

Il riso come prodotto



LA CONSERVAZIONE DOPO IL RACCOLTO, L'ESSICCAZIONE E L'INVECCHIAMENTO



50. A settembre il riso è maturo, è l'ora della trebbiatura (Foto di Donatello Lorenzo).

il 14%. Per questo il riso deve essere essiccato.

Il processo di essiccazione, un tempo, avveniva nelle aie delle cascine e occupava tutti gli spazi disponibili fra quelli esposti al tiepido sole d'inizio autunno. Oggi, al contrario, questa fase viene gestita all'interno di essiccatoi industriali, che immettono aria a temperatura variabile tra i 30 e i 45 gradi e permettono ai chicchi di asciugarsi senza bruciarsi. Concluso questo procedimento, il riso (che è ancora risone) può essere venduto così com'è all'industria risiera oppure essere fatto "invecchiare": un procedimento,



51. La mietitrebbia separa in campo le cariossidi dagli scarti della pianta (Foto di Donatello Lorenzo).

Dopo la mietitrebbiatura che – a seconda della varietà e della località – avviene fra l'inizio di settembre e la fine ottobre, il riso cessa di essere una coltivazione e diventa un vero e proprio prodotto agroindustriale. I chicchi appena raccolti, ricoperti dalla pellicola protettiva formata dalle glumelle (la lolla), contengono ancora troppa acqua: da una media del 25% devono arrivare a contenerne circa

quest'ultimo, introdotto di recente per la produzione di un noto marchio costituito da Carnaroli invecchiato e caratterizzato da un chicco più duro, che rende più lento l'ingresso dell'acqua alla cottura e garantisce la "masticabilità" del chicco cotto. Da allora l'invecchiamento è una tecnica praticata da un numero crescente di aziende.

La conservazione del riso, tuttavia, rappresenta una fase molto delicata, durante la quale i chicchi di risone possono essere attaccati da funghi e insetti, tra cui la larva del Punteruolo e quella della Tignola. Per questo i silos devono essere ben aerati e devono essere strutturati per consentire, in caso di necessità, trattamenti con fungicidi e insetticidi.



52. Quando il riso arriva alla riseria, la prima lavorazione consiste nell'asportazione della lolla (Foto di Donatello Lorenzo).

LE LAVORAZIONI DEL RISONE

Il riso può essere lavorato in tanti modi. Nei secoli passati era consumato in buona quantità ridotto in farine, come avviene per il grano. Per questo esistevano mulini predisposti per la completa polverizzazione dei chicchi. Con il tempo, però, questo cereale ha finito per caratterizzarsi rispetto ai suoi parenti e a essere richiesto sempre di più in chicchi integri. Così i mulini hanno lasciato spazio alle piste da riso, che utilizzavano la forza motrice degli stessi canali irrigui per togliere la lolla dai chicchi mediante rulli.

Oggi, questa lavorazione avviene in modo industriale e con un alto contenuto tecnologico. Le decorticatori fanno passare i chicchi di risone tra speciali rulli in caucciù. In questo modo, viene eliminata la lolla e il riso diventa commestibile, ma è ancora integrale. La macchina più comune per la cosiddetta “sbramatura” si chiama “sbramino” ed è composta da rulli cilindrici, che ruotano in senso convergente.



53. La macchina sbiancatrice elimina gli strati esterni del chicco più o meno profondamente. Qui la lavorazione del riso nero Venere (Foto di Donatello Lorenzo).

Il riso bianco, come lo conosciamo, è il risultato di ulteriori passaggi. Per eliminare la pellicola del pericarpo, il cereale viene versato in un contenitore in movimento, dove agisce un rullo a forma di mezzo cono dalla superficie abrasiva; intorno al semicono c'è una griglia con liste in caucciù. Scendendo in questo macchinario, i chicchi vengono così leggermente levigati e, in due o tre passaggi, diventano bianchi. Questo è il lavoro della “sbiancatrice”, che lavora il chicco per gradi. Un altro macchinario sbiancante è l'elica, inventata nel 1865; qui lo sbiancamento avviene per sfregamento dei chicchi fra loro. Altre macchine esaminano anche i chicchi eliminando i semi “verdi”, i semi di “malerbe”, eventuali sassolini e il riso rotto, che viene stoccato a parte per fare la rottura di riso. Oggi la selezione dei granelli senza macchie avviene addirittura mediante procedimenti ottici ad altissima tecnologia.

GREGGIO, SEMILAVORATO E LAVORATO, I RISI DOPO LA LAVORAZIONE

La lavorazione dei chicchi non è sempre la stessa, a seconda di come il riso viene trattato si ottengono prodotti molto diversi.



54. Il riso è trattato dai mercati in tre forme diverse: “vestito”, cioè il risone ancora con la lolla; sbramato ma ancora integrale, e bianco: qui le tre versioni su chicchi di Arborio (Foto Ente Risi).

Intanto, il riso può essere “greggio”, “semilavorato” o “lavorato”. Come abbiamo visto, il primo prodotto dopo la trebbiatura è il “risone”, cioè il riso ancora coperto dalla lolla. È un prodotto a se stante, che viene commercializzato così com'è, perché il chicco “vestito” è più facilmente conservabile. Il risone, anche se non è ancora lavorato, è il riso che può girare sulle navi per l'esportazione. La lolla, infatti, che rappresenta il 20% del volume di un carico di risone, protegge il chicco durante i lunghi viaggi per i mari del mondo dall'ossidazione e dall'irrancidimento dei grassi contenuti negli strati esterni. Per ridurre i costi, comunque, si effettuano soprattutto trasporti di riso sbramato, il cosiddetto “riso

cargo". Quando il risone arriva in riseria, iniziano le lavorazioni che, come visto, consistono soprattutto nel raschiare via strati di chicco. Si tratta degli strati più esterni, quelli del pericarpo: più la smerigliatura del pericarpo è profonda, più il chicco è bianco. Il consumatore si trova quindi di fronte a risi della stessa varietà, che possono essere bianchi o ancora gialli-grigi, a seconda di quanto pericarpo c'è ancora.

La differente lavorazione incide anche sulle proprie-

tà nutritive del prodotto. Un chicco "lavorato", il classico chicco bianco, è composto principalmente da amido, con qualche sale minerale e il 6-7% di proteine. Un chicco "semilavorato" o "greggio" (integrale) contiene più sostanze nutritive, ma si conserva di meno e serve più tempo per la cottura. Nel pericarpo residuo del riso integrale sono ancora presenti i lipidi che, con il tempo, acquistano il sentore rancido, che assumono tutti i grassi dopo il tempo massimo di conservazione. Questi stessi grassi sono anche una barriera idrofoba, che rende più difficile la penetrazione dell'acqua (e dei condimenti) nel chicco.

La conservazione del riso integrale necessita del sottovuoto e dell'atmosfera controllata: una volta aperto, il pacchetto andrebbe consumato nel giro di un paio di settimane. Il riso semilavorato è quindi un riso integrale, che ha ancora quasi tutti i principi nutritivi del chicco; esso è tornato a essere apprezzato dai consumatori proprio per questi aspetti, anche se si tratta di un prodotto meno malleabile dal punto di vista culinario. Il riso bianco, al quale ci ha abituati l'industria risiera negli ultimi sessant'anni, riduce notevolmente i tempi di cottura rispetto al riso integrale e a questo possiamo aggiungere le sostanze nutritive (proteine e grassi) attraverso il dosaggio dei condimenti.

Un discorso a parte merita la "gemma", cioè l'embrione che nel seme dà vita alla giovane piantina. Nel riso bianco la gemma va inevitabilmente persa con le raschiature, lasciando al suo posto il caratteristico "dente"



55. Il riso con la gemma, dell'Azienda Agricola Rondolino (Foto di Fabrizio Esposito per Riso Acquerello).

del chicco, che può essere più o meno pronunciato a seconda delle varietà. Ma questa piccola puntina è un concentrato di nutrienti come sali minerali, proteine, vitamine e contiene enzimi. Per questo nel riso integrale semilavorato oggi si cerca di mantenerla il più possibile attaccata al chicco, attraverso tecniche di smeriglio in riseria che asportano il pericarpo con lentezza e gradualità. Una curiosità è che un'azienda agricola di Livorno Ferraris (VC) ha brevettato un sistema per recuperare la gemma dalla pula e reintegrarla nel chicco di riso: tramite un processo particolare di sfregamento la gemma va a rivestire tutta la superficie del chicco, recuperandone i benefici nutrizionali.

Durante la raschiatura del pericarpo accade spesso che il chicco si rompa; in questo caso, il chicco può perdere solo il "dente" oppure può rompersi del tutto: più il riso è di scarsa qualità, magari per colpa di un'annata fredda, e più tende a rompersi. Le rotture non possono finire nel pacco che viene venduto al supermercato perché rendono il prodotto disomogeneo e con diversi comportamenti alla cottura da chicco a frammento di chicco. Così questi frammenti costituiscono un sottoprodotto del riso: la "rottura" di riso. Le rotture di riso hanno utilizzo nell'industria alimentare e nell'alimentazione animale e sono classificate a seconda della dimensione dei frammenti. Da un chilo di risone, dopo le operazioni di asportazione del pericarpo, della gemma, con la perdita di rottura e di farinaccio, si arriva a rese in grani interi che vanno dal 60 al 65% a seconda delle varietà e della qualità del raccolto.

Dopo la sbiancatura il riso è pronto. Ma la lavorazione industriale dei chicchi può proseguire con la preparazione di tipi speciali di riso come il "camolino" e il più conosciuto "riso brillato". Il primo viene ottenuto oleando con olio di lino o vaselina, leggermente e lentamente, il riso raffinato dentro un'elica di legno o di ghisa smaltata o in una botte di legno. Questo procedimento è ancora impiegato per soddisfare le richieste di alcuni Paesi importatori di riso italiano, ad esempio la Turchia. In Italia è vietato. Il riso brillato, invece, veniva trattato con polvere di talco o glucosio in modo di velare il riso con una patina leggera che oltre a renderlo di aspetto migliore lo conservava più a lungo prima delle moderne tecniche di conservazione sottovuoto. Questa tecnica è stata abbandonata negli anni Settanta.

Altri procedimenti producono, mediante insufflamento di aria calda e mescolamento con zucchero, il "riso soffiato", adatto all'industria dolciaria, ai preparati da colazione e ai mangimi per animali domestici.

UN PRODOTTO PER LA GRANDE RISTORAZIONE, IL RISO PARBOILED

Il grande problema del riso nei confronti del consumo moderno è la tenuta alla cottura. Nella ristorazione, in particolare in quella collettiva, il riso non è molto apprezzato dai cuochi perché richiede tempi di cottura più lunghi rispetto alla pasta e tempi rapidissimi di servizio, condizione non sempre facile da garantire. È per questo che la ricerca ha puntato fin da subito sulla conservazione della consistenza dopo la cottura, unita alla conservazione della maggior quantità possibile di elementi nutritivi come vitamine e sali minerali, che vanno persi dopo la sbiancatura e dopo la cottura. Così si è diffuso il “riso parboiled” che ha permesso ai cuochi dei ristoranti dai grandi numeri e delle mense aziendali, scolastiche e ospedaliere, di riconciliarsi con il riso.

Il procedimento di parboiling viene introdotto in America per l'alimentazione dei soldati, ma pare che la tecnica fosse già conosciuta dai babilonesi e da popoli filippini rispettivamente quattromila e tremila anni fa. Inoltre, questo riso era già presente in Italia prima della Seconda guerra mondiale, denominato per il suo colore “riso avorio”. Il metodo consiste nell'impregnare d'acqua i chicchi di riso ancora grezzo e sottoporli ad alte temperature in ambiente pressurizzato. L'amilosio e l'amilopectina, i due amidi del riso, compongono una gelatina, che impregna il chicco: in questo modo, molte vitamine, oli e sali contenuti nel pericarpo e nella lolla del chicco grezzo possono penetrare all'interno del chicco, che si arricchisce di quelle sostanze che normalmente perde con la sbiancatura e che gli conferiscono il tipico colore giallastro-ambrato. Successivamente, il chicco viene essiccato e pulito dalle glumette e dal pericarpo.

Il chicco parboiled è così più nutriente ed è anche più resistente alla cottura (non scuoce) grazie agli oli incorporati. Ma assume in misura minore i sapori dei condimenti tipici del risotto, come invece vuole la



56. Il riso parboiled ha subito un procedimento che rende il chicco più resistente alla cottura e fissa i nutrienti contenuti nella lolla e nel pericarpo (Foto Ente Risi).

nostra tradizione gastronomica. Per gli orientali e gli anglosassoni, che concepiscono il riso come contorno, questa caratteristica è al contrario molto più apprezzata.

Oggi, oltre un quarto della produzione italiana di riso è destinata ad essere trasformata in riso parboiled, soprattutto per la ristorazione industriale e per il mercato estero. Nel consumo familiare, il riso parboiled è utilizzato soprattutto in estate per le insalate di riso.

I NUOVI PRODOTTI DAL RISO

L'industria alimentare italiana, sorretta dalla tecnologia, sta utilizzando il riso con sempre maggiore fantasia. Il settore dell'alimentazione sportiva usa la ricchezza di amido del riso per creare barrette e snack in sacchetto a rapido consumo. In questo solco il riso diventa la base per veicolare componenti nutritivi necessari alla dieta di chi pratica attività anche agonistiche, che ben si sposano con i carboidrati dell'amido. Il riso, opportunamente trattato, è stato anche uno dei piatti caricati a bordo della navicella Soyuz per l'astronauta italiana Samantha Cristoforetti, su indicazione dello staff di tecnologi alimentari e chef che ha programmato i pasti.

Il riso sta vivendo, inoltre, un grande ritorno nelle diete speciali e – come agli albori della sua storia – è nuovamente considerato un alimento medicamentoso (ai tempi delle nonne ai malati si dava il “riso in bianco”). Grazie alla patente di cibo “che fa bene” o di cibo leggero è diventato l'alimento principe alla base di diete dimagranti e depurative. Per chi soffre di celiachia o di intolleranza al glutine, rappresenta una vera ancora di salvezza alimentare, che permette di mantenere alto il piacere della tavola anche senza la pasta (risotto) o il pane (riso da contorno). Per soddisfare il mercato è dunque tornata la produzione di farine, soprattutto per la preparazione della pasta di riso. Nel campo della pasta prodotta con farine di riso di solito si parte da farine di rotture ma, oggi, la tecnologia permette di raggiungere una buona tenuta alla cottura partendo dalla lavorazione di risi parboilizzati, metodo praticato, in particolare, da un'azienda di Crova (VC), dove un procedimento esclusivo permette, appunto, di preparare pasta direttamente da farine di riso parboiled.

Un altro settore d'impiego alimentare è quello delle birre di riso, prodotte con risi ed enzimi capaci di garantire una buona fermentazione. In alternativa, il riso fermentato può essere aggiunto a normali birre di malto d'orzo. Infine, iniziano a essere prodotti anche in Italia alcolici a media gradazione come il tradizionale sake giapponese, che si basa sulla fermentazione di chicchi di riso tondo dolce.

IL CONSUMO IN ITALIA

Nel nostro Paese il consumo di riso – benché tra i più alti d'Europa – è appena di poco superiore ai 5 kg pro capite contro i quasi 15 del Portogallo. Soprattutto è mal distribuito.

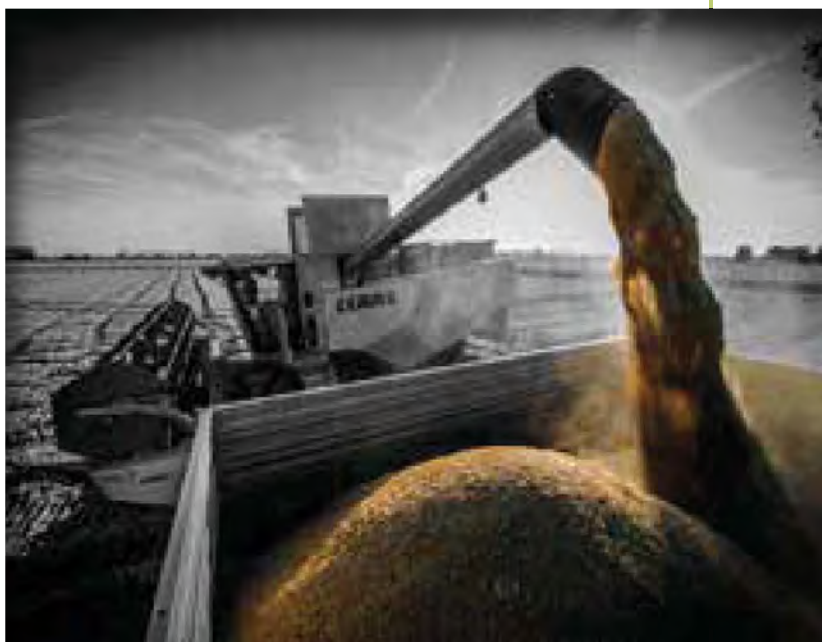
Dalle indagini periodiche di Ente Risi si osserva che l'andamento dei consumi è altalenante. Dopo il calo dei primi anni Novanta, i consumi sono risaliti e di nuovo scesi, infine nuovamente risaliti riposizionandosi a quota 300.000 tonnellate l'anno, anche per

l'arrivo degli immigrati dai Paesi asiatici. Il vero problema del consumo del riso in Italia è che, al contrario della pasta, è ancora visto dai consumatori di origine italiana come un prodotto regionale e non nazionale. È abbastanza consumato nel Nord (meno dalle famiglie degli ex immigrati dal Sud), si consuma molto meno al Centro ed è quasi estraneo nel Meridione. Secondo le periodiche indagini commissionate da Ente Risi, nelle famiglie italiane il riso viene consumato in media meno di due volte alla settimana, contro una media di cinque volte alla settimana per la pasta. Soltanto il 2% dei campioni consultati consuma riso tutti i giorni; il 17,5% consuma riso tre-quattro volte alla settimana; il 55% lo consuma una-due volte e per il 24% il riso viene mangiato solo saltuariamente. Insomma, alta penetrazione (tutti gli italiani conoscono il riso), ma scarsa frequenza d'uso.

Certamente queste percentuali cambierebbero se fosse maggiormente rappresentata la componente immigrata della popolazione che consuma risi lunghi B (tipo *indica*) e non sa preparare il risotto.

Interessante a questo proposito osservare che il riso viene mangiato di più dalla fascia d'età oltre i cinquantacinque anni ed è quasi ignorato dai giovani. Fatto che conferma l'immagine di un prodotto ancora legato alla tradizione. Altro dato che conferma il trend: il cereale viene cucinato di più nei Comuni medio-piccoli rispetto alle grandi aree urbane.

Un handicap significativo nella quotidianità del consumo di riso è legato alla diffidenza da parte della ristorazione e delle mense. È un dato di



57. Il riso è l'alimento forse più consumato dalle persone intolleranti al glutine perché ne è privo.

fatto che, oggi, i ristoranti non propongono il riso (soprattutto il risotto) per la difficoltà di mantenerlo al dente pronto all'ordine. Infatti, il consumo nella ristorazione e ristorazione collettiva è la metà del consumo in famiglia.

Il riso è ancora un prodotto acquistato per essere cucinato a casa. In famiglia, la modalità di cucinarlo più frequente è il risotto; seguono a distanza il riso bollito (condito con olio o burro), il riso in brodo o minestrone, il riso con sugo. Ancor più staccati troviamo i risotti pronti in busta e le insalate di riso, gli arancini (con l'eccezione della Sicilia dove questo modo di consumare il riso è fra i più diffusi) e altre preparazioni, tra cui il riso pilaf.

Con questi utilizzi, il riso bianco viene acquistato maggiormente in autunno-inverno, mentre il riso parboiled da insalate ha un maggiore consumo in estate e, il suo picco, segue proprio gli andamenti climatici estivi: quando inizia a fare caldo si sceglie di mangiare più insalata di riso, quando arriva l'autunno viene più in mente il risotto.

L'ITALIA, L'UNICO PAESE DOVE SI INDICANO LE VARIETÀ DI RISO

La classificazione dei risi è qualcosa di molto complicato. Il problema è sempre stato dare omogeneità commerciale a un prodotto che non viene ridotto tutto in farina, come accade per il frumento, ma che deve essere consumato in chicchi. E i chicchi di riso non sono affatto tutti uguali ma, a seconda delle varietà, sono diversi (anche molto diversi) e, a seconda della forma, si prestano per essere cucinati in un modo piuttosto che in un altro.

Proprio dalla semplice osservazione del chicco nascono le classificazioni. Prima ancora che in Italia fosse pubblicata la legge sul riso, i primi studi sulla classificazione del riso erano stati eseguiti per iniziativa della FAO tra il 1955 e il 1958. In questa occasione, esperti di ogni Paese furono invitati a studiare una classificazione comune al fine di produrre una regolamentazione internazionale per il commercio del riso. In Italia, l'Ente nazionale Risi pubblicò nel 1963 uno studio di A. Tinarelli e A. Ravasi: *Il riso. Contributo alla sistematica e al riconoscimento della varietà italiane – Quaderno n. 10*, in cui troviamo i principali parametri di classificazione del riso sulla base delle sue caratteristiche visive.

Oggi, in fatto di risi, l'Italia ha sicuramente la legge più severa al mondo: per il nostro Paese si è sempre trattato di difendere la qualità di uno dei prodotti alimentari più consumati che, tra l'altro, sostiene una filiera complessa, dove sono presenti interessi anche molto diversi e che per questo va gestita con grande equilibrio. Per questo, le leggi sul riso,

in Italia, risalgono addirittura all'Ottocento. Ma nel dopoguerra la grande legge sul riso arriva nel 1958 e da allora, con il numero 325/58, si indica la norma che regola la classificazione dei risi. Per effetto della legge del 1958 gli italiani hanno sempre trovato sul pacco del riso il nome del "tipo" di riso che c'è dentro. Altri consumatori europei non sono così fortunati, visto che l'Italia è l'unico Paese dove è obbligatorio indicare sulla confezione la varietà di riso contenuta.



Riso Venere.

La classificazione italiana a cui siamo abituati fin dal 1958 lo classifica in gruppi di appartenenza sulla base della lunghezza e della forma più o meno affusolata del granello. Abbiamo così una distinzione tra il riso comune a chicco tondo, il riso semifino a chicco medio-corto, il riso fino, con un granello più lungo ma sempre arrotondato, e il riso superfino, dal granello più grosso, che può essere ovoidale (come per i risi da risotto) o aghiforme (come per i risi *indica*, così soprannominati per la somiglianza con i risi dell'India). Inizialmente obbligatoria sulle confezioni, questa dicitura è stata resa facoltativa in seguito all'entrata in vigore del Decreto legislativo n. 109 del 1992, che nell'articolo 28 riporta: "Qualora il riso sia posto in vendita preconfezionato in imballaggi chiusi all'origine oltre alle indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura, sulle confezioni deve essere indicata la varietà e può essere indicato il gruppo di appartenenza". Mentre non è più necessaria la classificazione in gruppi di appartenenza, diviene invece obbligatorio indicare sulle confezioni di riso il nome della varietà. Queste modifiche vengono recepite e costantemente aggiornate nel Decreto annuale sulla "Denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso".

Segue la classificazione merceologica introdotta a livello europeo con il Regolamento CE numero 1785 del 2003, relativo all'organizzazione comune del mercato del riso, e attualmente in vigore. Questa si basa essenzialmente sulle misure dei granelli lavorati bianchi e li suddivide in:

- Tondo (lunghezza inferiore a 5,2 mm);



- Medio (lunghezza compresa tra 5,2 e 6,0 mm);
- Lungo A (lunghezza maggiore di 6,0 mm, rapporto lunghezza/larghezza inferiore a 3);
- Lungo B o *indica* (lunghezza maggiore di 6,0 mm, rapporto lunghezza/larghezza maggiore di 3).

Per gli esperti, sia nella vecchia classificazione italiana sia nella più recente classificazione europea, i

quattro gruppi che si trovano indicati nella confezione rappresentano anche una sommaria indicazione per l'utilizzo in cucina. Ma al consumatore la dicitura "Superfino" o "Tondo" non dice nulla. Così come non dice molto anche il nome della varietà. Intanto, perché al nome della varietà non è mai stata associata una reale informazione sul suo utilizzo e poi perché varietà diverse possono essere vendute con lo stesso nome. È l'effetto della ripartizione in griglie o sottogruppi. Ogni anno, le varietà con relativi gruppi e griglie vengono indicate da un Decreto del Ministero dell'Agricoltura in modo che una partita così importante (le diverse varietà hanno ovviamente prezzi diversi) non sia lasciata all'iniziativa individuale. Con il sistema a griglie, la legge permette che varietà appartenenti a uno stesso gruppo possano essere classificate. Le griglie sono sottogruppi che classificano il riso per la biometria del chicco e che raggruppano varietà con chicchi con caratteristiche molto simili.

Il punto importante per il consumatore è che con il sistema delle griglie le varietà possono essere vendute anche con nomi di altre varietà: l'importante è che siano simili e che, quindi, stiano nella stessa griglia. Così in un pacchetto di riso Roma può anche esserci riso Baldo che è classificato per Decreto nella stessa griglia; così come in un pacco venduto come Carnaroli ci può essere, in realtà, un riso somigliante, come il Karnak. Ci sono poi risi che se ne stanno da soli in griglie tutte per loro, come il Sant'Andrea o il Vialone Nano, altri risi "da risotto".

Nelle griglie, comunque, il nome non è scelto a caso: nella denominazione dei sottogruppi prevale sempre il nome della varietà storica, quella che si presume sia più conosciuta dal mercato.

Quella delle vendite di risi simili con un solo nome varietale è una

possibilità introdotta per rendere più agevole il commercio dei risi. Ma in questo modo, se il consumatore cerca il pregiato Carnaroli da risotto finisce per acquistare risi simili al Carnaroli venduti come Carnaroli. Così come il famoso Arborio, che spesso di Arborio, nel pacco, non ha nemmeno un granello.

Un ulteriore problema della classificazione a griglie è dato dal fatto che i chicchi di riso di una stessa varietà non è detto che siano sempre uguali. A seconda dell'annata, i chicchi per esempio di Carnaroli possono risultare più piccoli o più grossi e possono essere più o meno allungati. Quindi se i parametri di classificazione delle griglie fossero troppo stretti sarebbe ancora più difficile riuscire a classificare i risi.

La questione è talmente complicata che, quando viene iscritta una nuova varietà e bisogna decidere in quale gruppo e griglia inserirla sono necessarie ulteriori coltivazioni di prova, in tre ambienti diversi, e, a seconda delle medie biometriche che vengono ottenute, si fissa l'iscrizione merceologica. Come dicevamo, quindi, i sottogruppi diventano denominazione di vendita.

Citiamo alcuni esempi circa le varietà più note. La denominazione varietale Arborio si può utilizzare per le varietà: Arborio, Volano, Aleramo, Vulcano, Generale. Ciò significa che, acquistando una confezione di Arborio, questa potrebbe contenere una delle cinque varietà dello stesso gruppo. Allo stesso modo, la denominazione varietale Carnaroli si può utilizzare per le varietà: Carnaroli, Karnak, Carnise, Carnise Precoce e Poseidone. Le denominazioni varietali Baldo e Roma si possono utilizzare per le varietà: Baldo, Roma, Bacco, Barone CL, Bianca, Elba, Fedra, Galileo, Neve, Proteo.

Molto più ricco è l'elenco di varietà che possono essere vendute con la denominazione Originario, che raggruppa risi tondi, e Ribe, che raggruppa risi lunghi A. Da pochi anni esiste un gruppo di risi aromatici a granello allungato. Alcune denominazioni varietali comprendono una sola varietà: tra le più note citiamo Sant'Andrea, Vialone Nano, Venere, Maratelli ed Ermes.

Esiste ad oggi una divisione tra i sostenitori delle denominazioni varietali, come Consorzi di tutela delle IGP e delle DOP, e sostenitori di una semplificazione delle denominazioni varietali, come alcuni gruppi risieri. Questi ultimi infatti reclamano il fatto che nel commercio estero risultano in competizione con riserie che non hanno una legge così severa come quella italiana e che, per tale motivo, sono svantaggiati.

LE INFORMAZIONI CHE INTERESSANO AL CONSUMATORE

Come detto, il vero problema di questa classificazione basata sulla forma del chicco è che il consumatore non può trarre molte informazioni utili a prevedere i diversi comportamenti dei risi in cucina. In linea di massima, si pensa che i Tondi siano più indicati per le minestre, mentre i Fini siano più adatti al risotto grazie alla tenuta di cottura. Ma il comportamento in cucina è molto più complicato.

La capacità del chicco di trasformarsi con la cottura è data ben poco dalla sua forma e molto dalla sua composizione, dalla presenza di difetti e dalla lavorazione dopo la raccolta. Il chicco di riso è costituito prevalentemente da amido, che non è altro che la riserva energetica che serve al germe per svilupparsi in piantina. L'amido, a sua volta, è suddiviso in amilosio e amilopectina. La proporzione tra questi due componenti dell'amido è, come vedremo, importante per l'esito in cucina e sarebbe proprio una di quelle informazioni che potrebbe interessare molto ai consumatori, naturalmente solo se comunicata in maniera intuitiva. Più alto è il valore di amilosio più alta è la resistenza alla cottura. Un chicco con un alto tenore di amilosio, una volta cotto, sarà duro e poco coloso: nel gergo risiero mondiale avrà un maggiore grado di *hardness* e un minore grado di *stickness*. È da notare che l'amilosio non può essere osservato da crudo ma solo a chicco cotto, perciò un'indicazione sulla quantità di amilosio sarebbe molto utile. Ma l'amilosio è bilanciato dalla forma del chicco che è fondamentale e che i consumatori spesso non conoscono. Non è indifferente la forma: un "chicco da risotto" a parità di amilosio assorbe meglio i condimenti e cede meglio sia l'amilosio che l'amilopectina che vanno a formare la caratteristica "cremina" di amido del vero risotto vercellese. Un riso Lungo B tipo *indica*, al contrario, non



è in grado di cedere molto amido ed è per questo che mantiene la sua integrità anche dopo una corretta bollitura.

Un'altra indicazione sta nella proporzione tra la “perla” e il “gesso” le due strutture osservabili nel chicco. Questa proporzione non è solo tipica delle varietà (il Baldo è più perlaceo e l'Arborio è più gessoso) ma è dovuta anche all'andamento della stagione agraria (i chicchi che maturano tardi sono più gessosi) e al luogo di coltivazione (un riso di Baraggia ha chicchi più piccoli e più duri).

Lo stesso vale per i contenuti nutritivi: ovviamente saranno diverse le quantità dei singoli elementi minerali a seconda del terreno dove il riso viene coltivato.

Il consumatore è sempre più interessato all'informazione su queste particolarità locali, come è dimostrato dal successo del “cru” del vino.

NUOVA LEGGE SUL RISO, VIA LIBERA ALLE MISCELE

In questi anni dove è sempre più difficile sposare le esigenze dei consumatori e quella dell'industria risiera la legge del 1958 va in pensione, al suo posto arriva una nuova normativa che permette di vendere i risi non più in purezza varietale ma in miscele di risi diversi.

La nuova legge sul commercio interno del riso fissa le denominazioni con cui si possono vendere le varietà di riso e divide il mercato in due. Da un lato, andranno vendute in purezza tutte le varietà che rientrano, in base alle loro caratteristiche, in sei denominazioni tradizionali: Arborio, Roma-Baldo, Carnaroli, Ribe, Vialone Nano, S. Andrea. Tali denominazioni sono da usare per tutte le varietà che rientrano nel loro gruppo, perché la normativa prevede che i risi non vengano chiamati con il proprio nome ma che possano trarre beneficio commerciale assumendo la denominazione che nel gruppo di appartenenza è quella più conosciuta dai consumatori.

Sotto queste denominazioni, come si è visto rientrano decine di varietà che già oggi vengono commercializzate con i nomi dei risi più conosciuti dalla tradizione. Queste saranno inserite in un apposito registro tenuto dall'Ente Risi e dovranno essere venduti in purezza. Un esempio è quello del riso Karnak che non potrà essere mescolato al suo simile Carnise, ma entrambi potranno presentarsi al consumatore sotto la denominazione “Carnaroli”, mentre solo la varietà “capostipite” (nel caso citato, il Carnaroli) potrà essere denominata con il proprio nome e l'aggettivo Classico (cioè Carnaroli Classico).

Per le denominazioni tradizionali resta l'obbligo di non miscelare i risi nella stessa confezione, ma i due terzi del riso coltivato in Italia non

appartiene alle varietà tradizionali, bensì a quelle per l'esportazione. Queste varietà si presenteranno al consumatore sotto la denominazione comunemente usata in Europa e sul mercato internazionale (Tondo, Medio, Lungo), accompagnata o meno dal loro nome (per esempio Medio Maratelli). L'obiettivo è quello di semplificare il mercato, oltre a incontrare le esigenze dell'industria risiera che vive soprattutto di esportazione. Gli industriali del riso, infatti, ritengono che la normativa italiana sia inadatta a presentarsi sui mercati mondiali, dove il numero delle varietà consumate sono nettamente inferiori alla lunga lista dei risi coltivati in Italia.

Si va, quindi, verso una semplificazione delle denominazioni dove il marchio sarà sempre più l'elemento valorizzato nella comunicazione. D'altra parte già oggi il consumatore non conosce le varietà e tende a identificare il brand con la varietà e pensa che il riso confezionato in Italia sia anche coltivato in Italia. A proposito dell'origine, con l'introduzione di un nuovo regolamento UE la legge italiana non obbliga più a indicare il luogo di produzione e confezionamento. Con la nuova normativa sparisce anche l'obbligo di indicare se è stato confezionato in Italia, proprio negli anni in cui si chiede una sempre maggiore tracciabilità dei prodotti alimentari.