

## A LEZIONE DI RISO CLASSICO



“ Se vedi un affamato non dargli del riso: insegnagli a coltivarlo.

CONFUCIO



**CURIOSITÀ** Il riso è il secondo cereale più consumato al mondo dopo il grano e il più coltivato dopo il mais.



## L'IMPORTANZA DI CHIAMARSI RISO CLASSICO

*Il consorzio di Riso La Pila con il suo brand di eccellenza Riso del Vò, ha investito numerose energie per cercare di creare una cultura del riso di qualità ad un consumatore che, sull'argomento per diverso tempo, è stato confuso da una mancanza di informazione. Insieme cerchiamo di rendere più chiare le idee.*

### La situazione di partenza

C'erano una volta le sementi originali: Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, Sant'Andrea, Vialone Nano.

### Poi la situazione è sfuggita di mano

Le aziende sementiere hanno iniziato a brevettare sementi alternative al fine di aumentare la resa (produzione) per ettaro e limitare le infestanti. Fino ad arrivare ad avere molte varietà assimilabili; più di 10 per il Carnaroli e di 5 per l'Arborio, solo per citare due esempi.

### La conseguenza?

Gli agricoltori e le industrie hanno avuto un tornante iniziale, ma la qualità del riso non era la stessa delle sementi originali in purezza, a discapito del gusto, della tenuta alla cottura e cessione degli amidi.

Inoltre tutte quelle varietà assimilabili avevano generato una scala prezzi ed una disparità qualitativa che riflettendosi sul prodotto finito aveva ingenerato molta confusione sul consumatore...

### E a quel punto?

Le vendite del riso italiano calavano e di conseguenza i prezzi. I sementieri immettevano nuove varietà varietali sempre più economiche e nessuno era più contento: gli agricoltori, la distribuzione e i consumatori.

Pochissime aziende agricole e riserie sceglievano di coltivare i risi con le sementi originali in purezza, conscie di avere più costi e meno resa, offrire un prodotto di qualità superiore, ma non poterlo comunicare in etichetta perché la legge non lo permetteva, quindi sperando solo nel passaparola dei consumatori.

La Riseria La Pila si ingegnava e dichiarava la Rintracciabilità di Filiera e la purezza delle sementi utilizzate con un QR code leggibile con gli smartphone.

### Ma finalmente è stata fatta chiarezza. È nato il Riso Classico. Cos'è?

È il riso coltivato esclusivamente con sementi originali e certificate delle varietà: Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, Sant'Andrea, Vialone Nano.

È regolato da un ferreo disciplinare produttivo, che ne limita anche la resa per evitare lo sfruttamento dei terreni.

Tutto il processo di coltivazione e trasformazione del Riso Classico è controllato dall'Ente Risi, infatti si possono utilizzare solo sementi Originali e certificate e tutta la documentazione va conservata in azienda. Tutti i documenti da inviare all'Ente Nazionale RISI (superficie, semina, raccolto) devono riportare la dicitura Classico. Lo stoccaggio del Riso Classico deve essere ben separato e ben identificato.

### Cosa cambia per gli agricoltori ed i distributori?

C'è il giusto riconoscimento economico per un prodotto di qualità superiore non frutto di agricoltura estensiva

C'è una più facile strutturazione dell'offerta a scaffale che porta più valore alla categoria.

### Cosa cambia per il consumatore?

Finalmente il consumatore può avere gli strumenti per distinguere il Riso di qualità da quello "non classico", riuscendo così a giustificare una diversità di prezzo tra una marca e l'altra.

### L'iniziativa nelle scuole di cucina

Riso del Vò e Frigo Magazine presentano l'iniziativa "A lezione di Riso Classico". Alle Scuole di cucina Riso del Vò chiede di diffondere ai propri corsisti la cultura del riso di qualità: riso coltivato esclusivamente con sementi originali e certificate delle varietà:

Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, Sant'Andrea, Vialone Nano.

Alle scuole di cucina che aderiscono all'iniziativa inoltre viene chiesto di realizzare delle ricette che esaltino l'alta qualità del Riso del Vò e di pubblicarle sui propri canali social.

Le migliori ricette vengono premiate con un riconoscimento e pubblicate sulla rivista Frigo Magazine.



### LA RICETTA

#### Aromatizzato ai mirtilli

di Stefano Cerato, Accademia Italia Cuochi

#### Ingredienti (2 persone)

Riso Carnaroli 160 gr  
Brodo vegetale q.b  
Vino rosso 1 bicchiere e mezzo  
Mirtilli 75 gr  
Soffritto Carota Sedano scalogno  
Burro e parmigiano q.b.  
Per le gocce di taleggio:  
Taleggio 75 gr  
Yogurt magro q. b.  
Latte q.b.  
Scorza di limone o simile (che non sia troppo amara)  
Per la Guarnizione:  
Fiori di zucca 2  
Burola q.b. (una pasta di salame selezionata)

#### Preparazione

Aromatizzare il vino schiacciandoci o frullandovi i mirtilli assieme. Filtrare con un colino. Preparare la salsa al taleggio sciogliendolo e allungandolo con dello yogurt e latte ottenendo una consistenza ideale per la sac a poche, aggiungere la scorza di limone in piccole quantità. Preparare un piccolo soffritto. Tostare il riso. Aggiungere metà del vino, una volta sfumato aggiungere il brodo di volta in volta assicurandosi che il riso sia ricoperto. A pochi minuti dal termine della cottura unire il restante vino. Mantecare con burro e poco parmigiano. Impiattare e aiutandosi con la sac a poche iniettare nel riso alcune gocce di taleggio agrumato (che si andranno a mischiare con il passaggio della forchetta). Infine guarnire con fiocchi di Burola cruda e Fiori di Zucca a piacimento.

