

Riconoscere i risi

Delle oltre duecento varietà ufficiali quelle più coltivate sono circa una settantina, ma non più di dieci le varietà conosciute dal consumatore. Nel capitolo precedente abbiamo visto come individuare con certezza una varietà di riso italiano sugli scaffali dei negozi non sia un'operazione semplice. Le immagini e le indicazioni all'uso che troviamo in etichetta non sempre sono significative.

Quello che il consumatore può fare per scegliere bene, è imparare a riconoscere quali sono le varietà commercializzate in Italia, per quali utilizzi culinari sono indicate e quali difetti possono nascondersi nel pacco di riso.

OSSERVIAMO I CHICCHI

Per riconoscere un buon riso la prima cosa da fare è osservare i chicchi. Oltre alla dimensione, si osserva in dettaglio la forma del granello, in particolare le due estremità contrapposte che prendono il nome di “testa” e “dente”.

La testa del granello è rappresentata dal rapporto tra lunghezza e larghezza e dall'andamento delle linee di contorno. Se le linee di contorno sono parallele, curve o rette, la testa sarà piuttosto regolare e tondeggiante; se le linee di contorno sono convergenti, la testa sarà oblunga.

Il dente è l'incavo che ospita la gemma, l'embrione del granello che si stacca durante la lavorazione lasciando una cavità che può essere più o meno pronunciata a seconda della forma originale del riso e del grado di raffinazione.

Altri parametri che definiscono l'aspetto del granello sono il colore e la trasparenza. La trasparenza del chicco in genere è misurata in termini di cristallinità. Un riso si dice “cristallino” quando il chicco è traslucido, per cui non presenta opalescenze e macchie. In tutto il mondo si consumano risi cristallini, mentre in Italia e in alcune aree della Spagna esistono anche i risi “perlati”, cioè dove è ben visibile la cosiddetta “perla”.

Ma perché la perla è una caratteristica geograficamente così circoscritta? Innanzitutto definiamola: la perla è un'area opalescente presente nel chicco che può essere più o meno estesa, centrale o spostata verso un lato del chicco. Generalmente la perla laterale si spinge fino all'estremità superiore del chicco e prende il nome di “striscia”.

Il motivo per cui troviamo la perla e la striscia nel chicco dipende esclusivamente dalla sua composizione. Il chicco di riso è formato da amido che si divide in amilosio e amilopectina. Il primo ha una strut-

tura ramificata, la seconda lineare. Immaginiamo che i granuli di amilosio e amilopectina siano come mattoni di vetro: se costruiamo un chicco con file lineari di mattoni, avremo una struttura compatta e trasparente, tipica dei risi cristallini. Se invece costruiamo il chicco in modo non lineare, dove i mattoni sono ammassati a caso, avremo innanzitutto una struttura porosa con spazi vuoti e una visione opaca dall'altra parte. Questa struttura è tipica dei risi perlato, che hanno al loro interno un alto contenuto di amilosio, quindi amido ramificato. Così descritta, la perla sembrerebbe un difetto del riso, ma se consideriamo la struttura porosa e quindi l'alta capacità di assorbimento dei liquidi, capiamo perché tra i risi perlato si annoverano le migliori varietà da risotto; risi che hanno la capacità di incorporare in cottura gli aromi del condimento e del brodo.

La presenza della perla può essere causata non solo dalle caratteristiche genetiche di una determinata varietà, ma anche dall'incompleta maturazione del riso per stress climatici, come temperature basse e forti escursioni termiche. Se queste condizioni diventano così estreme da interrompere la maturazione del riso, la perla può estendersi dall'interno fino alla superficie su aree più o meno vaste del granello e diventare un difetto che prende il nome di "gessatura".

Tutte le caratteristiche sopra descritte, quindi forma, dimensione, aspetto e colore e le relative possibili combinazioni, danno vita a differenze significative nell'utilizzo del riso in cucina. Senza pretendere di definire delle regole, possiamo provare a valutarne gli usi, partendo dalla classificazione commerciale europea.

Riso Tondo: il chicco è piccolo e tondo. Rappresenta un quarto della produzione italiana e in genere è venduto come riso "Originario". Può essere perlato o cristallino. È utilizzato in cucina per preparare minestre e dolci, i quali non richiedono una particolare tenuta di cottura perché, a differenza del risotto, non è così ricercata l'integrità del chicco. Se il chicco è cristallino può essere



58. Il riso tondo ha un chicco piccolo e rotondo. Venduto con il nome Originario, si usa per minestre e dolci. Da sinistra (Foto di Donatello Lorenzo).



59. Il riso medio ha un chicco corto, ma più affusolato e più grande del tondo. Si usa per il risotto e la paella (Foto di Donatello Lorenzo).



60. Il riso lungo A ha chicco grosso e affusolato di forma ovoidale. Si usa per il risotto (Foto di Donatello Lorenzo).

usato per la preparazione di sushi e ricette della cucina giapponese, che apprezza in particolare i risi collosi dal colore omogeneo e brillante.

Riso Medio: il chicco è corto, ma leggermente più affusolato del tondo. Rappresenta solo il 3% della superficie coltivata in Italia ed è destinato principalmente per il consumo interno. Il suo uso in cucina è destinato a preparare minestre e risotti. Il più famoso è il Vialone Nano, dal chicco perlato, utilizzato per il risotto soprattutto in Veneto, dove gli è stata riconosciuta l'Indicazione geografica protetta Nano Vialone Veronese. Esiste una piccola quantità di risi medi perlati da esportazione, come il Gleva e il Bomba, destinati alla Spagna per la preparazione della paella.

Lungo A: il chicco è affusolato, grosso e ha forma ovoidale. Il 50% circa del riso coltivato in Italia è un lungo A e di questo più della metà è prodotta per il consumo interno. Sono i cosiddetti “risi da risotto”, caratterizzati dalla presenza della perla e dall'alto contenuto di amilosio. Tra i più famosi e diffusi in Italia e all'estero ci sono il Carnaroli e l'Arborio. La restante parte è destinata all'esportazione: si tratta per lo più di riso cristallino che subirà un trattamento di parboilizzazione, motivo per cui è chiamato anche “lungo A da parboiled”.

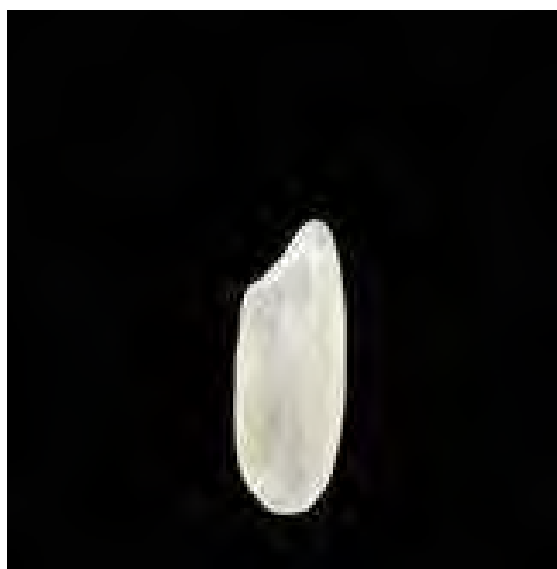
Lungo B o *indica*: il chicco è aghiforme, lungo e sottile. I risi lunghi B coltivati in Italia appartengono sempre alla sottospecie *japonica*, ma hanno una forma che ricorda quella dei risi indiani, come il Basmati, da cui il soprannome *indica*. Rappresentano un quarto della superficie coltivata a riso in Italia. Questi risi hanno un'alta componente di amilosio, quindi mantengono un'ottima consistenza dopo la cottura e hanno una struttura cellulare molto serrata, che gli conferisce l'aspetto cristallino e traslucido. I risi *indica* generalmente non assorbono i condimenti e per questo sono adatti alla semplice cottura in acqua e a essere utilizzati per insalate e contorni. Le varietà di risi lunghi B italiani sono poco conosciute e si stanno gradualmente affacciando al mercato per soddisfare la richiesta dei consumatori.



61. Il riso lungo B ha un chicco aghiforme, lungo e sottile. Si usa per insalate e contorni (Foto di Donatello Lorenzo).



62. Granello con la perla: l'area opalescente presente nel chicco è data dalla presenza di amilosio (Foto di Donatello Lorenzo).



63. Granello cristallino: il chicco è traslucido e non presenta opalescenze e macchie (Foto di Donatello Lorenzo).



64. Un campione di riso Carnaroli. A partire da sinistra, si osserva il riso integrale, al quale è stata asportata la lolla, mantenendo intatto il pericarpo. Il riso bianco è il riso sbiancato, al quale è stato asportato anche il pericarpo (Foto Archivio Ente nazionale Risi).

ASPETTI NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale il riso è un cereale straordinario. Il grano riso è una cariosside che presenta nella parte centrale esclusivamente amido. Come detto, nel pericarpo sono invece presenti, oltre all'amido, proteine e minerali come fosforo, potassio, magnesio, manganese, ferro, calcio; oltre che aminoacidi liberi, maltoligosaccaridi e zuccheri liberi. Come si vede il riso rappresenta quindi una grande fonte di glucidi sotto forma di carboidrati complessi per di più altamente digeribili a causa della struttura fine dei granuli di amido che compongono il chicco. Il chicco presenta granuli che sono venti volte più piccoli di quelli del grano e settanta volte più fini di quelli della patata. Inoltre,

presenta solo il 4% di scorie rispetto alla media del 10% della pasta. La digeribilità è favorita dalla facilità con cui il nostro apparato digerente riesce a scomporre l'amilosio e l'amilopectina trasformandoli in maltosio e alfa-destrine. In media, il riso (senza condimenti) è completamente assimilato dal nostro organismo tra le due e le tre ore.

Come si è detto, l'apporto nutrizionale del riso integrale è maggiore rispetto al riso bianco, che perde parte delle sue proprietà durante la fase di sbiancatura. I risi integrali a pericarpo colorato, come i risi neri e i risi rossi, contengono in più preziosi antiossidanti chiamati antociani che gli conferiscono la naturale colorazione, come avviene nei frutti rossi e nell'uva.

Nel riso integrale è contenuta la gemma, detta anche germe del riso, un piccolo granello che si trova in corrispondenza del dente nel chicco di riso. Ricca di sostanze preziose, come acidi grassi, γ -oryzanolo (o gamma oryzanolo), minerali e vitamine purtroppo viene persa durante il processo di sbiancatura, per cui soltanto il riso integrale la contiene. Nel riso bianco troviamo vitamine del gruppo B, mentre nel riso integrale si aggiunge la vitamina E. Per il riso parboiled, che subisce un

processo industriale sul risone che permette di fissare nel granello alcune componenti nutrizionali, come i sali e le vitamine, i componenti nutritivi sono da collocare in una via intermedia tra riso integrale e riso bianco.

Oggi, grazie ai metodi di confezionamento sottovuoto e in atmosfera controllata, è possibile conservare a lungo anche il riso integrale ma si deve avere cura, dopo l'apertura, di conservare le confezioni in luoghi freschi e asciutti.

I RISI PIÙ CONOSCIUTI IN ITALIA

Le varietà italiane più conosciute non sono necessariamente le più coltivate: alcune sono vendute con denominazioni diverse, altre sono coltivate per l'esportazione.

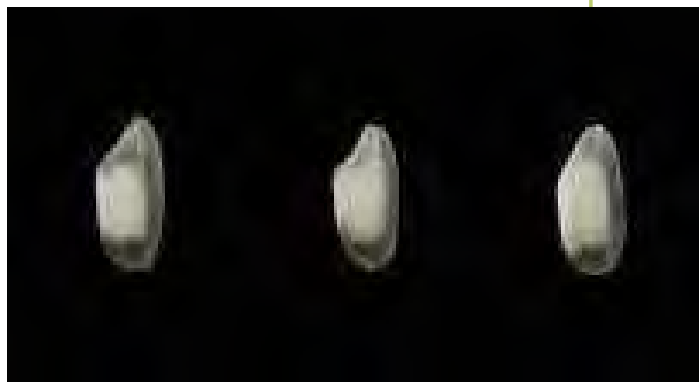
Vediamo quali sono i risi che più facilmente si trovano in commercio, ma anche i risi storici, dei quali si conserva memoria nonostante siano quasi scomparsi dai nostri campi. Ne esistono poi alcuni con caratteristiche naturali particolari, come aroma e colore. Di tutti questi risi vogliamo raccontare la storia, le caratteristiche del chicco e il miglior uso che possiamo farne in cucina.

Il *Carnaroli*, riso superfino (Lungo A), è il più conosciuto riso da risotto italiano. Si dice che il nome Carnaroli sia dovuto al colore carne della lolla.

Oggi è coltivato principalmente in Lombardia, in alcune aree del Piemonte, in Emilia-Romagna nella Provincia di Ferrara, in Veneto e in Sardegna. Piccoli appezzamenti si trovano anche in Calabria e Sicilia. Nel 2014, su



65. Il Carnaroli ha un chicco grosso e perlato. È usato per i risotti perché garantisce un'ottima tenuta di cottura (Foto di Donatello Lorenzo).



66. Da sinistra: chicco di Carnaroli, Karnak e Carnise, le due più famose varietà inserite sotto la stessa denominazione varietale del Carnaroli per similitudine del granello.

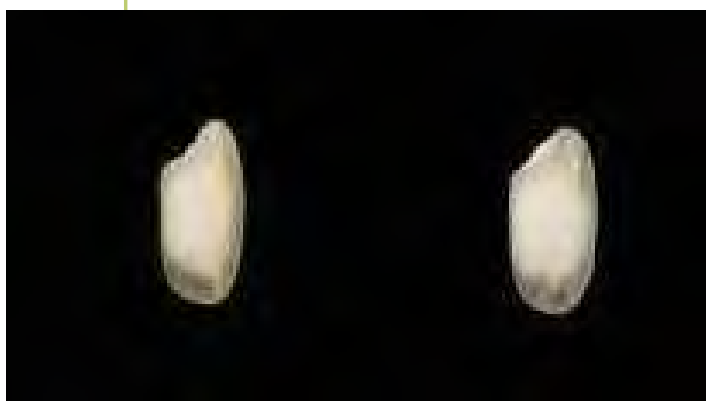


67. Il Vialone Nano ha un chicco medio e perlato ed è usato in particolare per i risotti (Foto di Donatello Lorenzo).

nelle Province di Mantova e di Verona, dove è stato insignito dell'IGP Nano Vialone Veronese, mentre poche coltivazioni rimangono in Piemonte.

Il Vialone Nano è una delle poche varietà che costituiscono un gruppo di denominazione che non contiene altre varietà: significa che se si compra una confezione di Vialone Nano conterrà questa varietà.

Le caratteristiche del chicco sono il dente smussato, la forma tozza



68. A partire da sinistra: un chicco di Arborio e un chicco di Volano, venduti sotto la stessa denominazione varietale per la somiglianza dei granelli, entrambi grossi e perlato (Foto di Donatello Lorenzo).

oltre 12.000 ettari, quasi il 60% del riso coltivato è varietà Carnaroli, per la restante parte si tratta di varietà dello stesso gruppo, principalmente Karnak.

Il suo uso in cucina è destinato al risotto, grazie al chicco grosso e perlato e all'alto contenuto di amilosio che lo rende consistente.

Il *Vialone Nano*, riso semifino (Medio), è uno dei risi italiani storici più famosi e ancora oggi coltivato e diffuso. Le maggiori coltivazioni di Vialone Nano si concentrano in Lombardia, soprattutto nel Pavese: al paese di Sant'Alessio con Vialone (PV) deve il suo nome. Troviamo coltivazioni di Vialone Nano anche

nelle Province di Mantova e di Verona, dove è stato insignito dell'IGP Nano Vialone Veronese, mentre poche coltivazioni rimangono in Piemonte. Il Vialone Nano è una delle poche varietà che costituiscono un gruppo di denominazione che non contiene altre varietà: significa che se si compra una confezione di Vialone Nano conterrà questa varietà. Le caratteristiche del chicco sono il dente smussato, la forma tozza e la perla centrale molto estesa. È adatto alla preparazione di risotti (i classici sono il risotto all'isolana e il riso alla pilota), ma anche per minestre della tradizione, come risi e bisi.

L'*Arborio*, riso superfino (Lungo A), è uno dei risi italiani più famosi nel mondo. È ancora coltivato su una ridotta superficie: la varietà è quasi scomparsa a causa della sua sensibilità alle malattie e per la bassa capacità produt-

tiva. Le coltivazioni di Arborio si estendono principalmente nel Milanese, nel Pavese e nel Delta del Po (Ferrara, Rovigo). Il chicco dell'Arborio è uno dei più grossi presenti sul mercato, a testa regolare e arrotondata e presenta una perlatura centrale estesa: queste caratteristiche lo rendono adatto al risotto.

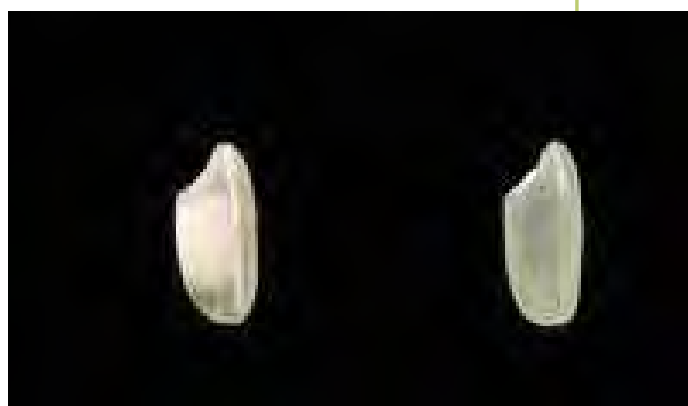
L'Arborio è stato quasi interamente sostituito dal Volano (circa 95% Volano e 5% Arborio in coltivazione). Volano è un riso superfino (Lungo A) con caratteristiche biometriche affini all'Arborio, ma con una pianta più produttiva e resistente, che lo rende una delle varietà più coltivate in Italia, precisamente la quarta per superficie nel 2014. Oggi il Volano è coltivato in Lombardia, in Provincia di Ferrara e, in piccola parte, anche in Piemonte. Ha un chicco grosso e perlato adatto al risotto. È quasi impossibile riconoscere ad occhio un Arborio dal Volano, ma se siete attenti osservatori, guardando il risone delle due varietà, noterete che la lolla dell'Arborio ha un color rosso mattone, mentre il Volano è giallo paglierino.



68 bis. Pannocchia di Arborio e Volano.

Il *Roma*, riso superfino (Lungo A), è molto coltivato in Lombardia e in Piemonte, è stato battezzato in onore della capitale italiana. Oggi non sarebbe più ammesso per legge assegnare un nome geografico a una varietà, perché potrebbe creare confusione con il luogo di coltivazione. Il *Roma* ha un chicco grosso e perlato, ideale per risotti.

Il *Baldo*, riso superfino (Lungo A), è simile al *Roma* per forma e dimensione, tanto da essere addirittura inserito per legge sotto la stessa denominazione di vendita, differisce per il colore cristallino del chicco, totalmente privo di perla. Pur essendo tradizional-



69. A partire da sinistra: un chicco di Roma e un chicco di Baldo. Appartengono alla stessa denominazione varietale, anche se il Roma è perlato mentre il Baldo è cristallino (Foto di Donatello Lorenzo).



70. Il Sant'Andrea è tipico del Baraggia piemontese. Ha un chicco abbastanza grosso e perlato, ideale per risotti (Foto di Donatello Lorenzo).



71. Ribe è una denominazione varietale che raggruppa trentasei risi con un chicco lungo A.

mente utilizzato per i risotti, il Baldo è un riso ideale per insalate di riso e piatti che richiedono chicchi ben staccati e consistenti. Si coltiva in Lombardia, nel Delta del Po (Province di Ferrara e Rovigo) e in piccola parte in Piemonte.

Il *Sant'Andrea*, riso fino (Lungo A), prende il nome dalla storica Abbazia di Sant'Andrea, a Vercelli, ed è coltivato soprattutto in Lomellina e in Piemonte, dove rientra tra le DOP di Baraggia. Il Sant'Andrea è una varietà molto resistente al freddo e ha un'ottima resa in questo territorio.

Come il Vialone Nano, costituisce un gruppo di denominazione che non ammette per legge l'inserimento di altre varietà: quando comprate una confezione di questo riso si tratta effettivamente di varietà Sant'Andrea.

Il *Ribe*, fino (Lungo A), è un riso da risotto, anche se rispetto ai risi sopra descritti ha un chicco più piccolo. Non è più coltivato, anche se il suo nome è così famoso da farlo divenire per legge una denominazione varietale: con il nome Ribe oggi si trovano in commercio ben trentasei diverse varietà, che possono distinguersi per presenza di perla e contenuto in amilosio. Una curiosità: il nome Ribe deriva dalle iniziali di Rinaldo Bersani, costituutore nel 1943 della varietà RB, da cui poi derivò il Ribe.

I RISI PARTICOLARI

Il riso italiano da sushi è il *Selenio*, Comune o Originario (Tondo), è stato costituito nel 1987 dall'Ente Risi, da un incrocio con il Balilla. Molto coltivato in Lombardia e Piemonte, ha un granello piccolo, tondo e cristallino. Sappiamo che i risi tondi sono ideali per preparare minestre e dolci, ma il Selenio è stato molto richiesto negli ultimi anni per il sushi, grazie soprattutto al suo chicco cristallino.



72. Il Selenio è il più diffuso riso da sushi italiano (Foto di Donatello Lorenzo).

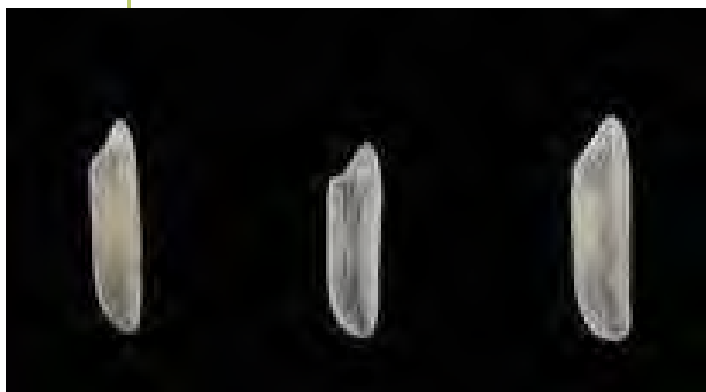
Il *Cerere*, Comune o Originario (Tondo), è un riso recente: costituito nel 2009 da Sapise, deriva dall'incrocio tra Balilla e Selenio. Coltivato in Lombardia e Piemonte, ha un granello simile al Selenio, piccolo, tondo e cristallino, molto adatto alla preparazione di sushi, ma anche di minestre o dolci.

I RISI AROMATICI

Molti conoscono il *Basmati*, ma in pochi sanno che non si tratta di una varietà di riso, ma di una denominazione che raggruppa una serie di varietà coltivate nella regione del Punjab (un'area a Ovest dell'Himalaya, condivisa tra Pakistan e India). Tutti i risi Basmati sono aromatici, hanno granelli lunghi (lunghi B), mantengono la forma affusolata anche in cottura, raddoppiando la loro lunghezza, senza aumentare in larghezza. Il nome Basmati è protetto a livello internazionale e



73. Il riso Cerere è un riso tondo, di più recente introduzione rispetto al Selenio, utilizzato per sushi, dolci e minestre (Foto di Donatello Lorenzo).



74. Da sinistra il riso Basmati indiano, Jasmine thailandese e Apollo italiano. I chicchi e l'aroma sono molto simili tra loro (Foto di Donatello Lorenzo).

risi Basmati è generalmente alto, mentre quello dei risi Jasmine è tendenzialmente basso. Il nome Jasmine deriva dal profumo di gelsomino associato a questi risi. In Italia è possibile chiamare Jasmine solo i risi di questo tipo, importati dal Sud-Est asiatico.

Apollo, superfino (Lungo B), è uno dei pochi risi aromatici italiani. Derivato dall'incrocio con il Thaibonnet, è stato costituito nel 2002 da Sapi-
se, a Vercelli. Coltivato in Piemonte e Lombardia, grazie al chicco *indica* affusolato è stato proposto sul mercato come alternativa italiana ai risi

aromatici d'importazione. Ideale per insalate di riso e contorni, è venduto con il proprio nome. Oggi in Italia sono disponibili anche altri risi aromatici, anche se poco noti, come Fragrance, Tigre e Gange.



75. Il riso nero Venere è spesso considerato di provenienza cinese, ma è nato in Italia in tempi recenti (Foto di Donatello Lorenzo).

non si può assegnare a risi diversi da quelli di origine. In Italia è possibile chiamare Basmati solo i risi di questo tipo, importati da India o Pakistan.

Jasmine è un termine utilizzato per indicare una serie di varietà straniere coltivate in generale in Thailandia. Hanno granelli lunghi affusolati (lunghi B) con un aroma particolare e una consistenza molto diversa dai risi Basmati. Infatti il contenuto di amilosio dei

I RISI COLORATI

Venere è un famoso riso pigmentato e aromatico italiano a granello semifino (Medio). Derivato dall'incrocio tra un riso nero cinese e un riso italiano, è stato costituito nel 1997 dal genetista Wang Xue Reng presso Sapi-
se, a Vercelli.

Spesso confuso col riso al nero di seppia, il riso nero Venere ha un

colore e un aroma del tutto naturali, già presenti sulla pianta e non aggiunti. Il nome Venere non può essere utilizzato per altra varietà al di fuori del riso Venere stesso.

È coltivato in Piemonte e in Sardegna da sei aziende agricole, è lavorato da un'unica riseria ed è commercializzato tramite una filiera, garanzia di tracciabilità di tutte le fasi di produzione. Il riso Venere ha un chicco integrale a pericarpo nero, ideale per insalate e contorni, ma anche per la preparazione di originali risotti. La nascita del riso Venere è recente, ma ha una storia antica: questa varietà è stata creata grazie all'intuito del genetista cinese che ha voluto portare in Italia un pezzo della propria tradizione. In Cina il consumo di risi neri era diffuso da secoli, anche se destinato alle tavole degli imperatori.

Ermes è un riso pigmentato e aromatico italiano, a granello lungo e stretto superfino (Lungo B). Deriva dall'incrocio tra riso Venere e un riso *indica* italiano ed è stato costituito a Vercelli. È coltivato in Piemonte e Sardegna ed è commercializzato tramite lo stesso sistema di Filiera del riso Venere. Riso *Ermes* non è un riso fermentato e non è un riso selvatico. In passato il colore rosso era associato ai risi selvatici infestanti, conosciuti anche con il nome di "riso Crodo". Per questo motivo, prima che fosse approvato il Decreto 9 dicembre 2013², i risi rossi non potevano essere venduti col nome "riso". *Ermes* invece è una varietà di riso volutamente coltivata, che unisce al colore naturale anche un aroma particolare, che nasce già sulla pianta. Ha un granello integrale a pericarpo rosso, ideale per insalate e contorni. La varietà *Ermes* non include altri risi sotto la sua denominazione.



76. *Ermes* è il riso rosso aromatico italiano (Foto di Donatello Lorenzo).

² D.M. sulla Denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso, per l'annata agraria 2013/2014.



77. Il termine "glutinoso" indica una categoria di risi ad amilosio zero. Sono conosciuti anche con il nome di mochi in giapponese o waxy in inglese e sono poco diffusi in Italia (Foto di Donatello Lorenzo).



78. La *Zizania aquatica*, anche conosciuta come wild rice, letteralmente riso selvatico, in realtà non è un riso (Foto di Donatello Lorenzo).

Glutinoso (o *Mochi*) è un termine utilizzato per indicare i risi con amido costituito essenzialmente di amilopectina (ovvero senza amilosio). Il termine glutinoso può essere fuorviante, perché potrebbe indurre a pensare a un contenuto di glutine, di cui tutti i tipi di riso, compreso questo, sono privi per natura. Il termine inglese *waxy* è altrettanto infelice perché significa ceroso.

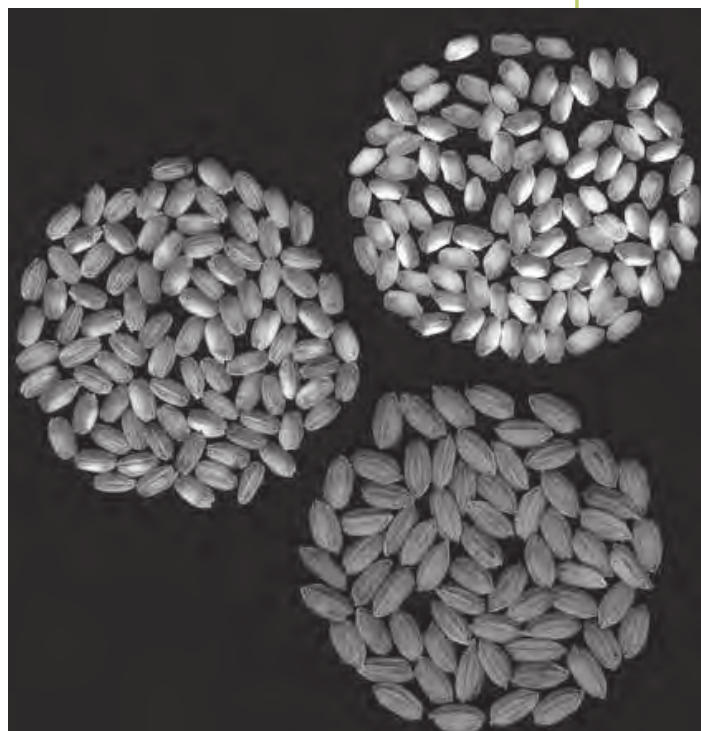
In Italia, una ventina di anni fa, furono registrate tre varietà a endosperma glutinoso importate dal Giappone: Sesiamochi, Italmochi, Castelmochi. Oggi questi risi non sono coltivati per lo scarso interesse del mercato italiano. Hanno granello opaco, totalmente perlato, con apparenza gessata e in cottura tendono a disfarsi completamente. Per questo motivo non sono risi adatti al consumo diretto, ma utilizzati per preparati, farine per dolci, estratti di amido purissimo utilizzato in cosmesi, nelle tempere e per la carta.

La *Zizania aquatica* merita una menzione per la sua ampia diffusione nel mercato, ma non è riso. Appartiene alla famiglia botanica delle graminacee ed è conosciuta anche come riso selvatico o *wild rice*. Tipica di alcune zone attorno ai Grandi Laghi tra Stati Uniti e Canada, dove veniva coltivata dalle antiche popolazioni di indiani d'America, la *Zizania* è importata in Italia, dove spesso è confusa con il riso nero.

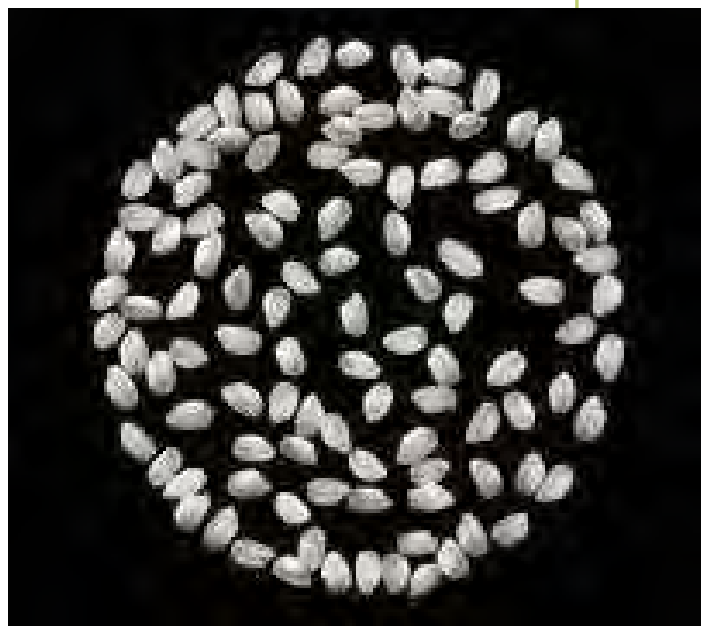
I RISI STORICI

Maratelli, semifino (Medio), è un riso storico che deriva dalla selezione naturale dalla varietà Chineso Originario (come Balilla). Costituito nel 1919 da Mario Maratelli di Asigliano, in Provincia di Vercelli, dove ancora oggi è coltivato su una superficie ridottissima. Prende il nome dalla stessa famiglia che lo ha costituito e che ne porta avanti la coltivazione. Ha un chicco con dente sfuggente, perla e testa asimmetrica, e costituisce un gruppo varietale a sé, per cui non è possibile vendere altri risi con il nome Maratelli.

Balilla, Comune o Originario (Tondo), è uno dei risi più vecchi e ancora coltivati in Italia. Deriva da una selezione naturale della varietà Chineso Originario (detto anche semplicemente Originario), è stato costituito nel 1924 da Virgilio Forni di Pavia, che lo battezzò in onore del Duce. Oggi è ancora coltivato in Lombardia, soprattutto in Lomellina, e in alcune aree del Piemonte; fino a poco tempo fa era presente anche in Sardegna, in Provincia di Oristano. Ha un chicco tondo e perlato, ideale per minestre. Il Balilla è uno dei risi che costituiscono il gruppo Originario, col quale è possibile trovarlo sul mercato. Al gruppo Originario oggi afferiscono ventuno varietà diverse, alcune delle quali non sono più coltivate.



79. Il riso Maratelli è una varietà storica creata dall'omonima famiglia piemontese, e recentemente reintrodotta sul mercato grazie a coltivazioni di nicchia (Foto di Donatello Lorenzo).



80. Il Balilla è uno dei risi più vecchi e ancora coltivati in Italia. Ha un chicco piccolo e tondo ed è perlato (Foto di Donatello Lorenzo).



81. Gigante Vercelli è una varietà storica, ancora oggi oggetto di studio della ricerca sul riso per la sua resistenza alle malattie (Foto di Donatello Lorenzo).

Il *Gigante Vercelli*, superfino (Lungo A), è un riso storico che deriva dall'incrocio di Lady Wright con Vialone. È stato costituito nel 1936 da Giovanni Roncarolo, a Vercelli. Nonostante l'ottima resistenza alle malattie, che ancora oggi lo rendono oggetto di studio della ricerca scientifica, ufficialmente non è più coltivato. L'agronomo Antonio Tinarelli fu il primo a tentare di reintrodurre la coltivazione presso la Cascina Nebbione di Carisio per consumo familiare.

Ha granello grosso, perlato e con alto contenuto in amilosio, caratteristiche ideali per il risotto. A causa della sua scarsa diffusione non è ancora stata prevista una classificazione per legge.



82. Oggi scomparso dalle coltivazioni, il Razza 77 è stato uno dei risi più diffusi in Italia tra gli anni Sessanta e Settanta (Foto di Donatello Lorenzo).

Razza 77, fino (Lungo A), è un riso storico che deriva dall'incrocio di Lady Wright con Greppi ed è stato costituito nel 1938 presso l'Istituto di allevamento vegetale per la cerealicoltura di Bologna. Non è più coltivato, ma non è raro sentirne parlare: molte persone lo ricordano ancora, grazie al largo consumo che se ne fece fino a circa cinquant'anni fa.

Il *Rosa Marchetti*, semifino (Medio), è un riso storico derivato da un incrocio sconosciuto (probabilmente una selezione spontanea). È stato costituito nel 1972 da Domenico Marchetti, agricoltore di Arborio (VC) che gli diede

il nome di sua moglie Rosa. Oggi è ancora coltivato su una superficie ridottissima in Piemonte e Lombardia. Ha un granello regolare e tondeggiante, senza perla, e si presta alla preparazione di minestre. Per legge appartiene al gruppo Lido, ma il suo apprezzamento da parte dei consumatori fa sì che sia venduto in purezza con il nome della varietà Rosa Marchetti.

RICONOSCERE I DIFETTI

Riconoscere i difetti del riso è importante per apprezzare i risi di qualità. Quando aprite la confezione di riso osservate i chicchi: la prima domanda che dovrete porvi è se sono tutti uguali tra loro.

Chicchi diversi si comportano in modo diverso durante la cottura e non rendono uniformi le preparazioni culinarie.

Occorre osservare il riso a crudo prima di acquistarlo: è semplice farlo nelle confezioni sottovuoto trasparenti, ma anche negli astucci in cartone a volte sono ritagliati spazi che permettono la valutazione del riso.

La legge del 1958 vieta di miscelare tra loro diverse varietà di riso, per cui all'interno di una confezione troverete una sola tipologia di riso, salvo eventuali impurità varietali, cioè altre varietà di riso che vengono accidentalmente miscelate in campo dall'agricoltore o in riseria, durante la lavorazione o il trasporto. A volte si possono trovare difformità naturali in granelli della stessa varietà, riconoscibili per anomalie della forma e del colore, causate principalmen-



83. Il Rosa Marchetti è un riso storico poco diffuso, oggi oggetto di riscoperta da parte di alcuni agricoltori di nicchia (Foto di Donatello Lorenzo).



84. I difetti del riso. Le impurità varietali (Foto di Donatello Lorenzo).



85. I difetti del riso. Disformità naturali (Foto di Donatello Lorenzo).

te dall'imperfetta maturazione del riso in campo. Le difformità dei granelli sono principalmente dovute alla presenza di difetti. Secondo il Decreto ministeriale sulla denominazione delle varietà, che perfeziona e completa annualmente la legge sopra citata, i difetti del riso sono tollerati nelle confezioni commercializzate entro certi limiti quantitativi (definiti nell'Allegato E, quantificati nell'Allegato D). Ovviamente più il riso avrà aspetto uniforme, minore sarà la quantità di difetti

presenti nella confezione. Più il riso apparirà difforme per colore e dimensione, maggiore sarà la quantità di difetti contenuta nel vostro pacchetto, con implicazione negativa sulla qualità del riso in cucina. Vediamo quali sono i difetti del riso e come potete riconoscerli a crudo.

GRANI SPUNTATI E ROTTURE DI RISO

Durante la lavorazione del riso possono verificarsi delle fratture più o meno estese del granello, durante la cottura questo determina un comportamento diverso rispetto ai chicchi interi.

Il riso rotto si distingue in:



86. I difetti del riso. Grani spuntati (Foto di Donatello Lorenzo).

- riso spuntato: granelli ai quali è stato asportato il dente;
- grani rotti o rotture: granelli ai quali è stata asportata una parte del granello superiore al dente. A seconda della dimensione della rottura, si parla di corpettone e corpetto quando i granelli manten-

gono circa $3/4$ della lunghezza del granello intero; mezza grana quando i granelli mantengono una dimensione pari alla metà della lunghezza; risina e puntina quando la lunghezza del granello rotto è inferiore alla metà.

In entrambi i casi la quantità ammessa nel riso commercializzato è del 5%.

GRANI STRIATI ROSSI

Sono grani che presentano, secondo diverse intensità e tonalità, delle striature longitudinali di colore rosso, dovute a residui del pericarpo. Sono varietà di riso rosso selvatico infestante (il più famoso e temuto dagli agricoltori è il riso Crodo). Dopo la sbramatura il riso è di colore rosso e durante la sbiancatura, con l'asportazione del pericarpo, diventa bianco con delle striature rosse. Se trovate questi chicchi nella confezione di riso, significa che avete a che fare con un riso selvatico, che non appartiene alla varietà che avete acquistato e che, molto probabilmente, avrà delle caratteristiche di cottura diverse. La tolleranza di presenza di grani rossi per legge è del 3%: superato questo limite il riso dovrà essere venduto come “riso Ostigliato”.

GRANI GESSATI

Per i risi di produzione estera sono gessati i grani di cui almeno i tre quarti della superficie presentano un aspetto opaco e farinoso. Per i risi di produzione italiana sono gessate le granelle che si presentano opache e farinose.

Innanzitutto notiamo che la legge distingue il concetto di “gessatura”



87. I difetti del riso. Rotture totali (Foto di Donatello Lorenzo).



88. I difetti del riso. Grani striati rossi (Foto di Donatello Lorenzo).



89. I difetti del riso. Grani gessati (Foto di Donatello Lorenzo).

per l'Italia e per l'estero. Questa particolarità dipende dal fatto che soltanto in Italia esiste il concetto di perla del riso, apprezzata soprattutto nelle varietà da risotto per il suo potere di assorbimento dei condimenti. Il resto del mondo, invece, considera qualsiasi opalescenza un difetto del chicco e viene assimilata alla gessatura. Tra le poche eccezioni, oltre all'Italia, vi è la Spagna dove si consuma la paella, un piatto tipico preparato con alcuni risi particolari a granello

medio e perlato. La presenza della perla e del gesso sono entrambe dovute all'irregolare disposizione dell'amido all'interno del chicco. In realtà è abbastanza semplice distinguerli a occhio nudo, in quanto la perla non affiora in superficie e il chicco mantiene un aspetto traslucido, mentre il gesso conferisce al chicco un colore bianco opaco con struttura farinosa, quasi gessosa. In cottura il chicco perlato e gessato si comportano in maniera totalmente diversa: mentre la perla assorbe i liquidi ma non determina lo sfaldamento del chicco, il gesso rende il riso molto permeabile e tendente a scuocere.

Le cause della gessatura sono principalmente dovute a stress subiti dalla pianta in fase di maturazione:

- stress climatici: escursione termica e sbalzi di temperatura, in particolare l'arrivo di aria fredda;
- interruzione precoce della maturazione, come l'anticipazione del raccolto (in questo caso il granello gessato prende il nome di grana verde e le dimensioni del granello sono ridotte);
- presenza di agenti patogeni in risaia, come funghi e parassiti che interrompono la fase di maturazione.

La tolleranza massima di grani gessati nelle confezioni di riso è del 4,5%.

GRANI MACCHIATI

Sono grani o parti di grani che mostrano un evidente deterioramento provocato da umidità, infestazioni, predatori o altre cause, ma che non sono danneggiati da calore. In passato si differenziava tra macchiato (macchia più profonda) e vaiolato (macchia più piccola, tonda e

circoscritta). La vera causa scatenante non è ancora stata scoperta anche se il danno può essere causato dall'attacco di funghi o batteri, come l'Elmintosporiosi, che prima di arrivare alla cariosside colpisce le foglie della pianta, conferendogli le tipiche macchie giallo-rossastre arrotondate. È stato dimostrato che le macchie nere costituiscono l'autodifesa della pianta in risposta all'attacco dei funghi: la cosiddetta "reazione di ipersensibilità". Si tratta del meccanismo con cui parte delle cellule del chicco vengono sacrificate per bloccare l'entrata del fungo. Un fenomeno curioso, conosciuto solamente in Italia e in poche aree della Spagna. In generale, l'influenza del clima, l'azione dell'umidità e la predisposizione genetica di una determinata varietà sono tutti fattori che possono incidere nella formazione della macchia. La tolleranza di grani danneggiati per legge è del 2,5%.



90. I difetti del riso. Grani macchiati (Foto di Donatello Lorenzo).

GRANI DANNEGGIATI DA FERMENTAZIONE

Sono grani o parti di grani la cui colorazione naturale è cambiata per effetto di un riscaldamento di origine microbiologica. In questo caso l'umidità, associata a un innalzamento della temperatura, innesca il processo di fermentazione che dà origine a un chicco dal colore giallo o ambrato. La tolleranza di grani danneggiati per calore è dello 0,05%.

Considerando le percentuali di tolleranza ammesse per legge, potremmo trovare in commercio risi che arrivano al 15% di difetti, senza contare eventuali impurità varietali o disformità naturali. Considerando l'evoluzione tecnologica delle apparecchiature, in



91. I difetti del riso. Grani danneggiati da fermentazione (Foto di Donatello Lorenzo).

fase di lavorazione è possibile selezionare i granelli epurandoli dai difetti, sia a livello di colore con le selezionatrici ottiche, sia per quanto concerne la dimensione con separatori alveolari che separano i granelli interi da rotture e altri difetti di forma. Ovviamente più severa sarà la selezione, minore sarà la resa, cioè la percentuale di chicchi interi e confezionabili: questo significa che la riseria avrà più scarti e meno riso commercializzabile.



91 bis. Riso Apollo.