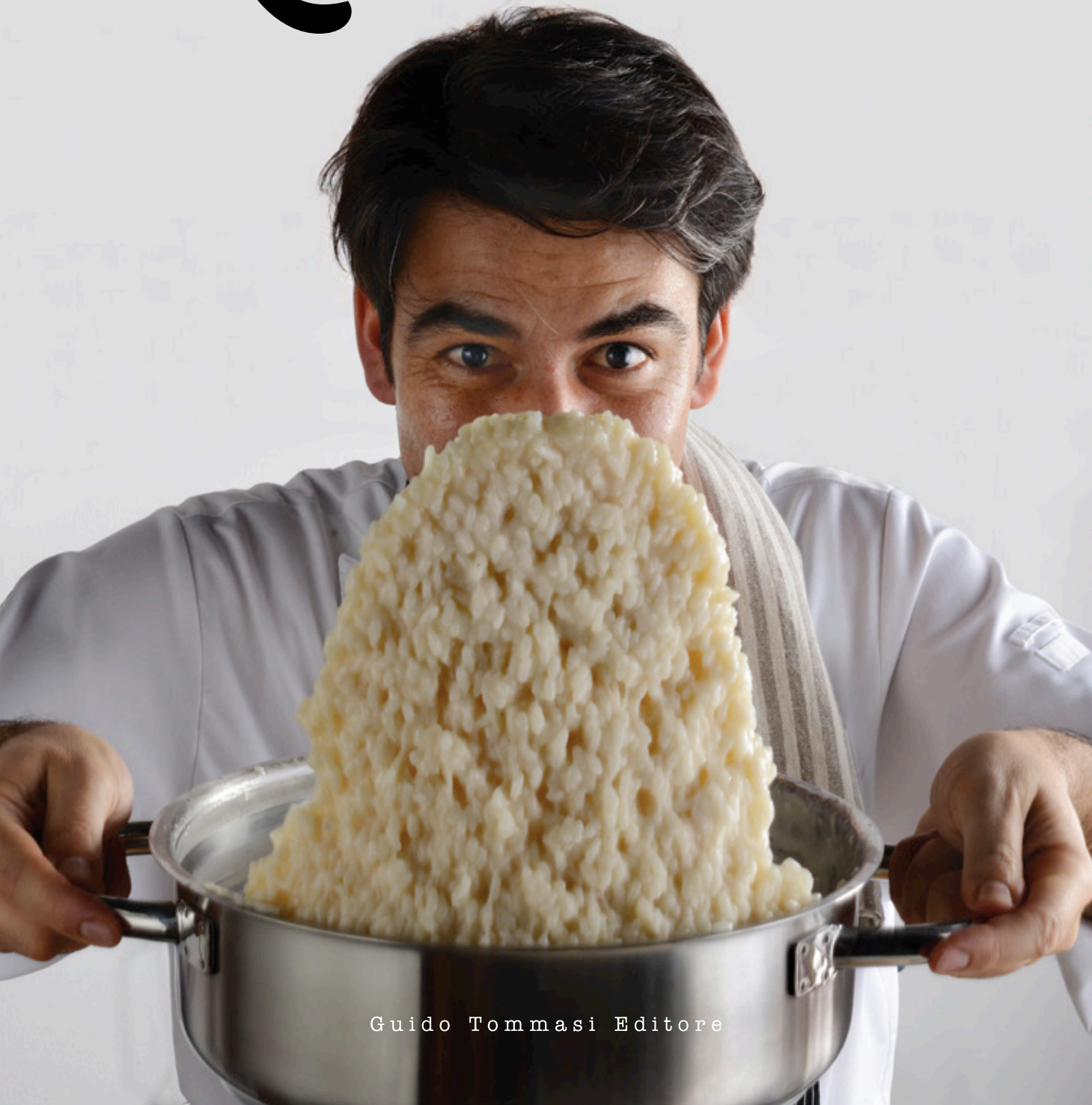


Sergio Barzetti

il **Risottario**



Guido Tommasi Editore



Sergio Barzetti

il **Risottario**

testi a cura di Laura Campagna

Guido Tommasi Editore



Sommario

Introduzione	7
Conoscere il riso	13
Le varietà di riso	41
Consigli utili	47
Come fare il risotto	55
Le ricette	85
Rivisitazioni di piatti classici	175
Ricette tradizionali	195
Extra risotto	215
Indici	229
Ringraziamenti	237

Il riso, diario di un cereale

di G. M. Molaschi

Storia e diffusione

Il riso è un cereale che accompagna l'uomo da millenni, garantendone la nutrizione dalla notte dei tempi. Si pensi che oggi circa il 50% della popolazione mondiale basa la propria dieta sui frutti di questa pianta erbacea. Il riso è una graminacea appartenente al Genere *Oryza* e in natura vanta numerosissime specie. Tra quelle coltivate, la specie *Oryza sativa L.* è quella maggiormente rappresentata e diffusa nel settore agricolo a livello mondiale.

Il riso è una pianta che ha visto il suo principale centro di origine, addomesticamento e diffusione nel continente asiatico, in particolare nelle regioni poste ai piedi della catena himalayana, nella Cina e nei Paesi del Sud-Est asiatico. Nei territori a est dell'Himalaya, sui versanti cinesi, si è originata la sub-specie *japonica*, a chicco grosso e tondeggiante, mentre nelle aree poste a sud della catena montuosa ha avuto origine la sub-specie *indica*, con chicco fine e allungato. Entrambe queste forme sono oggi presenti e largamente diffuse in tutto il mondo.

A testimonianza dell'antichissimo rapporto tra uomo e riso, in alcuni siti archeologici cinesi sono stati ritrovati semi di riso risalenti all'8000 a.C. circa. In Europa questo cereale arrivò in epoche successive, seguendo gli spostamenti degli eserciti, i commerci dei mercanti o le peregrinazioni dei religiosi. Anche in Italia il riso giunse in epoche diverse: in Sicilia dalla Spagna a dominazione araba nell'VIII secolo d.C. o forse anche prima, nelle regioni settentrionali a opera dei soldati di Carlo Magno oppure dei mercanti veneziani e delle altre Repubbliche marinare. Sta di fatto che nel continente europeo, per lunghi secoli il riso fu utilizzato più come farmaco o nella cosmesi che come alimento, e la sua produzione avveniva spesso in orti insieme ad altre erbe officinali. In Italia la coltivazione su vasta scala e il consumo come alimento iniziò intorno al 1400 e da lì la fortuna e la diffusione del cereale crebbe via via. La pianura padana, territorio pianeggiante e dotato di una grande disponibilità d'acqua, divenne l'ambiente di elezione per la coltivazione del riso: ancora oggi la

quasi totalità della produzione nazionale di riso si concentra tra le province di Vercelli, Novara, Milano e Pavia. L'Italia contribuisce per circa il 60% alla produzione di riso nei paesi della Comunità Europea. Nei secoli la coltivazione di questo cereale si è via via perfezionata e grazie all'opera di ricercatori e agricoltori è stata possibile, a partire da inizio Novecento, la selezione e la nascita di diverse varietà di riso, ciascuna caratterizzata da peculiarità che rispondono alle diverse esigenze dei consumatori e delle aziende di trasformazione. Oggi un risicoltore ha la possibilità di scegliere tra circa 200 varietà di riso quella che vorrà coltivare. Ne esistono di tutti i tipi: a chicco tondo, a chicco lungo e stretto, a chicco grosso, a chicco pigmentato o aromatico... e per ciascun gusto e per ogni impiego esistono varietà ad hoc.

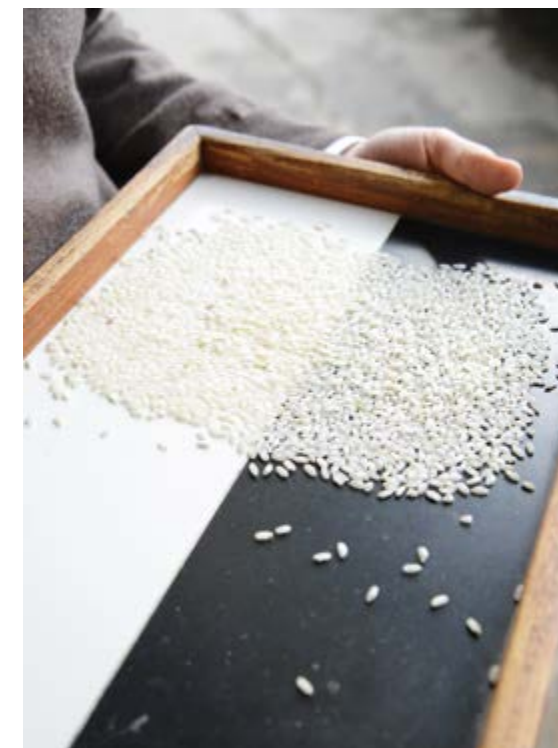


Fasi della pilatura

- Un primo passaggio sottopone il raccolto alla selezione dei **risoni** e alla separazione da grossolani elementi intrusi quali paglia, terra, corpi ferrosi, pietre ecc...
- Inizia poi una fase che prende il nome di *sbramatura*, dagli sbramini, macchinari composti da rulli abrasivi che scortecciano il risone delicatamente, asportando il primo rivestimento esterno che protegge il riso, chiamato lolla, con l'ottenimento del riso semigreggio o integrale. In una fase successiva della sbramatura viene separata la grana verde, con l'ottenimento del **riso integrale** (commestibile, ricco di fibre, richiede un tempo di cottura molto lungo, non propriamente adatto alla preparazione del risotto).
- La fase successiva è detta *sbiancatura*: sempre per sfregamento, attraverso l'impiego di speciali macchinari (modello Amburgo, giapponese e cinese) vengono asportati altri rivestimenti esterni quali la pula, la gemma e infine la pellicola argentea. Si tratta di elementi ricchi di fibra e protettivi del chicco, che custodiscono al loro interno il riso. Dal primo passaggio di sbiancatura si ottiene il **riso semi lavorato**.
- Nelle aziende all'avanguardia i chicchi vengono ulteriormente sottoposti a lettore ottico, che individua e separa quelli verdi, imperfetti, rotti, macchiati o che presentano altri problemi. Ciò che si ottiene da quest'ultima selezione è il **riso raffinato**.

Gli scarti

Fortunatamente, la percentuale degli scarti provenienti dalla lavorazione del risone è inferiore rispetto al prodotto, ma un dato ancora più interessante e rassicurante è costituito dal fatto che la maggior parte di essi viene riutilizzato, non solo per l'alimentazione e l'allevamento degli animali, ma anche per estrarne olio, silicio o per creare materiali di diverso impiego: lettiere, combustibili, isolanti, carta di riso ecc...





LE VARIETÀ DI RISO

“Sui gusti non si discute!”, condivido questa massima, purché non manchi mai in ciascuno la curiosità per la scoperta di nuovi sapori ed esperienze e non ci si fermi a un ottuso: “Non mi piace!”.

Tutte le tipologie di riso sono buone, se coltivate con amore e lavorate con professionalità e studio. Le preferenze personali esistono senza dubbio, e anche io ho le mie, ma negli ultimi mesi affrontare in maniera approfondita questo tema mi ha portato a scoprire le minuscole differenze tra una qualità e l’altra e a conoscere tipi di riso che prima d’ora non avevo mai avuto modo di apprezzare. Un’esperienza davvero affascinante e stimolante!

Quando si è in cucina alcune preparazioni richiedono risi con precise caratteristiche, altre invece sono adattabili a più tipi di riso. Vi assicuro che conoscere un po’ meglio le varietà esistenti vi aiuterà nella scelta e negli abbinamenti, sempre secondo il vostro gusto e piacere.

Vialone Nano

Riso semifino. È una delle varietà più antiche di riso, la cui produzione è diffusa in particolar modo nel Veneto, dove ha ricevuto il riconoscimento IGP.

Il chicco ha una struttura piccola e compatta ed è ottimo per risotti dalla consistenza più densa grazie alla buona capacità di assorbimento. A differenza di altri questo riso si presta bene a una cottura senza tostatura iniziale.

Segni di riconoscimento: colore bianco, assenza di striscia e perla estesa.



Vialone Nano

Maratelli

Riso semifino. È una varietà antica come il Balilla, il Vialone Nano e il Roma e prende il nome dal suo scopritore, Mario Maratelli.

È definito un ibrido naturale stabile.

La sua produzione era stata abbandonata in corrispondenza dell'introduzione dei diserbanti chimici, ma negli ultimi anni è ripresa con risultati soddisfacenti e si sta diffondendo nuovamente, poiché la sua maturazione precoce riesce ad anticipare la crescita delle erbe infestanti. Il chicco è morbido, ricco di amido e di dimensioni medio-piccole.

Segni di riconoscimento: dente visibile, striscia breve, perla centrale poco estesa.



Maratelli

Roma

Riso superfino. Si tratta di una varietà antica che proviene dall'incrocio tra il Balilla e il Razza 77. Le dimensioni del chicco sono grosse, lunghe e tondeggianti. Cede molto amido e si adatta bene alla mantecatura, conferendo al risotto una consistenza morbida.

Segni di riconoscimento: colore cristallino, striscia breve, perla assente.



Maratelli semi lavorato



Roma





COME FARE IL RISOTTO

Quasi alla pari della pizza, il risotto è uno di quei piatti che contraddistinguono la tradizione culinaria italiana all'estero. Questo termine identifica precisamente una preparazione in cui il riso cuoce insieme ai condimenti, amalgamandosi con essi e assorbendo liquido e aromi, senza essere scolato a fine cottura. Come per tanti altri piatti tipici, anche la tecnica di base del risotto ha numerose varianti e interpretazioni. Nella mia esperienza personale e lavorativa ho incontrato e imparato i più svariati metodi adottati da grandi chef o da appassionati e, sperimentandoli, ho fatto mie le sfaccettature che ho ritenuto condivisibili. Tuttavia devo ammettere che per quanto affinata dallo studio e dagli approfondimenti professionali, la tecnica che ho visto mettere in pratica fin da bambino da mia mamma è tuttora quella che ritengo a me più congeniale, e che mi dà le soddisfazioni più grandi. Pertanto è proprio questa che vi voglio insegnare nelle pagine successive.

Cipolle & Co.

Cipolla bianca: ha molta influenza aromatica sui risotti, intensa e persistente (*foto 1*).

Cipolla rossa: ha un sapore un po' più aggressivo, rilascia e trattiene il suo colore, influenzando su quello del risotto (*foto 2*).

Cipolla rossa di Tropea: è molto delicata e, se originale di Tropea, ha la caratteristica di perdere il suo colore in cottura senza cederlo al risotto (*foto 3*).

Cipolla bionda: è la cipolla più impiegata in cucina, quella più versatile, anche se ha un carattere più o meno forte a seconda della qualità e della provenienza.

Cipolla schiacciata: risulta meno aggressiva, dolce e non persiste fino al termine della cottura (*foto 4*).

Cipollotto fresco: spesso lo si predilige nel periodo primaverile, risulta più tenero e fresco (*foto 5*).

Scalogno: è da intendersi alla stregua di un aglio delicato (*foto 6*) perché ha un sapore più forte rispetto a una cipolla.

Porro: eccellente per aromatizzare il brodo o come vero e proprio condimento da risotto; usarlo nei soffritti richiede particolare attenzione poiché è molto delicato e imbibondisce con facilità, rischiando di trasformarsi da dolce in amaro (*foto 7*).

Soffritti alternativi

Lemon grass: è un bulbo molto utilizzato nella cucina thailandese, con sentore decisamente limonato, ottimo ingrediente che utilizzo per rinfrescare i risotti estivi (*foto 8*).

Sedano: molto aromatico e poco aggressivo, quindi ottimo in risotti delicati come quello al tartufo (*foto 9*).

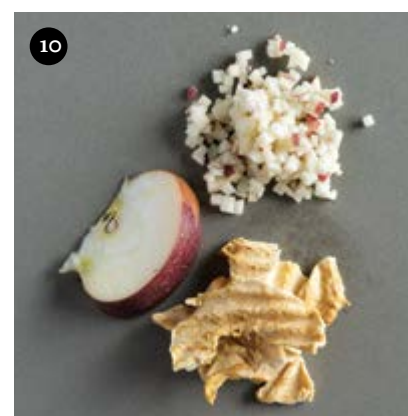
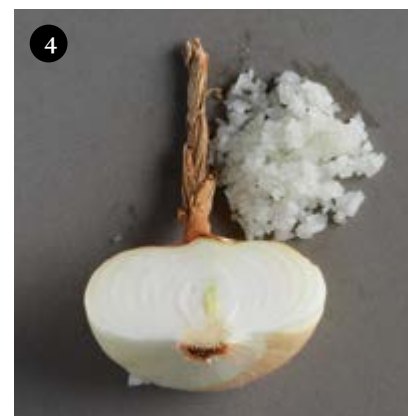
Mela: ideale in risotti delicati, aromatici e ai formaggi. Si può usare sia fresca che disidratata (*foto 10*).

Soffritto all'italiana: sedano, carote, cipolla nella stessa percentuale (*foto 11*).

Patata: la uso quando voglio dare un retrogusto saporito a un risotto, inoltre la patata durante la cottura si sfalda e dona cremosità al risotto (*foto 12*).

Qualche segreto in più

- Cipolla maturata (vedi pag. 80).
- Cipolla da eliminare (vedi pag. 81).
- Cipolla delicata (vedi pag. 81).





LE RICETTE

Risotto “del Barzetti”

PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli
 400 g di zucca mantovana
 80 g di parmigiano grattugiato
 50 g di semi di zucca decorticati
 1 cucchiaio di olio di zucca
 3 ml di birra artigianale
 meglio se alla zucca
 burro
 brodo
 alloro
 sale grosso
 sale fino

Questo risotto è il mio cavallo di battaglia: un tripudio di zucca, studiato per fare assaporare a chi l'assaggia tutte le sfumature di un ortaggio così nobile e salutare.

Pulite la zucca e tagliatela a cubetti, stufatela nella casseruola da risotto con una noce di burro, una foglia di alloro e un po' di sale grosso, aggiungete un mestolo di brodo e mettete il coperchio. Cuocete a fiamma bassa per almeno 15 minuti e, comunque, finché la polpa diventa una purea, sfaldandosi.

Alzate leggermente la fiamma, unite il riso e mescolate. Sfumate con poca birra, versate il brodo e metà dei semi di zucca tritati. Salate e portate a cottura, sempre mescolando e bagnando, se necessario.

Lasciate riposare per qualche minuto fuori dal fuoco e mantecate con il parmigiano, 30 g di burro e un filo di olio. Servite, decorando con altri semi e gocce di olio di zucca.



Risotto carciofi, prezzemolo e pecorino

PER 4 PERSONE

320 g di riso Baldo
2 carciofi romaneschi freschi
con il gambo
2 patate gialle medie
50 g di pecorino grattugiato
grossolanamente
1 mazzetto di prezzemolo
1 scalogno
1 limone
olio extravergine d'oliva
brodo
alloro
sale
pepe

L'abbinamento patate-carciofi è molto ben riuscito, ma sono categorico: usate i carciofi solo se sono di stagione e comprateli interi! Ci metterete un po' più di tempo, ma guadagnerete in bontà e freschezza!

Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti sottili. Pulite i carciofi e tagliateli sottilmente, poi metteteli in acqua fredda con l'aggiunta di qualche foglia di prezzemolo, che servirà da antiossidante. Eliminate la parte più esterna e coriacea dei gambi e poi tagliateli a tocchetti, rosolateli in un padellino con metà dello scalogno tagliato a julienne, due cucchiaini di olio e una foglia di alloro. Sfumate con il succo di mezzo limone, bagnate con un mestolo di brodo, salate, pepate, mettete il coperchio e lasciate cuocere per circa 8 minuti. Frullate e tenete da parte. Rosolate nella casseruola da risotto le patate e i carciofi con un filo di olio, una foglia di alloro e lo scalogno rimasto, tritato. Dopo qualche minuto aggiungete il riso e tostatelo, unite il brodo e la crema di gambi. Salate e portate a cottura, sempre mescolando e bagnando con altro brodo, quando necessario. Nel frattempo preparate l'olio aromatizzato frullando un mazzetto di prezzemolo con cinque cucchiaini di olio e due cucchiaini d'acqua. Lasciate riposare il riso per qualche minuto prima di mantecare con il pecorino grattugiato grossolanamente e un filo di olio al prezzemolo. Servite, guarnendo a piacere.





Risotto alla zucca e castagne

PER 4 PERSONE

320 g di riso Baldo o Arborio
 200 g di zucca delica
 1/2 cipolla bionda maturata
 (vedi pag. 80)
 70 g di castagne precotte
 70 g di parmigiano stagionato
 grattugiato
 burro
 alloro
 brodo
 sale
 pepe bianco

Un classico abbinamento autunnale, io lo trovo fantastico: una vera e propria coccola da concedersi in una fresca domenica casalinga.

Sbucciate la zucca, pulitela e tagliatela a tocchetti. In una casseruola fate soffriggere con una noce di burro la cipolla maturata, aggiungete la zucca e una foglia di alloro. Salate e cuocete finché la polpa si riduce in purea. Unite il riso e fatelo tostare, bagnate con il brodo, aggiungete le castagne sminuzzate e cuocete il risotto, mescolando di tanto in tanto e bagnando con altro brodo quando necessario. Regolate di sale e pepe, lasciate riposare per qualche minuto, mantecate con burro e parmigiano e servite.





Risotto alla mantovana con salsicce

PER 4 PERSONE

320 g di riso Vialone Nano
180 g di salsiccia mantovana
1 cipolla bianca o bionda di Sermide
(chiamata anche “la paglierina”)
brodo di carne mista
grana grattugiato
2 noci di burro
alloro
sale

Qui proposta nella versione più tradizionale, questa ricetta possiede molte varianti e si presta bene alla personalizzazione. Io non vi nascondo che aggiungerei una nota di lambrusco mantovano di Quistello sia per accompagnamento al pasto, sia per sfumare il riso dopo la tostatura. Provatelo!

Fate rosolare la cipolla tritata con una noce di burro e la salsiccia privata del budello e sminuzzata.

Aggiungete il riso, una foglia di alloro e fate tostare, mescolando. Bagnate con il brodo, regolate di sale e portate a cottura, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altro brodo quando necessario.

Lasciate riposare il risotto per qualche minuto prima di mantecare con il grana grattugiato e una noce di burro, quindi servite.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

Vialone Nano o Carnaroli? Pentola di rame, di alluminio o antiaderente? Quale brodo usare? E il soffritto? Tostare o non tostare? Sfumare? Mantecare? E proprio quando il coraggio sta per abbandonare l'impavido cuore dello chef casalingo, cedendo il passo all'idra del dubbio, spunta all'orizzonte una fulgida arma di difesa, uno scudo contro cui far schiantare ogni incertezza, uno strumento imprescindibile per chiunque voglia cimentarsi con questo piatto...

ISBN: 978 88 67530 717

25 € i.i.

