Riso, un protagonista in cucina

riso-1cf7b1cf

Non solo pasta: l’Italia ha una solida tradizione nella coltivazione e nella preparazione del riso, cereale che rappresenta l’ingrediente principale di pietanze a forte connotazione regionale, da Nord a Sud, un po’ in tutto il Belpaese. Eppure l’assioma spaghetti/ Italia ha fatto passare in secondo piano il riso, oggi più associato alle tradizioni culinarie asiatiche che non a quelle italiane. Penalizzato da una cottura mediamente più lunga, più delicata, che necessita di più attenzione, il riso, in particolare nella sua forma “risotto”, soffre dello scotto rispetto alla pasta ben più di quanto si possa immaginare. In molti locali è difficile trovare il risotto in menù, altri applicano delle “limitazioni” (solo a cena; minimo 2 persone) che non si sognerebbero mai di applicare alla pasta, in questo più comoda e versatile, almeno per l’uso professionale.

Cattura di schermata (218)LEADER IN EUROPA

Eppure il riso ha sulle sue spalle una tradizione molto radicata, incentrata su tante varietà: le prime tracce di coltivazione risicola in Italia risalgono al 1400, ma già in epoca romana il cereale di provenienza orientale era già noto e apprezzato alla nostra latitudine. Oggi, secoli dopo, l’Italia è il primo paese produttore Ue e circa il 40% delle esportazioni di riso europee sono made in Italy a conferma della vocazione risicola della Pianura Padana. Ovvio che con queste premesse il riso abbondi nelle ricette tradizionali della cucina regionale italiana, capace di realizzare piatti campioni di equilibrio, gusto e suggestioni con le materie prime di volta in volta disponibili in un territorio.

DALLE ALPI ALLA SICILIA

Dalla cucina valdostana a quella siciliana passando per veri e propri architravi dell’Italia a tavola come il risotto alla milanese, i risi e bisi veneti, i supplì romani, le tielle pugliesi, gli arancini, il riso è protagonista di un fenomeno di riscoperta che passa attraverso il rilancio di ricette tradizionali, magari finite un po’ nel dimenticatoio, oggi nuovamente in auge in questi tempi di “back to roots”. Il riso è nelle pietanze salate, nel finger food tra frittelle e torte salate, nelle ricette vegetariane come gli ortaggi ripieni, nei dolci come torta di riso, nel gelato, è l’ingrediente di preparazioni elaborate come i timballi,

sartù o “bombe”, veri e propri capolavori di complessità culinaria. Con ingredienti di terra o di mare, dall’umile all’alto, il riso mostra tutta la sua versatilità, senza accennare a tutte le preparazioni della cucina fusion che strizzano l’occhio alle ricette della world kitchen o alla diffusione planetaria di sushi e affini che ha dato nuovo risalto a questo alimento, pur in una veste nuova, ma che sta influenzando anche in Occidente il modo di intendere il riso stesso. «Ogni regione - dichiara Giuseppe Cavozza, direttore vendite canale foodservice di Riso Gallo - ha le proprie tradizioni e il riso è in ogni ricetta regionale da Nord a Sud. Il riso può essere preparato dall’antipasto al dessert e questa grande versatilità è messa alla luce ogni giorno da tutte le trasmissioni televisive dedicate alla cucina, o sui tanti siti web dedicati».

[caption id="attachment_80691" align="alignleft" width="300"]
Le teche dove sono esposte le diverse varietà di riso nel concept store So’Riso aperto da Riso Scotti

Le teche dove sono esposte le diverse varietà di riso nel concept store So’Riso aperto da Riso Scotti[/caption]

RISOTTO VERO MADE IN ITALY

«La mia regione d’origine è la Puglia - dichiara Michele D’Agostino Presidente Unione Cuochi Regione Puglia e Coordinatore Nazionale Ateneo della Cucina Italiana FIC – e posso garantire che il consumo di riso da noi è sempre stato importante. Uno dei piatti regionali più noto in Italia e oltre frontiera è il “riso patate e cozze” cotto al forno nella caratteristica tiella, il recipiente di terracotta che, per esteso, oggi è usato per definire il piatto, normalmente proposto nei ristoranti di quasi tutta la Regione, ma anche nel consumo domestico. Altro piatto della tradizione pugliese legato al riso è il “risotto ai frutti di mare”, un piatto conosciuto in tutt’Italia in tantissime varianti. Quindi, per quanto riguarda la mia regione non parlerei di riscoperta, il riso è stato sempre usato con assiduità. Ritengo che i ristoranti siano sempre veicolo e ispiratori di nuove attenzioni di consumo, di ricoperta delle tradizioni, di cultura, anche in questo senso il riso può beneficiare del lavoro di chef e ristoratori, capaci di tramandare ricette e di illustrare i molteplici utilizzi di questo cereale in cucina». «Il riso - fa eco Cavozza - è sempre più di largo consumo nelle cucine moderne, i risi speciali entrano sempre più spesso nei menù dei ristoranti d’oggi, come ad esempio il riso venere che raddoppia i volumi di anno in anno (noi adottiamo una lavorazione speciale), oppure le speciali cultivar di risi autoctoni. Credo che la tradizione del riso in Italia sia più profonda e ricca di valore di quella della pasta; è solo la pigrizia di alcuni cuochi che accentua certe differenze. Ma i grandi chef, che hanno una politica qualitativa a tutto tondo e puntano sul risotto come biglietto da visita della nostra cucina anche in chiave Made in Italy verso i clienti stranieri, hanno sempre successo».

OPPORTUNITÀ, NON PROBLEMA

La cottura è uno degli handicap più grandi per il riso, visto che il tempo necessario per la preparazione del risotto è generalmente più lungo rispetto alla pasta, oltretutto con la necessità di una continua sorveglianza affinché non si attacchi. «Ritengo, invece - conclude Cavozza - che il risotto in menù sia un'opportunità, non un problema da limitare mettendo i paletti. Credo, invece, che il fattore tempo possa essere spiegato al cliente e sia possibile volgerlo a proprio favore: sarebbe ora di cambiare questa mentalità obsoleta e puntare sulla qualità più che sul rapporto impegno/resa più conveniente possibile». Alcuni ristoranti, invece, soprattutto nelle zone vocate, hanno una grande presenza del riso in menù in tutte le sue forme, insieme ad alcuni format moderni che sfruttano il contenuto salutistico del riso, anche in chiave gluten free, per impostare offerte 100% risicole. È il caso di So'Riso, concept progettato da Riso Scotti e aperto nel Carrefour di Assago (Mi), che propone ricette ad alto contenuto gastronomico durante tutto il giorno, ma risolve, in virtù di una cottura rapida protetta da brevetto, l'annoso problema della lunga cottura. «L'innovazione è nel nostro Dna - spiega Valentina Scotti, responsabile del progetto per l'azienda di famiglia - con So'Riso vogliamo condividere e diffondere la cultura del riso: come si coltiva, la sua provenienza, quali i varietali e come vengono utilizzati al meglio delle loro caratteristiche distintive nella cucina delle varie regioni italiane. Lo stesso layout del locale sottolinea la rilevanza centrale della materia prima: fisicamente, con il supporto di teche espositive per le varietà di riso più insolite; graficamente con la presenza discreta di chicchi stilizzati alle pareti».

QUATTRO VARIETÀ IN GAMMAriso 3

Carnaroli, Semifino Arborio, Semifino Vialone Nano, Ribe Parboiled. Sono le varietà di riso presenti nell'offerta a marchio Qualitaly adatte in particolare per la preparazione di risotti. All'analisi organolettica il riso lavorato si presenta con i grani tipici della varietà, di colore caratteristico del tipo di lavorazione, di odore tipico e di sapore caratteristico senza note estranee o tracce di infestazione, in atto o recenti, da insetti o roditori; o odore di ammuffito; o odore di affumicato; o odore di rancido o stantio; o qualsiasi altro odore, colore o sapore intenso, sgradevole, comunque riconducibile ad un non perfetto stato di conservazione. È confezionato in sacchetti termosaldati sottovuoto posti in astuccio di cartoncino da 1000 grammi. Shelf life 26 mesi dalla data di confezionamento.

Per il riso, cottura delicata e lunga. Parola di chef