*

MERCATI E SALVAGUARDIA

Il mercato del riso è vivo e movimentato, soggetto a importanti 'conquiste' come quella che risale al

gennaio del 2019 (richiesta dal governo italiano nel febbraio dello scorso anno) che vede il ripristino, concesso dalla Commissione Europea, dei dazi sull'importazione di riso proveniente da due Paesi asiatici, quali il Myanmar e la Cambogia, attivando così una clausola di salvaguardia per tutelare i risicoltori e le industrie italiane ed europee per un periodo di tre anni. Una questione fondamentale, già attuabile con la semina dell'anno 2019. *"Dal milione e mezzo di tonnellate di riso greggio (risone) se ne ricavano 900 mila tonnellate di lavorato, con una perdita di circa il 40% durante la fase di affinamento* – precisa Losi – *quelli che possono essere definiti come 'scarti' vengono poi indirizzati per altre attività come in ambito industriale o zootecnico"*. La produzione italiana copre abbondantemente il fabbisogno nazionale – delle 900 mila tonnellate, solo 400 mila finiscono nei piatti e nelle cucine – il resto viene esportato. Invece, altre 100 mila tonnellate circa vengono importate da altri Paesi. *"I più grandi acquirenti di riso italiano sono la Francia, la Germania e il Regno Unito* – aggiunge Losi, confermando le stime indicate - *in quest'ultimo caso tenendo sempre d'occhio la questione dell'uscita dall'Unione Europea e i conseguenti regimi doganali, sottolineando che nel Regno Unito si consuma molto di quello che noi definiamo il riso tondo, soprattutto per i prodotti della prima colazione".*

CRESCE IL CONSUMO

Parlando di cifre economiche, invece, si rileva che il ricavo complessivo degli agricoltori, in un'annata media, è di circa 450 milioni di euro, quello dell'industria è di 1,1 miliardi di euro. Numeri importanti che vedono l'Italia non solo tra i migliori produttori ma anche tra i migliori consumatori, principalmente 'fedeli' alla bella tradizione culinaria che fa parte di molte regioni come quelle del Nord dove il classico risotto è un simbolo di italianità internazionale, senza nulla togliere anche ad alcune zone del Sud che vedono nel riso un protagonista assoluto della tavola. *"Lombardia e Piemonte sono grandi consumatori di riso, oltre che essere grandi produttori* – chiude Losi – *si adopera riso anche in Sicilia, a tal proposito può essere utile pensare alle arancine, oppure in Campania e Puglia"*. Nonostante tutto, in Italia si mangiano 6 kg procapite in un anno; un quantitativo che è ancora molto distante da quello della pasta, sebbene negli ultimi sei anni, probabilmente per l'influenza di differenti fattori come la crisi economica, le tendenze fusion, la sana alimentazione e i disturbi legati alla celiachia, i consumi siano aumentati all'incirca del 30%.

LE RICCHEZZE DEL RISOTTO

Dalla lavorazione al piatto, in differenti modi e maniere ma, l'Italia, nonostante la grande diffusione della cucina etnica, resta la patria del risotto, da quelli più tradizionali sino a quelli più ricercati e innovativi, l'importante è che la materia di base, il riso, sia di qualità, come è il caso della varietà Vialone Nano, diffuso in tutta la provincia di Verona. *"In queste terre il riso ha fatto la sua comparsa circa 500 anni fa* – dichiara il vicepresidente del Consorzio di Tutela del Vialone Nano, a Isola della

Scala (Vr), **Gabriele Ferron** – *tanto è che siamo stati i primi in Europa a creare un Consorzio nel 1979. La varietà del Vialone richiede tempi un poco più lunghi per la cottura e non in tutti i terreni dà la stessa resa. Va anche precisato che nei comuni del Consorzio il Riso Vialone Nano Veronese viene chiamato Riso Nano Vialone Veronese Igp: volutamente, sono stati invertiti Nano e Vialone per distinguere la produzione al di fuori dei comuni del Consorzio"*. Una zona ristretta di produzione, che occupa circa un 7% del totale ma, grazie al rigido disciplinare di produzione e alla volontà dei coltivatori, nel 1996 il Vialone Nano ha ottenuto l'Igp. Un riconoscimento importante che ha portato introiti e visibilità, merito anche di una fiera – oramai conosciuta a livello internazionale, proprio a Isola della Scala – che, usando 'i piatti' al posto dei soldi, registra mezzo milione di porzioni di risotto. *"È importante promuovere non solo il riso, ma pure le tradizioni e la cultura che ruotano attorno a questo importante alimento* – specifica Ferron - *non a caso ci adoperiamo anche per fare corsi di cucina affinché i cuochi che entrano a contatto diretto con il nostro prodotto lo possano lavorare al meglio"*. Complessivamente, nella provincia del veronese di competenza del Vialone Nano e del Consorzio di Tutela, la superficie coltivata a riso oscilla tra i 1500 e i 1800 ettari, dislocati su 24 comuni con circa 30 soci. Dati che si intrecciano all'andamento del mercato che vede l'alternarsi di costi orientati sui 100 euro per un quintale di risone, per poi dimezzarsi nelle annate meno favorevoli quando subentra la concorrenza che arriva dall'estero. *"Ciò che reputo indispensabile per dare un impulso ancora più forte al consumo di riso è la promozione di ciò che si ottiene cucinandolo, in questo caso il risotto* – aggiunge il vice presidente: *in ogni piatto, in ogni ricetta c'è una ricchezza che parte dal riso per poi spaziare agli altri ingredienti, nel nostro caso tutte eccellenze italiane".*

Le sette varietà tradizionali

Carnaroli – Ha chicchi grossi e abbastanza affusolati ed è una delle varietà più utilizzate e appropriate per i risotti. Tiene la cottura e assorbe bene i liquidi, gli aromi e le consistenze dei condimenti oltre a essere perfetto nella mantecatura.

Arborio – Chicchi grandi e perlati, anche in questo caso una varietà che ben si presta per i risotti. Il nucleo è ricco di amido e rimane perfettamente al dente mentre la parte più esterna cuoce in modo uniforme. Perfetto se mantecato, è l'ideale per assorbire sughi e condimenti.

Vialone Nano – Chicchi più piccoli rispetto ai precedenti e più tondeggianti, è un'altra varietà storica del territorio italiano, dà il meglio in cucina, soprattutto nei risotti. Questa varietà assorbe molto bene i sughi ed è ricca d'amido.

Baldo – chicco bianco, traslucido e consistente, ecco le caratteristiche di questa varietà coltivata nelle zone tra Pavia, Vercelli e Novara. Assorbe bene i sughi e i condimenti oltre a prestarsi per la preparazione di minestre e insalate di riso.

Roma – Chicchi lunghi, semi affusolati e perlati; i tempi di cottura sono brevi ma garantiscono un risultato eccellente in cucina, dai piatti della tradizione ai timballi. Assorbe bene i condimenti pur tenendo i chicchi sempre ben divisi.

Sant'Andrea – Presenta chicchi lunghi, semi affusolati e perlati. È una delle varietà storiche italiane e in particolare della Baraggia, in Piemonte. Ha una consistenza particolare e una perfetta tenuta di cottura, doti che lo rendono idoneo per i risotti ma anche per zuppe e minestre.

Ribe – Ha chicchi lunghi, affusolati con perla poco estesa ed è particolarmente indicato per la parboilizzazione. Meglio usarlo nei piatti di media cottura perché tende a perdere l'amido ma è comunque ottimo in diversi piatti, dai timballi alle insalate.