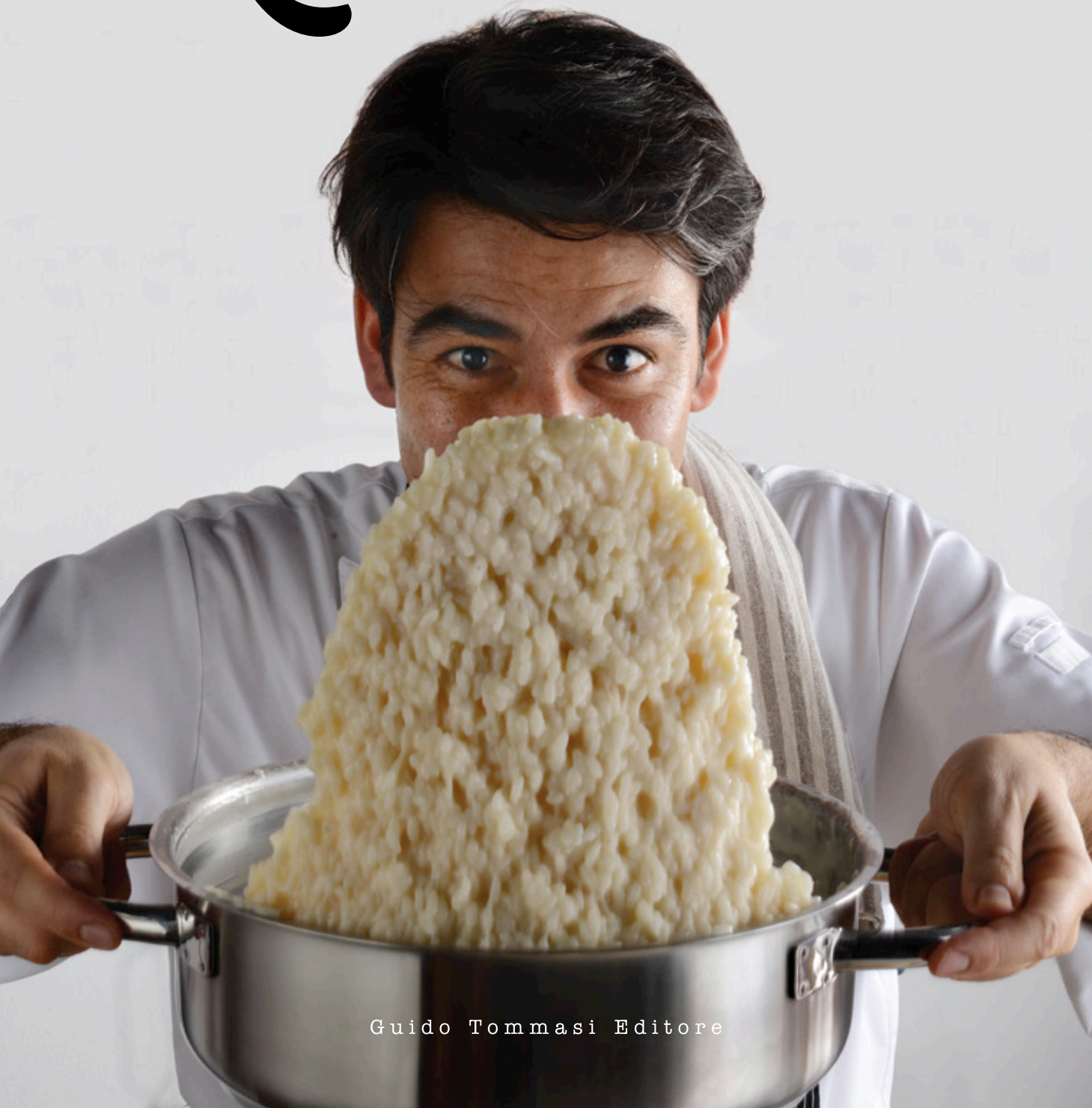


Sergio Barzetti

il **Risottario**



Guido Tommasi Editore



A hand with a red bracelet reaches out from the left side of the frame towards a vast field of golden rice plants. The background is a dense field of rice stalks, some green and some yellow, under bright sunlight.

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



Introduzione

Camminare in una risaia,
un'emozione silenziosa.

Nel silenzio della brezza opaca del mattino,
gonfia di umidità, la pianura davanti a me
rivela, fervida, la vita intorno alle risaie.

Una raganella balza via all'avvicinarsi dei
miei scarponi. Un airone cenerino maestoso
ed elegante apre le sue ali, si sbilancia in
avanti e spicca un volo leggero e preciso.

Proseguendo scorgo un gruppo di aironi bianchi,
che, statuari, si godono la "loro" distesa di riso.

Una poiana dall'alto controlla... gioca in volo
sfruttando le correnti d'aria. Il martin pescatore
col suo spettacolare volo, passa a filo d'acqua
su un fiumiciattolo, poi si posa su una letifora.

Resto affascinato e completamente rapito
da questo paesaggio che vive di un equilibrio
meraviglioso, mentre con l'entusiasmo di un
bambino mi accorgo di quanto ho da imparare!

Come un'avventura, questo libro è frutto di
un lavoro appassionante e travolgente...

Un viaggio che è iniziato per gioco e che,
passo dopo passo, mi ha fatto scoprire un
mondo immenso, di cui non mi stancherò
mai di apprezzare le molte sfaccettature,
continuando a cercare, chiedere, approfondire.

Questo viaggio mi ha dato l'opportunità di
incontrare persone passionante, innamorate



del loro lavoro, che di anno in anno affrontano innumerevoli variabili e difficoltà da cui dipende la buona riuscita del loro operato. In molti mi hanno ospitato, mostrandomi ciò che fanno, mi hanno raccontato, descritto, svelato segreti e rivelato le loro personali opinioni, facendomi aprire la mente all'importanza della professionalità e dello studio che sta dietro ogni cosa, rendendomi ancora più consapevole. Questo viaggio mi ha permesso di approfondire, sperimentare e personalizzare le tecniche di preparazione dei risotti. Attraverso la memoria storica di chi mi ha insegnato agli inizi della mia carriera, fino ad oggi, so che ogni volta che mi metto ai fornelli è sempre un divertimento assicurato. Questo viaggio è stato e continua a essere all'insegna dell'amicizia e della condivisione. Il cibo è convivialità e il risotto ne è simbolo emblematico. Con Riccardo, che mi ha seguito in ogni fase con la sua fedele macchina fotografica, la mia famiglia e tutti gli amici che hanno avuto il piacere di assaggiare e cucinare con me! Questo libro realizza il desiderio di divulgare e condividere le esperienze vissute; come chicchi perlati che in casseruola fanno tutt'uno in un cremoso risultato piacevole e soddisfacente, così mi auguro che le pagine di questo libro vi stupiscano e vi allietino come un risotto fatto con amore!



essa stavano crescendo. La presenza di queste lavoratrici creava nelle aziende più grandi delle vere e proprie comunità di centinaia di persone che necessitavano di ampi spazi per il loro soggiorno. Per meglio sopportare il pesante lavoro nei campi, le mondine erano solite incoraggiarsi intonando canti che raccontavano storie d'amore, ira e lotta, di nostalgia della casa lontana.

Anche la distribuzione frazionata di fertilizzanti nel corso della stagione calda ha consentito alle piante di poter trovare le sostanze nutritive in quantità adeguata per il loro pieno sviluppo vegetativo e per la formazione di una pannocchia carica di chicchi. Nella coltivazione del riso nulla è lasciato al caso: anche la scelta dei prodotti fertilizzanti segue la logica della razionalità scientifica e della sostenibilità ambientale ed economica. I prodotti devono garantire il rilascio bilanciato di nutrienti per una crescita vigorosa delle piante, evitando la dissipazione nell'ambiente e l'inquinamento del terreno e delle acque. In passato, il panorama delle zone di coltivazione del riso si presentava come un dipinto geometrico multicolore, in cui il verde era declinato nelle sue mille sfumature e ogni risaia e ogni varietà di riso apportava il suo caratteristico tratto cromatico.

Siamo poi arrivati all'estate, alla fine del mese di luglio. Il riso si prepara alla fase riproduttiva. Le piantine che fino a poche settimane prima apparivano ancora di bassa taglia, si sono velocemente sviluppate in altezza e gli steli più vigorosi già presentano un leggero rigonfiamento nella parte mediana, segno che la futura pannocchia di riso si sta già formando: di lì a qualche giorno, le prime pannocchie di riso iniziano a fare capolino tra il fogliame, preparandosi alla fioritura e all'impollinazione.

La fioritura nel riso non è spettacolare e appariscente e per coglierla occorre essere dei buoni osservatori. Un occhio poco allenato potrebbe quasi non accorgersi di quegli esili filamenti biancastri che compaiono sulla neonata pannocchia color smeraldo e che consentono, aiutati dalle brezze leggere, l'impollinazione del fiore e la successiva formazione del chicco di riso.

Nel riso la fase vegetativa è piuttosto lunga mentre la fase riproduttiva si concentra in un breve lasso di tempo: la pianta sfrutta la seconda metà dell'estate per fiorire, formare e riempire i nuovi chicchi e infine maturare. Indicativamente dall'inizio del mese di agosto alla fine del mese di settembre. Col procedere della maturazione il verde erbaceo dei campi viene gradualmente sostituito dal bellissimo color oro dei chicchi maturi.

“Le prime pannocchie di riso iniziavano a fare capolino tra il fogliame preparandosi alla fioritura e all'impollinazione”.



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.

Ottimo per risotti dalla consistenza più densa. Buona capacità di assorbimento. Questo riso si presta, a differenza di altri, 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. Prende il nome dallo scopritore, Mario Maratelli.

Si definisce un ibrido naturale stabile.

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

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



Maratelli

Roma

Riso superfino. È 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, risultando molto morbido.

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



Maratelli semi lavorato



Roma



Vialone Nano



S. Andrea



Arborio



Carnaroli



Baldo



Maratelli



Roma



Maratelli semi lavorato

“Trucchi”... da risotto



Cipolla “maturata”

Preparate la cipolla così prima di usarla nel soffritto:

- tritatela, trasferitela in un vasetto di vetro, copritela con olio extravergine d’oliva e cuocete in microonde alla massima potenza fino all’ebollizione. Chiudete il vasetto con un coperchio e lasciate raffreddare.

- Al momento del bisogno, scolate la cipolla, che avendo rilasciato il suo aroma all’olio sarà meno intensa nel risotto.

È possibile applicare questo metodo anche ad altre tipologie di soffritto come porro, scalogno, o altri.



Cipolla “da eliminare”

Usate la cipolla tagliata a metà (non tritata). Dopo la tostatura la cipolla avrà rilasciato il suo aroma, ma potrete eliminarla e non resterà la sua fibra all'interno del risotto.



Cipolla “delicata”

Tagliate la cipolla, trasferitela in un recipiente e aggiungetevi acqua fredda e un pizzico di sale. Dopo almeno 15 minuti, scolate la cipolla, asciugatela e usatela per il soffritto. Anche in questo caso, la cipolla avrà rilasciato acqua vegetativa e aromi, perdendo intensità.



Patata grattugiata

Al momento dell'avvio del risotto, aggiungete una piccola patata grattugiata. Durante la cottura, l'amido rilasciato e la fibra della patata che si sfalderà doneranno una piacevole cremosità al risotto.

In alcuni casi questo può costituire una valida alternativa all'uso di latticini per la mantecatura del risotto.

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
alcune foglie di alloro
sale grosso
sale fino

Questo risotto rappresenta in qualche modo 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 di zucca. Servite, decorando con altri semi e gocce di olio di zucca.



Risotto al cappuccio viola e bonarda

PER 4 PERSONE

300 g di riso Maratelli
 300 g di cavolo cappuccio viola
 1/2 cipolla
 120 g di taleggio
 50 g di grana padano
 1 bicchiere di bonarda dell'Oltrepò
 pavese
 brodo
 25 g di burro
 alcune foglie di alloro
 sale
 pepe

Un classico piatto tipicamente lombardo, saporito e, nella sua semplicità, di grande effetto. Vi confesso che questo è uno dei miei risotti preferiti! Un piatto importante e salutare, da mangiare prima di tutto con gli occhi.

Affettate finemente il cavolo cappuccio viola. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire, con 20 g di burro e metà cavolo. Fate cuocere a fiamma moderata per circa 12 minuti. Aggiungete il riso e fatelo tostare brevemente, mescolando; sfumate con il vino e lasciate evaporare completamente a fuoco vivace. Bagnate con il brodo e portate a cottura, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altro brodo, se necessario. Dopo circa 5 minuti aggiungete il cavolo rimasto, tritato finemente. Regolate di sale e pepe. Lasciate riposare il risotto per qualche minuto prima di mantecare con il grana, il taleggio tagliato a cubetti e pochissimo burro. Servite, guarnendo a piacere.



Indice analitico

INTRODUZIONE	7	Roma	44
CONOSCERE IL RISO	13	CONSIGLI UTILI	47
<i>Il riso, diario di un cereale</i>	14	Domande agli esperti	50
Storia e diffusione	14	COME FARE IL RISOTTO	55
La coltivazione	16	<i>La giusta casseruola</i>	57
Diario del risicoltore	17	Rame	57
Dal risone al riso: la pilatura	33	Alluminio	57
<i>La pilatura</i>	34	Ghisa smaltata	58
Mini pileria	34	Acciaio inossidabile	58
Fasi della pilatura	36	Cucchiaini da risotto	58
Gli scarti	36	<i>La tostatura</i>	61
LE VARIETÀ DI RISO	41	<i>I condimenti</i>	62
Il chicco di riso	42	<i>I soffritti</i>	65
Carnaroli	43	Cipolle	66
Arborio	43	Soffritti alternativi	66
Baldo	43	Qualche segreto in più	66
S. Andrea	43	<i>Sfumare</i>	68
Vialone Nano	44		
Maratelli	44		

<i>“Finché c’è brodo c’è speranza”</i>	71	Risotto ai tre pomodori	108
Il liquido di cottura	71	Risotto ai fichi e mirtilli	109
Il brodo... davvero!	72	Risotto alla rucola e peperoni arrostiti	110
Piccoli segreti per il brodo	72	Risotto allo zenzero, limone e rosmarino	112
Tipi di brodo	73	Risotto ai porcini e noci	113
<i>Riposo e mantecatura</i>	74	Risotto al topinambur, coste e burro	115
<i>I formaggi</i>	76	Risotto al cappuccio viola e bonarda	116
<i>Risotto bianco al parmigiano</i>	78	Risotto verza e fontina	118
<i>“Trucchi”... da risotto</i>	80	Risotto all’arancia, martin sec e “strachitunt”	119
Cipolla “maturata”	80	Risotto carciofi, prezzemolo e pecorino	120
Cipolla “da eliminare”	81	<i>Brodo di pesce</i>	123
Cipolla “delicata”	81	Risotto alla trota salmonata e asparagi	124
Patata grattugiata	81	Risotto con gamberi e tarassaco	125
Burro montato	82	Risotto al luccio e ortiche	126
Limone nel risotto	82	Risotto all’astice e carote	127
Mela nel brodo	82	Risotto rosa all’acqua di pomodoro con alici e gocce di basilico	128
L’orologio del risotto	83	Risotto al cefalo, spinaci e bottarga di muggine	130
LE RICETTE	85	Risotto al polpo e patate	131
<i>Brodo di Sergio o di recupero</i>	87	Risotto ai ceci neri e baccalà	133
Risotto all’erba amara	88	Risotto allo storione stufato al vino rosso	134
Risotto piselli e maggiorana	89	Risotto alle cozze, lattuga e burrata	135
Risotto alla “bell’Italia”	90	Risotto ai calamari, cime di rapa e mollica	136
Risotto con mirtilli e toma	92	Risotto con scamponi, cavolfiori e zafferano	139
Risotto ovuli, speck e raspadura	93	<i>Brodo di carne bianca</i>	141
Risotto ai finferli e lattuga	94	Risotto con asparagi e zabaione	142
Risotto mais e taleggio	95	Risotto allo speck, fiori di zuccina e taleggio	143
Risotto “del Barzetti”	96	Risotto alle zucchine arrostiti e fiori	144
Risotto con patate e cipolle rosse	100	Risotto ai pistacchi, mantecato con caciocavallo ragusano	146
Risotto con le mele	100	Risotto ai fichi bianchi mantecato alla ricotta di bufala	147
Risotto con porro, arancia e mascarpone	101	Risotto ai porcini con coniglio e noci	148
Risotto con barbabietola e cavoletti al burro	103		
<i>Brodo vegetale</i>	105		
Risotto ai bruscardoli	106		
Risotto alle ciliegie e raspadura	107		

Risotto al pollo, speck e limone	149	Risotto maritato	189
Risotto alla zucca e castagne	151	Risotto “brand de cujun”	190
Risotto alle patate, mantecato al caprino	152	Risotto “di magro”	191
Risotto alla barbabietola rossa e toma	152	Risotto alla “pizza di scarola”	192
Risotto alla robiola, servito con luganega al vino rosso	153	RICETTE TRADIZIONALI	195
Risotto verde al sedano e gorgonzola	154	Risotto alla milanese	197
<i>Brodo di carne mista</i>	157	Risotto con filetti di pesce persico	198
Risotto con crescenza e gocce all’uva americana	158	Risotto all’imolese	199
Risotto alla frutta secca	159	Risi e bisì	200
Risotto con alette di pollo e marsala	160	Risotto alla mantovana con salsicce	203
Risotto allo zafferano con castagne e “bagoss”	161	Paniscia	204
Risotto ai fagioli dall’occhio, con catalogna e salamella	162	Panissa	205
Risotto con gorgonzola e noci	164	Risotto all’isolana	206
Risotto incavolato	165	Risotto allo “sclopit”	207
Risotto al prosecco e radicchio	168	Risotto alla pitocca	208
Risotto con culatello, parmigiano e aceto balsamico	169	Risotto alla chioggiotta	209
Risotto all’indivia belga e Monte Veronese	171	Risotto con le rane	210
Risotto al tartufo bianco	172	Risotto alla ligure	211
Risotto al vino rosso	173	Risotto alla paesana	212
RIVISITAZIONI DI PIATTI CLASSICI	175	Risotto alla siciliana	213
Risotto alla parmigiana di melanzane	176	EXTRA RISOTTO	215
Risotto “pasta e fagioli”	177	Fette di risotto giallo vestite	216
Risotto “cacio e pepe”	179	Riso al salto	217
Risotto ai “bruscitti di Busto Grande”	180	Arancini al radicchio con cuore filante	219
Risotto “pizzocchero”	181	Risotto “in raviolo”	220
Risotto alla “carbonara”	184	“Ris in cagnün”	222
Risotto “alla genovese”	185	Piccoli timballi di riso	223
Risotto “caprese”	186	Torta di riso soffice di Farneta	224
Risotto “alla Norma”	187	Frittelle dolci al gianduia	226
Risotto “tonnato”	188	Riso e latte ai marrons glacés	226
Risotto al burro e salvia	189	Budino di riso	227
		RINGRAZIAMENTI	237

Indice alfabetico delle ricette

Arancini al radicchio con cuore filante	219	Risotto “pizzocchero”	181
Brodo di carne bianca	141	Risotto “tonnato”	188
Brodo di carne mista	157	Risotto ai “bruscitti di Busto Grande”	180
Brodo di pesce	123	Risotto ai bruscandoli	106
Brodo di Sergio o di recupero	87	Risotto ai calamari, cime di rapa e mollica	136
Brodo vegetale	105	Risotto ai ceci neri e baccalà	133
Budino di riso	227	Risotto ai fagioli dall’occhio, con catalogna e salamella	162
Fette di risotto giallo vestite	216	Risotto ai fichi bianchi mantecato alla ricotta di bufala	147
Frittelle dolci al gianduia	226	Risotto ai fichi e mirtilli	109
Paniscia	204	Risotto ai finferli e lattuga	94
Panissa	205	Risotto ai pistacchi mantecato con caciocavallo ragusano	146
Piccoli timballi di riso	223	Risotto ai porcini con coniglio e noci	148
“Ris in cagnün”	222	Risotto ai porcini e noci	113
Risi e bisi	200	Risotto ai tre pomodori	108
Riso al salto	217	Risotto al burro e salvia	189
Riso e latte ai marrons glacés	226	Risotto al cappuccio viola e bonarda	116
Risotto “alla genovese”	185	Risotto al cefalo, spinaci e bottarga di muggine	130
Risotto “cacio e pepe”	179	Risotto al luccio e ortiche	126
Risotto “caprese”	186		
Risotto “del Barzetti”	96		
Risotto “di magro”	191		
Risotto “pasta e fagioli”	177		

Risotto al pollo, speck e limone	149	Risotto allo speck, fiori di zuccina	
Risotto al polpo e patate	131	e taleggio	143
Risotto al prosecco e radicchio	168	Risotto allo storione stufato al vino rosso	134
Risotto al tartufo bianco	172	Risotto allo zafferano con castagne	
Risotto al topinambur, coste e burro	115	e “bagoss”	161
Risotto al vino rosso	173	Risotto allo zenzero, limone e rosmarino	112
Risotto all’arancia, martin sec		Risotto carciofi, prezzemolo e pecorino	120
e “strachitunt”	119	Risotto con alette di pollo e marsala	160
Risotto all’astice e carote	127	Risotto con asparagi e zabaione	142
Risotto all’erba amara	88	Risotto con barbabietola e cavoletti al burro	103
Risotto all’imolese	199	Risotto con crescita e gocce	
Risotto all’indivia belga e Monte Veronese	171	all’uva americana	158
Risotto all’isolana	206	Risotto con culatello, parmigiano	
Risotto alla “bell’Italia”	90	e aceto balsamico	169
Risotto alla “carbonara”	184	Risotto con filetti di pesce persico	198
Risotto “alla Norma”	187	Risotto con gamberi e tarassaco	125
Risotto alla “pizza di scarola”	192	Risotto con gorgonzola e noci	164
Risotto alla barbabietola rossa e toma	152	Risotto con le mele	100
Risotto alla chioggiotta	209	Risotto con le rane	210
Risotto alla frutta secca	159	Risotto con mirtilli e toma	92
Risotto alla ligure	211	Risotto con patate e cipolle rosse	100
Risotto alla mantovana con salsicce	203	Risotto con scamponi, cavolfiori	
Risotto alla milanese	197	e zafferano	139
Risotto alla paesana	212	Risotto “in raviolo”	220
Risotto alla parmigiana di melanzane	176	Risotto incavolato	165
Risotto alla pitocca	208	Risotto “brand de cujun”	190
Risotto alla robiola, servito		Risotto mais e taleggio	95
con luganega al vino rosso	153	Risotto maritato	189
Risotto alla rucola e peperoni arrostiti	110	Risotto ovuli, speck e raspadura	93
Risotto alla siciliana	213	Risotto piselli e maggiorana	89
Risotto alla trota salmonata e asparagi	124	Risotto con porro, arancia e mascarpone	101
Risotto alla zucca e castagne	151	Risotto rosa all’acqua di pomodoro	
Risotto alle ciliegie e raspadura	107	con alici e gocce di basilico	128
Risotto alle cozze, lattuga e burrata	135	Risotto verde al sedano e gorgonzola	154
Risotto alle patate, mantecato al caprino	152	Risotto verza e fontina	118
Risotto alle zucchine arrostiti e fiori	144	Torta di riso soffice di Farneta	224
Risotto allo “sclopit”	207		





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.

