



LA PROVINCIA DI PAVIA CAPITALE ITALIANA DEL RISO

Ente Nazionale Risi

Sede centrale: Piazza Pio XI, 1 – 20123 Milano
Tel. 02 88551111

Via Calatafimi, 2 – 27100 Pavia (PV)

Tel. 0382 24651

www.enterisi.it – info@enterisi.it

Pavia, grazie ai suoi 85.000 ettari coltivati a risaia e 4 milioni e 865 mila quintali di produzione totale, è la provincia con la maggiore percentuale di coltivazione a riso in Italia e il primo produttore a livello nazionale ed europeo.

La pianura che comprende la Lomellina e la Bassa Pavese (o Pavese tout court) – a nord del territorio provinciale, divise dal corso del Ticino e delimitate entrambe a sud dal Po – una regione amena e affascinante, costellata di belle cittadine ricche di storia e tradizioni, è a tutti gli effetti la “terra del riso”.

Il tranquillo paesaggio e i grandi specchi d’acqua che lo caratterizzano quando le risaie sono allagate non sono “naturali”: tutto è stato costruito, trasformato e organizzato dall’uomo con infinita pazienza.

Per natura questa terra ricca di corsi d’acqua e di risorgive è stata per secoli in parte paludosa e in parte arida a causa di numerosi dossi sabbiosi di origine eolica, ma le comunità di monaci nel Medioevo, la colonizzazione feudale e le grandi riforme agronomiche introdotte dagli Sforza, che sperimentarono la coltivazione del riso, hanno fatto della zona un mosaico di fertillissimi campi. Al servizio di questa estensione di coltivazioni è stato organizzato un complesso sistema di rogge e canali e sono sorte le cascine, prima fortificate con castelli a loro difesa, poi a corte chiusa, tipici insediamenti dell’agricoltura industrializzata della Pianura Padana.

Il riso fu importato in Italia dagli Arabi che lo introdussero in Sicilia nell’VIII secolo, da qui arrivò in Lombardia nel 1400, grazie a Galeazzo Maria Sforza. Si hanno documenti che testimoniano di un dono, nel 1475, di sei sacchi di riso da parte degli Sforza ai Duchi d’Este affinché si coltivasse il riso anche nel delta del Po.

La coltivazione avviene in quattro fasi. La prima, in primavera, consiste nella preparazione del terreno con l’aratura, l’affinatura e la concimazione; la seconda è la sommersione dei campi grazie a un complesso sistema di canali, dopodiché, nella terza fase, si effettua la semina a spaglio. Da parecchi anni ha preso piede anche la tecnica della semina in asciutta, a file interrate e con macchine di precisione, utilizzando mediamente 200-250 kg di semente per ettaro. Ai primi di giugno comincia l’operazione di eliminazione di erbe infestanti attraverso l’utilizzo di diserbanti sempre più rispettosi dell’ambiente e della sicurezza alimentare. L’ultima fase, tra settembre e ottobre, è la raccolta del riso con macchine mietitrebbiatrici che separano la granella dalla paglia. Il prodotto raccolto viene essiccato



per essere conservato e successivamente lavorato.

La lavorazione del riso prevede dapprima la pulitura dei chicchi del risone (cariossidi) per eliminare polveri, terra, frammenti metallici, eccetera. Poi la sbramatura, cioè la liberazione della cariosside dalla lolla ottenendo il riso integrale o semigreggio. Quindi la sbiancatura, ossia l’eliminazione del germe e dei diversi strati che rivestono il riso integrale.

In Italia le varietà più diffuse sono divise in quattro diverse categorie merceologiche – *tondo*, *fino*, *semifino* e *superfino* – in base ad alcune caratteristiche dei chicchi (lunghezza, larghezza, spessore, forma, peso, ecc.).

Il riso tondo ha chicchi piccoli e tondeggianti. Quello fino ha chicchi affusolati e lunghi. Il semifino è caratterizzato da chicchi tondeggianti, semi-allungati e di media grandezza. Infine, il riso superfino ha chicchi grandi e molto lunghi.

Sono circa 1700 le aziende risicole presenti sul territorio della Provincia di Pavia e le principali varietà di riso coltivate sono il Carnaroli, il Vialone nano, l’Arborio, il Baldo, il Balilla, il Gladio, il Loto, il Roma, il Sant’Andrea e il Selenio.

Negli ultimi anni si è notata una progressiva sostituzione delle varietà tradizionali a favore di quelle caratterizzate da un livello qualitativo superiore.





Si tratta di un riso caratterizzato da chicchi lunghi e affusolati che occupa, insieme al Vialone nano, i livelli qualitativi più alti della produzione italiana. Dopo l'Arborio è la varietà più consumata in Italia.

La pianta è di taglia alta, con nodi e internodi di colore verde scuro, con striature rosse. Foglie larghe di colore

verde e pannocchia lunga, pendula e aperta. La spigetta, dalla villosità media, è lungamente aristata di colore rosso-rame. Il ciclo vegetativo è medio-tardivo.

Il granello lavorato è uno dei più grandi tra quelli in coltivazione e possiede caratteristiche tali da farlo classificare nella categoria dei superfini. Il Carnaroli presenta una perla centrale (parte del granello con un diverso addensamento del parenchima amidaceo) molto estesa.

L'amido del riso Carnaroli ha una composizione particolare (è molto ricco di amilosio) che rende i chicchi decisamente consistenti e assicura perdite minime durante la cottura, garantendo nel contempo una buona capacità di assorbimento, tenuta della cottura e separazione tra i singoli granelli anche quando la preparazione non viene consumata appena pronta. Per tale motivo è uno dei preferiti dalla cucina professionale ed è ideale per le preparazioni gastronomiche impegnative, per i risotti più raffinati e per le insalate di riso.



Storia e tradizione

Era il 1945 quando il signor De Vecchi, di professione risicoltore, presentò una nuova varietà di riso da lui costituita: il Carnaroli. Derivato dall'incrocio tra il Vialone e il Lencino, due tra le varietà all'epoca più diffuse, ha caratteristiche intermedie rispetto a quelle delle tipologie da cui proviene.

L'areale di coltivazione non è mai stato molto esteso ma le caratteristiche del suo granello hanno sempre determinato una forte richiesta di mercato: per questo la varietà è sopravvissuta meglio di tante altre all'evoluzione della risicoltura moderna. Per lungo tempo la coltivazione è stata limitata alle zone con terreni paludosi, freddi e sorgivi, nelle quali la varietà raggiunge le migliori prestazioni. Negli anni '80 l'Ente Nazionale Risi ha effettuato una riselezione della varietà recuperando le caratteristiche originali. Da allora l'Ente ne è divenuto il conservatore in purezza.

Risotto con la pasta di salame

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di riso Carnaroli, 200 g di pasta di salame, un pezzettino di cipolla, ½ bicchiere di Bonarda Oltrepò Pavese, olio extravergine di oliva, una noce di burro, brodo vegetale, noce moscata, formaggio grana, sale.

Preparazione

Scaldare in un tegame poco olio e il burro. Farvi rosolare la cipolla e toglierla quando è dorata. Aggiungere la pasta di salame e farla rosolare a fuoco lento. Farvi tostare leggermente il riso, rimescolando. Bagnarlo con il vino e lasciare evaporare. Aggiungere il brodo bollente e cuocere a fuoco vivace, regolando il sale, a fine cottura unire la noce moscata. Levare il riso dal fuoco quando è ancora all'onda e mantecarlo con il formaggio grattugiato.



È un riso semifino a chicco medio molto pregiato. I suoi granelli tozzi e tondeggianti, la sua consistenza e la percentuale di amilosio assicurano una buona tenuta alla cottura ma anche un buon assorbimento dei condimenti. Il ciclo vegetativo è medio-tardivo ma una delle caratteristiche

più tipiche del Vialone è quella di giungere a fioritura più precocemente delle altre varietà e di richiedere un periodo di tempo di circa 50 giorni dalla fioritura alla completa maturazione.

Pur avendo un chicco di tipo medio, semilungo e tondeggiante, è classificato tra i risi superfini e presenta caratteristiche culinarie molto apprezzate nell'ambito della ristorazione. Ha corpo morbido e leggero, ideale sia per i risotti che per le insalate a base di riso. Cuoce in circa 13 minuti.

Storia e tradizione

Il Vialone o Nero di Vialone o Vialone Nero è una varietà ottenuta dal signor De Vecchi (il risicoltore che "creò" anche il Carnaroli) nel 1903, per incrocio e selezione dal Ranghino X (Giapponese Nero X Lencino).

Il granello era di tipo fino con perla centrale estesa. La spighetta era priva di arista e di colore nero-violetto e giallo.

Dall'incrocio di questa varietà con il Nano è nata l'altra grande varietà italiana "per risotti", il Vialone Nano.



Risotto alla certosina

Ingredienti (per 6 persone)

500 g di riso Vialone nano, 500 g di gamberi d'acqua dolce, 300 g di piselli puliti, 100 g di funghi freschi, 100 g di burro, 6 rane, 6 filetti di pesce persico, porri, sedano, carota.

Preparazione

Mettere in una casseruola un po' d'olio e un pezzetto di burro, unire i porri tritati, qualche foglia di sedano e la carota tritata. Fare soffriggere, salare, quindi mettere nel recipiente le rane dopo averle pulite; fare rosolare per qualche minuto e bagnare con un bicchiere di vino bianco.

Lasciare evaporare e ritirare dal fuoco; togliere allora le cosce alle rane e tenerle a parte. Versare nella casseruola circa un litro e mezzo d'acqua, salarla e porre il recipiente sul fuoco.

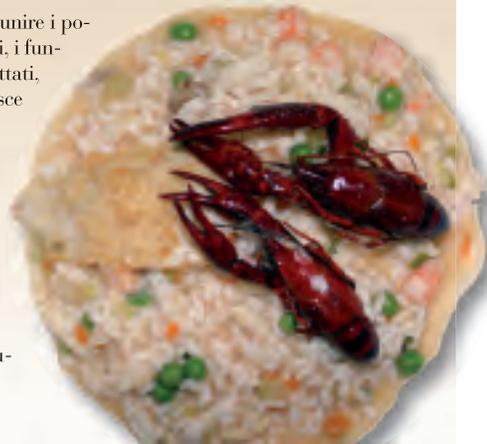
Lessare i gamberi in acqua salata, sgusciarli e mettere la loro polpa insieme alle cosce delle rane.

Preparare un risotto bianco e mentre cuoce fare rosolare nel burro pochissima cipolla finemente affettata, poi sistemare in un recipiente i filetti di pesce persico bagnandoli con qualche cucchiaino di vino bianco.

Appena evaporato il vino, unire i pomodori pelati e fatti a filetti, i funghi ben puliti, lavati e affettati, la polpa dei gamberi, le cosce delle rane e i piselli.

Lasciare cuocere in pentola con coperchio circa 10/15 minuti. Quando il risotto sarà pronto, impiattare e disporre al centro di ogni porzione un filetto di pesce, due cosce di rana, dei gamberi e funghetti.

Infine condire con il sugghetto avanzato.





Fra i risi del gruppo superfino è quello con maggior consistenza e con più compatta struttura cristallina. Presenta chicchi lunghi, grandi, traslucidi e molto consistenti.

La varietà, iscritta al Registro Varietale Nazionale nel 1967, era stata ottenuta selezionando piante nate

da semi derivati dall'incrocio tra l'Arborio e lo Stirpe 136. I culmi sono di taglia medio alta, di colore verde chiaro, con nodi, internodi, inserzione della lamina e lamina fogliare di colore verde. La pannocchia è lunga, pendula e aperta. La spighetta è mutica, interamente di colore giallo chiaro. La cariosside (granello lavorato) è di tipo superfino con perlatura assente o centrale poco estesa. La pianta ha ciclo vegetativo medio-precoce. La resa alla lavorazione è influenzata da fattori agronomici e ambientali, ma in genere risulta elevata (59-60%). È buona norma effettuare la raccolta con umidità del granello attorno a 23-24%.

In cucina tiene bene qualsiasi tipo di cottura, ma è meglio utilizzarlo al dente. Ricco di amido, ha grande capacità di assorbimento ed è perfetto per la preparazione di risotti, timballi, insalate di riso, riso al sugo e per le cotture al forno.



Risotto con fegatini d'oca

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di riso Baldo, 1,5 litri di brodo di carne, 100 g di fegatini, 20 g di cipolla, 30 g di burro, 2 cucchiaini di olio di oliva, un bicchiere di vino bianco secco, 2 cucchiaini di grana grattugiato, sale, pepe.

Preparazione

Mettere i fegatini in un recipiente e sciacquarli con cura con acqua corrente. Poi asciugarli e tritarli grossolanamente. Fare sobbollire il brodo. Scaldare l'olio con la cipolla in un tegame, aggiungere il riso, farlo tostare leggermente, mescolando con un cucchiaino di legno. Bagnare con 4 mestoli di brodo bollente e aggiungere il trito di fegatini continuando la cottura a fuoco medio, aggiungendo il restante brodo poco alla volta. Dopo circa 16 minuti aggiustare il sale, togliere dal fuoco e mantecare con grana e burro.



piante nate da semi derivati dall'incrocio tra il Balilla e il Razza 77. I culmi sono di taglia media-alta, di colore verde chiaro, con nodi, internodi, inserzione della lamina e lamina fogliare di colore verde chiaro. La pannocchia è lunga, semi-pendula e aperta.



È un riso che presenta chicchi lunghi, grossi e tondeggianti, con un'ottima capacità di assorbimento e un buon contenuto di amiloso, che contribuisce a rendere i chicchi più consistenti. La varietà, presentata nel 1962 dall'Istituto Sperimentale di Cerealicoltura, è stata ottenuta selezionando

La spighetta è mutica, e interamente di colore giallo chiaro. La cariosside (granello lavorato) è di tipo superfino con perla centro laterale mediamente estesa.

La pianta ha ciclo vegetativo medio-tardivo. La resa alla lavorazione è influenzata dall'andamento climatico, dalla zona di coltivazione e dalla sanità della pianta e, in genere, risulta elevata (59-60 %). È buona norma effettuare la raccolta con umidità del granello attorno a 23-24 %.

Il Roma, in cucina, ha una buona tenuta in cottura che lo rende adatto nella preparazione di ogni piatto a base di riso. Si adatta bene anche al risotto, ma è migliore per le lavorazioni in cui il granello deve confondersi con il condimento. Il Roma cede molto amido durante la cottura e quindi è necessario porre molta attenzione nel cucinarlo.



Risotto con fagioli

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di riso Roma, 20 g di lardo, un pezzetto di cipolla, 300 g di fagioli borlotti, ½ bicchiere di vino bianco secco, grana grattugiato, una noce di burro, olio extravergine di oliva, una foglia di alloro.

Preparazione

Sgusciare i fagioli. Lessarli in acqua non salata con la foglia di alloro. Scaldare poco olio in un tegame e farvi rosolare la cipolla. Unire il riso e farlo tostare, mescolandolo con il cucchiaino di legno. Sfumare con il vino e fare evaporare. Aggiungere l'acqua di cottura dei fagioli bollente, poco alla volta. A metà cottura aggiungere i fagioli e regolare il sale. A fine cottura mantere il riso con grana e burro.



L'Arborio è la varietà per risotti per antonomasia, conosciuta come tale anche all'estero.

Ha chicchi grossi e lunghi, i più grandi fra i risi italiani. Appartiene, come il riso Roma e Carnaroli, al gruppo dei risi superfini.

La pannocchia è lunga, pendula e semi aperta. La spighetta è aristata, di colore rosso rame. La cariosside è di tipo superfino con una perla centrale molto estesa. Per ottenere una buona resa occorre raccogliere l'Arborio con umidità del 28-30%.

L'Arborio ha un ciclo vegetativo di 150 giorni circa, quindi è una varietà che mal si adatta alle semine tardive. Si tratta di una pianta con sviluppo rapido, che può sopportare bene anche alti livelli di acqua, con un buon accostamento e un ciclo fioritura-maturazione di 40 giorni circa.

Durante la cottura il calore ammorbidisce la parte esterna del chicco, che aumenta di volume, mentre il nucleo, ricco di amido, rimane al dente. Questa caratteristica lo rende particolarmente indicato per tutti i risotti e per ogni preparazione di riso asciutto ma anche per timballi e minestre. L'alto contenuto di amido permette, inoltre, di realizzare un'ottima mantecatura del risotto. Il tempo di cottura varia tra i 14 e i 16 minuti.

Storia e tradizione

Il riso Arborio ha avuto origine nel 1946 nella cittadina vercellese da cui ha preso il nome. La varietà è stata ottenuta dal signor Domenico Marchetti selezionando piante nate da semi derivati dall'incrocio tra il Vialone e il Lady Wright.



Ha chicchi piccoli e rotondeggianti, con alto potere di assorbimento e di crescita durante la cottura. Si tratta della varietà più adatta per i piatti tradizionali di minestre, riso in brodo, timballi, arancini, crocchette, suppli, dolci a base di riso. È caratterizzato da alta collosità e bassa tenuta di cottura.

Le caratteristiche organolettiche specifiche del riso Balilla, particolarmente interessanti per l'industria di trasformazione, hanno fatto sì che, malgrado la sua produttività sia inferiore rispetto ad altri tipi di riso, se ne sia continuata la coltivazione su superfici che rimangono rilevanti.

Oltre all'impiego industriale (fiocchi di riso, riso soffiato, riso al latte), il riso Balilla in cucina è la varietà ideale per molti dolci tradizionali: torte, frittelle, budini.

Storia e tradizione

Questa varietà è la più antica tra le varietà "storiche" ancora coltivate nella pianura del Po (essa è spesso, ma erroneamente, chiamata anche "Originario", varietà scomparsa e sostituita dal Balilla, molto simile). I primi dati sul riso Balilla risalgono al 1924.

Malgrado la sua resa ottimale con i dolci, per molti decenni quasi tutti i risotti e le minestre di riso della tradizione popolare, dal Piemonte al Veneto, venivano preparati con il Balilla: dalla *paniscia* al riso col nero di seppia, dal "riso e rane" ai "risi e bisi".





Appartiene al gruppo merceologico dei risi fini, ha chicchi medi a struttura compatta ed è caratterizzato da buona consistenza e capacità di assorbimento. Si presta a molte preparazioni, da quelle più elaborate, come timballi e insalate, a quelle più semplici, per esempio bollito – al posto del pane o come guarnizione di portate – al sugo o pilaf.

Questo riso viene usato anche per i dolci, nel qual caso la sua cottura dovrà essere più lunga di qualche minuto, fino a quando cioè il riso scuoce e diventa possibile utilizzarlo come base. Il tempo di cottura per un risotto al dente è di 16 minuti.

Storia e tradizione

Le prime notizie sulla coltivazione del riso Sant'Andrea risalgono al 1966. Tuttavia la varietà ha conosciuto il suo pieno sviluppo a partire dai primi anni '70 del secolo scorso, quando è stata seminata nelle risaie ricavate dalla bonifica delle baragge, situate nelle parti di Pianura Padana ai piedi delle Prealpi biellesi, vercellesi e novaresi e appena a nord della linea delle risorgive. Il riso Sant'Andrea si è rivelato particolarmente adatto ad ambientarsi in una zona più fredda e meno fertile rispetto ad altre parti della pianura.

Frutto dell'incrocio tra le varietà Balilla e Glutinoso P28, è un riso comune che ha chicchi piccoli e rotondi. Le sue ridotte dimensioni, la forma tondeggiante, una certa collosità e la ridotta tenuta alla cottura ne fanno un ingrediente ideale per le preparazioni nelle quali il riso costituisce la base della ricetta da mescolare ad altri ingredienti.

Cuoce in circa 12-14 minuti in acqua, ma nella cottura in latte tipica dei dolci deve superare i 15 minuti. Utilizzato soprattutto per le minestre, minestrone e risi asciutti (di corredo a verdure, salsiccia, carni, pesce, gratinato con mozzarella e melanzane), si presta anche per preparare dolci e arancini, crochette, budini e frittelle.

