

Il risott giald, il simbolo di una città  
che non c'è più.

La memoria del passato per  
consolarci del presente

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

MILAN L'È UN GRAN MICHAN

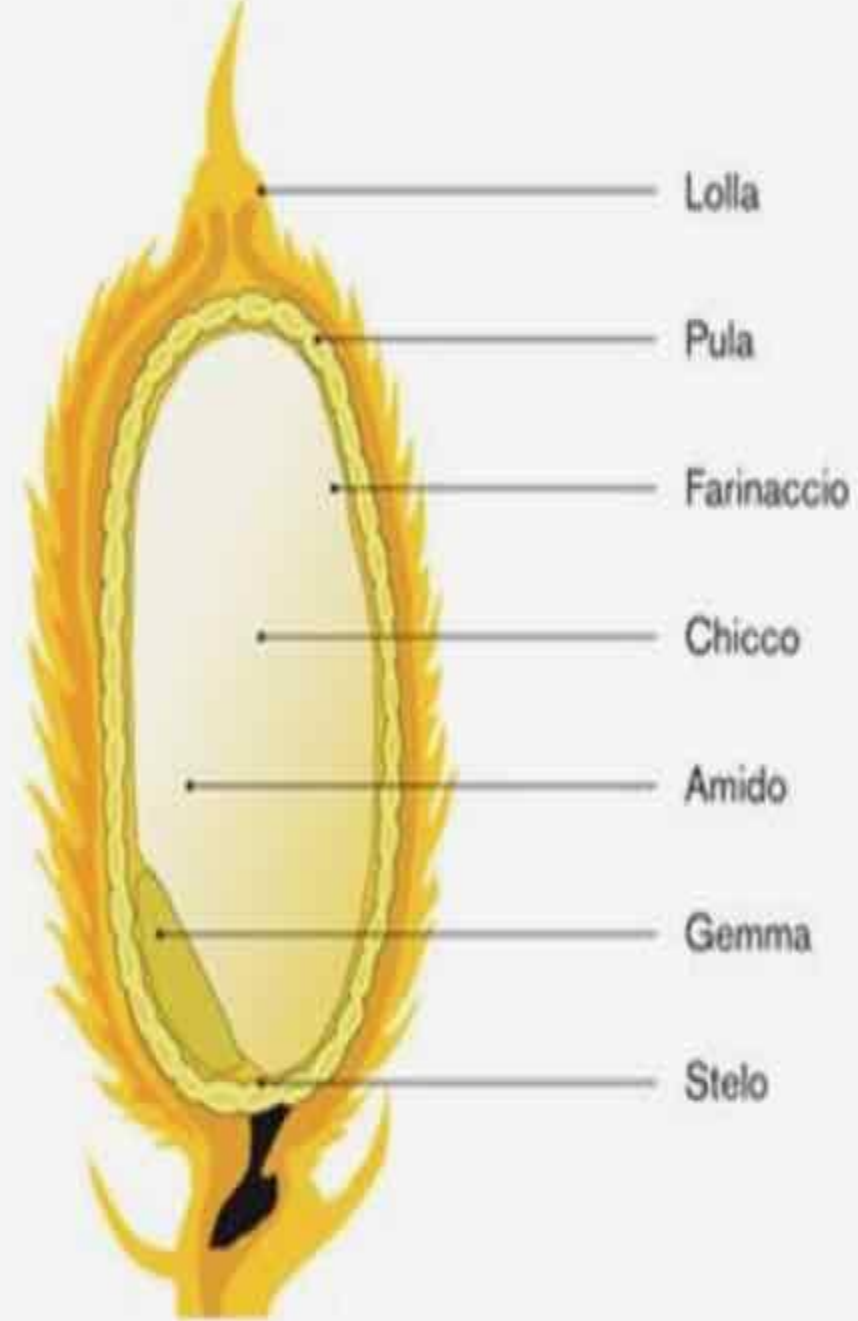
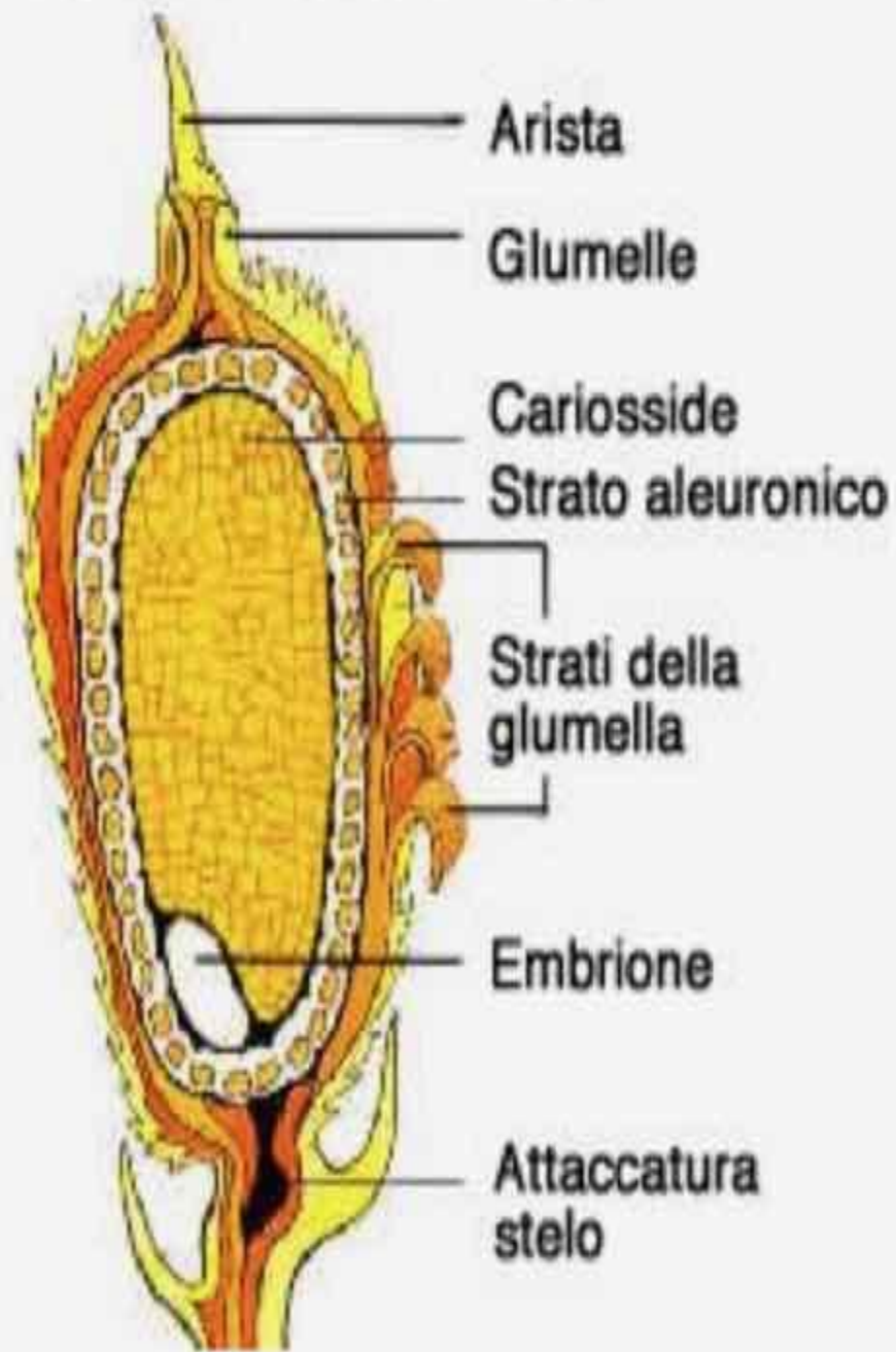
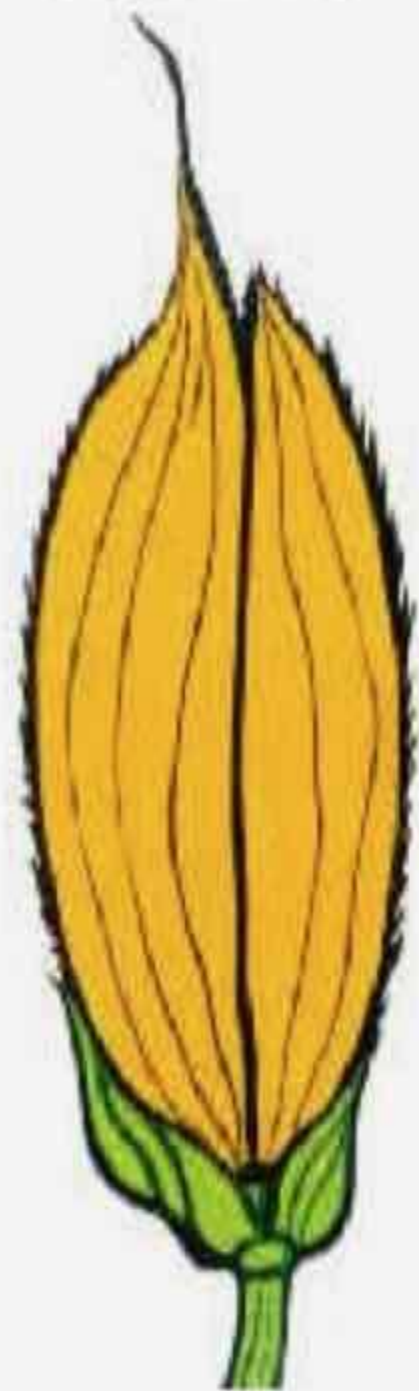


Il riso è un alimento costituito dalla cariosside prodotta da diverse piante dei generi *Oryza* e *Zizania*, opportunamente lavorata. Originariamente erano 2 le specie coltivate:

- "*Oryza Sativa*", specie di origine asiatica, la più importante, differenziatasi successivamente in 3 sottospecie: Indica, Japonica e Javanica.

- "*Oryza Glaberrima*", specie di origine africana, la cui coltura è in continuo regresso.

Data la sempre maggiore importanza che la produzione di riso ebbe, nel corso degli anni in Italia, nel 1931 venne istituito l'Ente Nazionale Risi, a tutela delle diverse varietà prodotte nel nostro Paese. In base alle dimensioni del chicco, i risi di produzione italiana sono stati suddivisi in 4 gruppi di appartenenza: Fino, Semifino, Superfino e Comune.

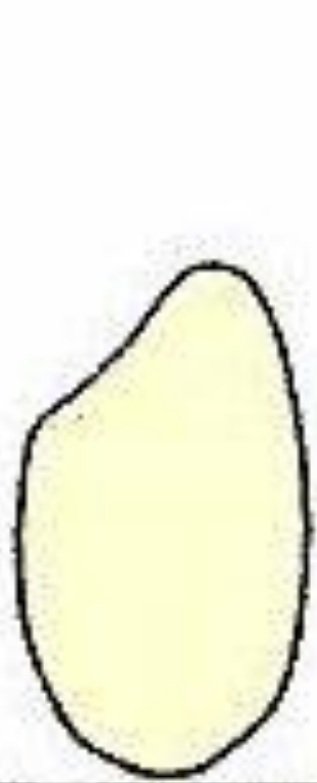




La pianta fa la sua comparsa circa 15.000 anni fa sulle pendici della catena himalayana e vi sono prove che i cinesi lo coltivassero a scopo alimentare quasi 7000 anni a.C. perché il riso è capace di generare 2000 cariossidi dove il frumento ne genera solo 400. In Europa Greci e Romani lo conoscevano, ma lo consideravano piuttosto una spezia medicamentosa che un elemento nutritivo.



Il riso viene riscoperto nel Nord Italia perché i terreni intorno a Vercelli, circa 80 km a nord di Milano, erano così argillosi da essere inadatti ad altre coltivazioni, mentre erano adatti a trattenere l'acqua che il riso richiede per la sua crescita. Importante fu il contributo del Duca di Milano, Galeazzo Maria Sforza, che estese le colture nelle zone a sud di Milano, ricche di terreni sortumosi, che venivano tenuti umidi da un continuo fluire di acqua tramite canali e canalette secondo il progetto del genio Leonardo da Vinci. Vi sono due missive del 1475 in cui il Duca di Milano promette a Nicolò de' Roberti, "Oratore" del duca di Ferrara Ercole I marchese d'Este, l'invio sotto scorta di dodici sacchi di riso da seminare nel Ferrarese e che avrebbero generato altri dodici sacchi, contro i sette del frumento. Altrettanto fu fatto con il Duca di Mantova ampliando il territorio lombardo dedito alla risicoltura.



**Comune**



**Semifino**



**Fino**



**Superfino**



Il Riso Vialone Nano presenta virtù uniche, acquisite grazie alle proprietà dei terreni di Isola della Scala (Verona), dove è coltivato da oltre cinque secoli. La purezza delle acque risorgive utilizzate per irrigare i terreni, unita a tecniche ancora tradizionali, porta il Riso Vialone Nano a presentare caratteristiche organolettiche assolutamente peculiari: i chicchi tondeggianti, poco allungati, tengono benissimo la cottura e assorbono i condimenti in modo ideale. La semina del Riso Vialone Nano è praticata con chicchi selezionati, derivanti dall'incrocio di due varietà.

La storia del Vialone Nano nasce fra Pavia e Vercelli, aree risicole di eccellenza, dove Ettore De Vecchi seleziona una varietà nella Cascina Vialone di Pavia che chiamò Vialone Nero, per il colore della pianta. Un successivo incrocio con la varietà Nano ha prodotto il Vialone Nano, che trovò un ambiente particolarmente favorevole nelle risaie del basso Veronese e del Mantovano dove sostituì il Vialone. Questo riso è ad Identificazione Geografica Tipica (IGT) con epicentro Isola della Scala, in provincia di Verona.

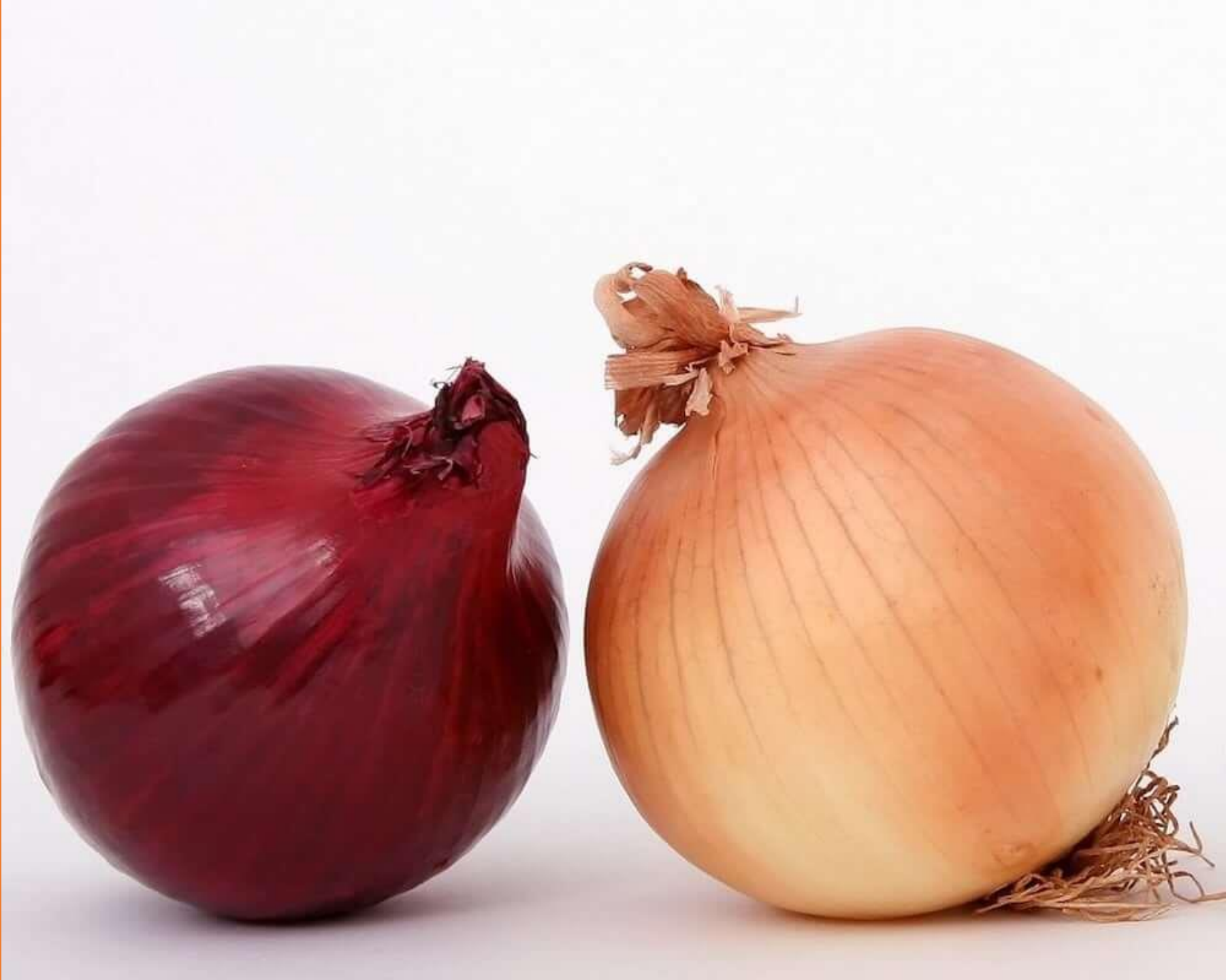
Il riso che acquistiamo affronta numerosi trattamenti per renderlo edibile e gradevole e questa procedura si chiama pilatura. La prima fase richiede una sbramatura per separare il chicco dalla lolla ovvero la buccia del cereale, poi si eliminano i chicchi piccoli immaturi e sassolini ed infine il riso viene sbiancato tramite rulli abrasivi. In Italia abbiamo oltre cento varietà di riso e le tre più adatte al risotto sono il Vialone Nano, l'Arborio ed il Carnaroli che sono prodotte solo nel nostro Paese. Perché un chicco resista bene alla cottura senza sfaldarsi ed assorba i sapori degli alimenti con cui viene cucinato deve avere un buon bilanciamento fra l'amilosio che regala tenuta in cottura e l'amilopectina che regola l'assorbimento del gusto del brodo di cottura.

All'inizio della primavera i risicoltori preparano i terreni che accoglieranno i semi del Riso Vialone Nano. L'acqua di risorgiva entra a fiotti nelle ampie distese dove i semi germineranno in immersione. Dopo qualche giorno potrà essere sottratta alla risaia: la pianta di riso si ancorerà alla terra. Da questo momento inondazioni e asciutte accompagneranno gli stadi vegetativi della coltura. Ad estate inoltrata, la pianta del Vialone Nano Veronese raggiunge la massima altezza. Le spighe raggiungono una maturazione perfetta a fine settembre. Il riso grezzo, il risone, dopo un'accurata essiccazione, viene trasferito nei magazzini delle aziende per la lavorazione.



Il riso arriverà ai consumatori senza aver subito alcun trattamento chimico e nessuna manipolazione. Il riso grezzo viene asciugato in impianti ad aria calda e successivamente i granelli, liberati dagli strati esterni, subiscono la sbiancatura, risultato di un semplice processo meccanico di sfregamento. Vengono sottoposti ad una selezione con griglie a lettori ottici capaci di riconoscere e separare, impurità e chicchi difettosi. A questo punto il Riso Vialone Nano Veronese I.G.P. è pronto per essere impacchettato e proposto ai consumatori.

Le prime pile da riso vennero impiantate dai primi del Seicento in poi contestualmente alla messa in coltura del nuovo cereale. Un cronista della fine del settecento, Attilio Magri, così descriveva questi “opifici”: pile o piste coi pestoni di legno a musone ferrato mossi da bracci sporgenti o palatron di un così detto maschio ossia grosso albero di legno forte, ben arrotondato, girante sopra il proprio asse, saldamente fissato alle estremità. Questi pistoni abbandonati ad una certa altezza dai palatron del maschio in movimento, cadendo sul risone vestito della sua buccia e costretto in una buca ellissoidica di marmo levigatissima nelle sue parti interne, ne determina la separazione della buccia e successivamente dell’epidermide che va in semola o bulla lasciando dopo lunga operazione bianco il grano. La maggior parte delle pile risultava essere di uso interno dell’azienda agricola e dietro compenso alcune servivano anche per i terzi. Risaia e pila erano dunque una unica realtà economica produttiva.



La cipolla è un alimento umile che arriva come il riso dall'Asia, salutare per il suo contenuto di zolfo e polifenoli, soprattutto quercetina. Per nostra fortuna i composti odorosi più piccanti della cipolla sono molto volatili e si riducono con il calore, mentre la componente di zuccheri si caramellizza e diventa più percepibile, colorata (per questo si dice rosolare - arrossare) e aromatica. Le sostanze tioliche (sono quelle che contengono zolfo) si degradano in ambiente acido ed è per questo che alcuni cuochi sfumano il soffritto con un mezzo bicchiere di vino bianco secco, che ha abitualmente un ph di 3,5 o 4 (quindi l'alcol del vino non c'entra nulla) e comunque aggiunge qualche ulteriore, piacevole, nota odorosa.





Lo zafferano ([dzaffe'ra:no]) è una spezia che si ottiene dagli stigmi del fiore del *Crocus sativus*, una pianta della famiglia delle Iridacee. La pianta di zafferano vero cresce fino a 20–30 cm e dà fino a quattro fiori, ognuno con tre stigmi color cremisi intenso. Gli steli e gli stigmi vengono raccolti e fatti seccare per essere usati principalmente in cucina, come condimento e colorante. Tra le spezie più costose del mondo, è originario della Grecia o dell'Asia Minore e fu coltivato per la prima volta in Grecia. Lo zafferano, la cui specie selvatica è sconosciuta, probabilmente discende dal *Crocus cartwrightianus*, originario dell'isola di Creta; La pianta è un triploide autoincompatibile il cui maschio è sterile. La propagazione avviene con moltiplicazione vegetativa, attraverso la selezione di un clone iniziale o per ibridazione interspecifica.

Troviamo zafferano nell'Italiano dal XIV secolo, dall'arabo za'farān, simile al persiano zaâfara, croco. In latino medioevale safaranum, da cui lo spagnolo azafran. Un'altra derivazione è za'farān sia la forma resa in arabo della parola persiana زرپرآن zarparān, data da zar + par + -ān, 'alle ali d'oro'. In latino classico è crōcum, dall'aramaico kurkema e dall'arabo kurkum con il Greco Krokos, che significa "giallognolo". L'odore dello zafferano che ricorda il fieno e lo iodoformio sono dovuti alle molecole picrocrocina e safranale. Il colore è dovuto ad un pigmento carotenoide, la crocina, che regala la tonalità giallo-dorata.

Il sapore piccante è dovuto alla picrocina mentre il profumo delizioso a terpeni come pinolo, eugenolo, canfora, ma soprattutto all'aldeide (alcol-deidrogenato) safranica, che deriva dalla picrocina, che regala il sentore balsamico e grato dello zafferano. In genere lo zafferano si trova in bustine che contengono un decimo di grammo e sono adatte ad un risotto per quattro persone.









Il formaggio grattugiato nella fase di mantecatura è Grana Padano o Parmigiano Reggiano, due formaggi a pasta dura di ineguagliabile qualità che differiscono per zone di produzione e alimentazione delle vacche da latte. Per produrre una forma di questi formaggi del peso di circa 40 chili sono necessari circa 550 litri di latte. Questi formaggi sono di latte crudo, parzialmente scremato, a pasta dura (meno del 35% di contenuto di acqua), cotta (la cagliata avviene a temperature superiori ai 52 gradi), a lenta maturazione (minimo 12 mesi). Le forme sono tonde con facce piane e scalzo (bordo) lievemente convesso.



Per la caseificazione si procede con il latte della munta serale del giorno precedente, che viene scremata, insieme a quello della munta mattutina. Si utilizza caglio di vitello in caldaie che permettono di caseificare due forme, quindi circa 1200 litri di latte. Queste vasche hanno un grande telo di mussola sul fondo che permette, dopo che la cagliata è stata frammentata di separarla dalla componente acquosa. Per rompere la cagliata (si chiama proprio rottura) si usa uno strumento che si chiama ancora spino, perché un tempo si usavano i rami di biancospino con le loro spine resistenti tanto che l'albero ha il nome *Krataegus* per la robustezza lignea e assenza di porosità, e questo strumento viene passato più volte fino ad avere grani grandi come un chicco di riso.

A chi dobbiamo  
tutto questo?





Alla Regione  
Lombardia?

*Alla allegra  
combriccola  
governativa?*



A Ludovico il  
Moro