Isos, il riso tutto uguale che piace agli chef

20251103162201risocampodell-osteisos-phebidone3

Un nuovo packaging 100% riciclabile del prodotto di alta gamma, Isos, e la confezione da 1 chilogrammo: è stata questa l’occasione per l’azienda Campo dell’Oste di presentare alla stampa a Villa Lario Resort a Mandello del Lario (LC), con l’evento “La via del riso, tra stelle e gusto”, questo particolare riso dell’Oltrepò pavese, alla presenza di chef stellati, che l’hanno interpretato a modo loro. Stiamo parlando di un Carnaroli, il riferimento nella preparazione del risotto, che si distingue per una serie di scelte produttive precise che partono dal campo e arrivano alla confezione, che hanno un obiettivo sopra tutti: garantire una cottura perfettamente omogenea.

LA SFIDA DEL CALIBRO UNICO

Isos, dal greco “uguale, pari”, porta nel nome la sua caratteristica distintiva. Ogni chicco viene selezionato per avere lo stesso calibro degli altri. Non solo: in una fase successiva un selezionatore ottico scarta anche i chicchi non perfettamente bianchi. Il motivo? In cottura, tutti i chicchi raggiungono contemporaneamente il punto ottimale, eliminando quella variabilità che può compromettere anche la ricetta più studiata. Per uno chef, significa poter controllare con precisione il risultato finale, senza sorprese tra chicchi troppo cotti e altri ancora duri.

Una uniformità che, quindi, non è solo una questione estetica. Nella preparazione del risotto, dove la mantecatura richiede che l'amido si liberi in modo costante e progressivo, avere chicchi identici per dimensione significa ottenere una cremosità uniforme, senza grumi o parti eccessivamente compatte.

UN TERROIR D'ECCELLENZA

Campo dell'Oste coltiva il suo Carnaroli in quella zona fortunata della provincia di Pavia compresa tra l'Oltrepò e il capoluogo, dove il fiume Po ha depositato nei secoli strati di limo fertile. È un terreno ricco, profondo, che trattiene l'acqua in modo ottimale e fornisce alla pianta tutti i nutrienti necessari per svilupparsi.

L'azienda dedica circa 40 ettari esclusivamente al Carnaroli in purezza. Una varietà che ha tempi di maturazione più lunghi rispetto ad altre tipologie di riso, richiede più cure e attenzioni, ma offre caratteristiche organolettiche superiori: chicchi più grandi, maggiore resistenza alla cottura e una capacità unica di assorbire i condimenti mantenendo la struttura. Le sementi utilizzate sono certificate dall'Ente risi 100% Carnaroli, a garanzia della purezza varietale.

La qualità di Isos inizia con la selezione delle spighe migliori già in campo. Andrea Bianchi, il produttore, lavora i terreni con metodi che privilegiano la qualità sulla quantità, calibrando ogni intervento per ottimizzare la resa della pianta senza forzature. Dopo la raccolta, il riso passa attraverso un processo di lavorazione che prevede diverse fasi di selezione. È qui che avviene la calibratura: i chicchi vengono separati per dimensione attraverso setacci di precisione, e solo quelli che rientrano nello stesso calibro diventano Isos: gli altri passano ad altre linee di prodotto.

ALLA PROVA DEGLI CHEF

L'uniformità fa sì che l'amido si liberi gradualmente, creando quella cremosità naturale che lega il condimento senza bisogno di eccedere con burro o altri grassi. Il chicco incorpora i sapori del brodo e del condimento, ma non si sfalda. Questo lo rende ideale non solo per i risotti tradizionali (alla serata Silvia Baracchi, cheffe de Al Falconiere Resort, 1 stella Michelin di Cortona, ha presentato un apprezzatissimo Risotto all'aglione della Valdichiana, jus di colombaccio, sambuco e tartufo dei poveri), ma anche per preparazioni diverse, come l'Insalata di riso "alla piemontese" cucinata da chef Pasquale Laera dello stellato Borgo Sant'Anna di Monforte d'Alba, dove la cottura deve essere precisa e uniforme per evitare chicchi troppo morbidi accanto ad altri croccanti. La tenuta del chicco lo rende interessante anche per preparazioni dolci (come ha mostrato il resident chef di Villa Lario Luca Mozzanica con il suo Riso e latte ghiacciato con caramello balsamico croccante), dove il riso deve mantenere una consistenza piacevole senza diventare colloso.

NUOVO PACKAGING 100% RICICLABILE

Il nuovo packaging, studiato per la ristorazione, è in materiale totalmente riciclabile, ha una finestra trasparente che permette di verificare immediatamente l'uniformità e l'assenza di chicchi rotti o difettati e un formato (un Kg rispetto al precedente di 500 grammi) e una chiusura che facilitano la conservazione e il dosaggio.

L'Italia è il primo produttore di riso in Europa con oltre il 50% della produzione comunitaria, 216.000 ettari di superfici seminate e circa 1,4 milioni di tonnellate prodotte nel 2024 (dati Ente nazionale risi).

Nel 2025 le superfici coltivate a Carnaroli sono cresciute di oltre 2.000 ettari, con un aumento del 9,5% rispetto all'anno precedente. Di queste, 2.242 ettari sono coltivati a Carnaroli Classico e 4.002 ettari a Carnaroli in purezza (ma non Classico), mentre 18.265 ettari sono “coperte” da varietà similari. Nel 2025 la varietà Carnaroli festeggia gli 80 anni dalla sua nascita.