

24 NOVEMBRE 2022 [Agronomia](#)

Il segreto del risotto perfetto



[Chiara Gallo](#)

La chiave è da ricercarsi nella quantità e nella qualità di amido nel chicco di riso, risultato di secoli di miglioramento genetico



Spesso la riuscita di un certo piatto è legata al tipo di riso utilizzato (Foto di archivio) - Fonte foto: © kuvona - Adobe Stock

Come mai un **Arborio** è più idoneo per un risotto? Come mai con un **Ribe** si possono fare ottime insalate fredde mentre con un **Kome** si può stupire gli ospiti con un buon sushi? Tutte queste varietà di riso hanno in comune la **ricerca made in Italy** che negli anni ha prodotto un chicco ideale per ogni diversa preparazione.

Risultato: piatti che sono un vero e proprio diamante della tradizione gastronomica italiana.

Ma qual è il segreto dietro tanto successo?

La tematica è stata affrontata durante il primo **study trip in Lomellina** (Pv) tenutosi in **ottobre 2022**, nel centro ricerche sul riso dell'Ente Nazionale Risi, nell'ambito del **Progetto Sustainable Eu Rice - Don't Think Twice**.

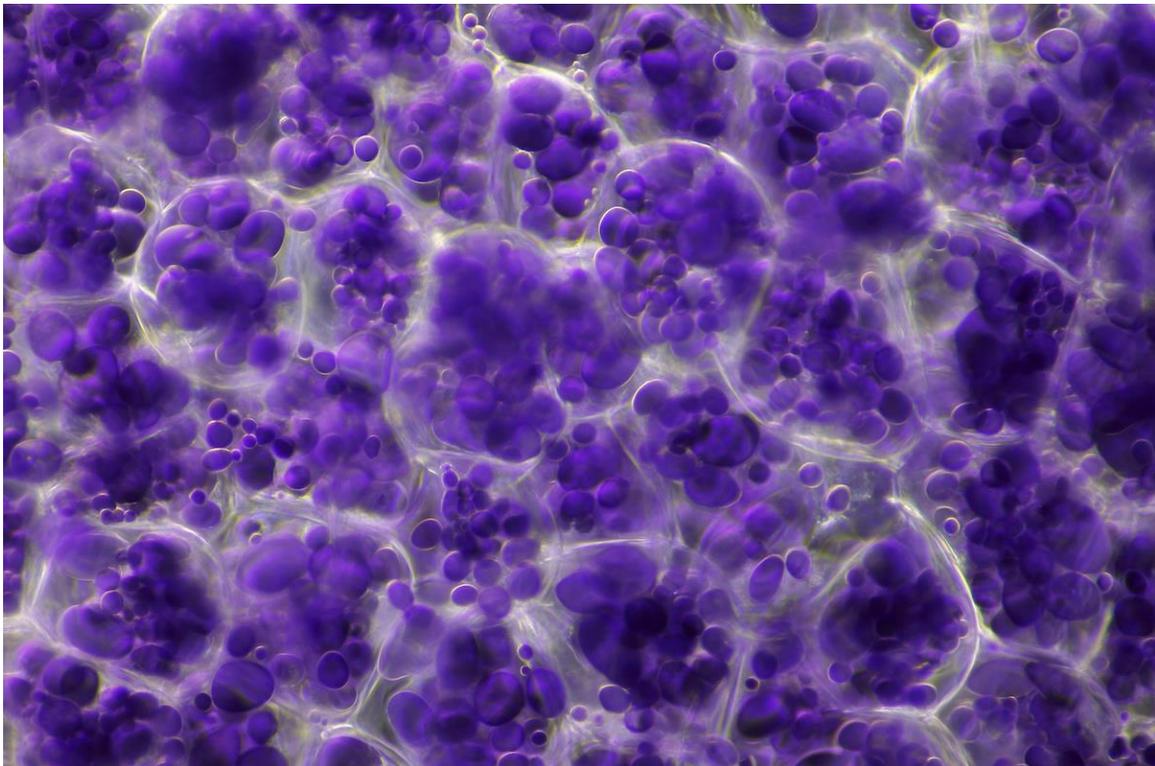
Si tratta di un programma triennale promosso da **Ente Nazionale Risi** (Italia), **Casa do Arroz - Associação Interprofissional do Arroz** (Portogallo) e il **Sindacato dei Riscoltori di Francia e Filiera** (Francia).

Il Progetto ha lo scopo di diffondere la conoscenza sulla **produzione risicola** e sugli **utilizzi in cucina** del riso made in Europa e rafforzare la **consapevolezza** del valore della risicoltura in termini di **sostenibilità** e **tutela** delle risorse naturali.

Più spazio, più sapore

Il **miglioramento genetico** ha portato nei secoli a selezionare **centinaia di migliaia** di varietà di riso molto diverse tra di loro, e non interscambiabili. Spesso la riuscita di un certo piatto è legata al tipo di riso utilizzato: è evidente che con un Basmati molto difficilmente verrà un buon risotto.

Oltre all'abilità del cuoco e alla bontà degli ingredienti c'è un **elemento** visibile solamente al microscopio che determina la buona riuscita di un risotto, ovvero l'**amido** contenuto nel chicco di riso.



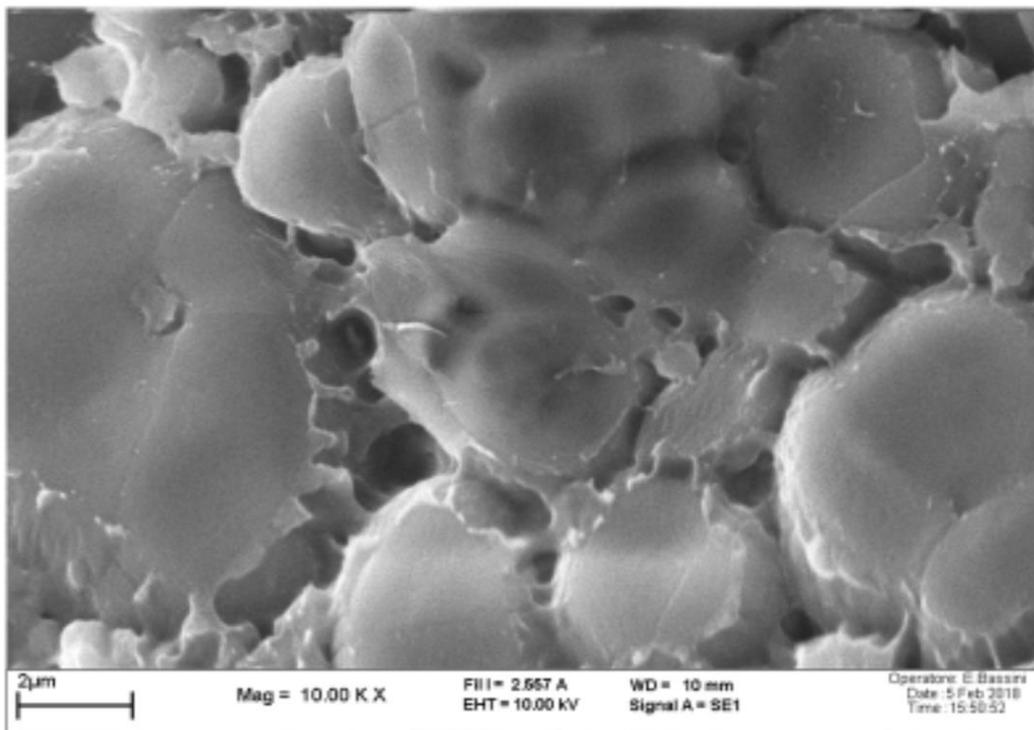
*In foto granuli di amido visti al microscopio
Fonte foto: © Pawel Burgiel - Adobe Stock*

L'amido è un **carboidrato** costituito da tante molecole di glucosio legate fra di loro e costituisce l'**80%** di un chicco di riso. Le sue **caratteristiche** all'interno del seme dipendono dalla **genetica della specie** e dalle **condizioni ambientali** in cui essa si sviluppa.

*"Nei chicchi delle varietà italiane coltivate al **45° parallelo** dove ci sono determinate condizioni pedoclimatiche, l'**amido** ha una consistenza più **spugnosa**. Questa consistenza spugnosa permette al singolo chicco di assorbire tutti i sapori; caratteristica che i risi coltivati in Cina per esempio non hanno. Nelle varietà italiane, - spiega **Filip Haxhari**, dirigente del Dipartimento di Miglioramento Genetico dell'**Ente Nazionale Risi** - soprattutto in quelle di vecchia generazione la struttura fisica del granello risulta specifica e diversa da tutte le varietà straniere in quanto i granuli di amido sono di **forma irregolare** e di **dimensione più grossa**, mentre gli **spazi vuoti** all'interno del granello sono molto più **numerosi ed ampi**, dunque di maggiore volume".*

In poche parole, le nostre varietà hanno **tanti spazi vuoti** tra un granulo e l'altro di amido; la struttura finale, quindi, è meno compatta. La presenza di questi **spazi** consente al chicco di **assorbire acqua, condimento e sapore** durante la cottura.

"Nelle varietà straniere invece, il chicco di riso è caratterizzato da granuli di amido molto più piccoli e di conseguenza da una struttura più compatta e senza spazi vuoti fra loro. Soprattutto quelli asiatici possono essere solo bolliti in acqua o cotti a vapore e solitamente, serviti a tavola accompagnati da altri ingredienti". La differenza è evidente anche a colpo d'occhio quando si paragona un classico riso indiano con un risotto italiano.



*In foto la struttura dei granuli di amido della varietà Carnaroli
Fonte foto: Ente Nazionale Risi*

Per esempio, se il Carnaroli oggi viene definito il "re" dei risotti non è per motivi casuali o soggettivi, ma proprio per una vera e propria impronta genetica che lo differenzia da tutte le altre varietà.

Genetica e identità gastronomica, il mix per il successo

Oggi passare dal riso grezzo al risotto il passo è molto breve. Ma per arrivare alle performanti varietà coltivate adesso ci sono voluti più di **500 anni** di studio, evoluzione, tradizione e ricerca di nuovi sapori.

Infatti, agli inizi della coltivazione del riso (**primi anni dell'Ottocento**) in Italia si coltivava solamente una varietà: il **Nostrale**.

Dal **Novecento** in poi, con la problematica della malattia del **Brusone** (*Pyricularia grisea*), si cominciarono ad importare da Cina, Indie e Giappone una serie di **nuove varietà** che aiutarono ad aumentare la resistenza a questa malattia fungina. Ed è in questo periodo storico che la **risicoltura** cominciò ad avere a disposizione un **gran numero di varietà** disponibili come il Bertone, l' Ostiglione, il Lencino, il Ranghino e il Chinese Originario per muovere i primi passi verso l'**attività di miglioramento varietale**.

Alcuni risicoltori appassionati selezionarono in campo le piante di riso migliori e le incrociarono tra di loro. In questo modo si ottennero nuove piante sempre più produttive e resistenti alle malattie. Nacquero così le **varietà "nostrane"** (1850-1900), coltivate ancora oggi, come il **Vialone nero**, e chiamate così per differenziale dalle varietà straniere precedentemente introdotte.

Le **varietà "nostrane"** si diffusero anche perché avevano una particolarità in comune: il loro **chicco** poteva assorbire aromi, sapori, condimenti e profumi. Una caratteristica che le varietà straniere non presentavano.

Occorre aspettare fino al **1925** per l'applicazione dell'**ibridazione artificiale**, che portò sul mercato nuove varietà con chicchi di forme e dimensioni diverse per adattarli al risotto. Da qui in poi nacquero le **linee italiane** più famose che determinarono l'eccellenza di questo piatto come **Vialone nano, Razza 77, Rizzotto, Carnaroli, Arborio, Roma, Baldo e San Andrea**.

La **genetica** da sola però non avrebbe raggiunto questo importante traguardo se non fosse andata a braccetto con una **forte cultura alimentare**. Difatti Haxhari specifica: *"Il passaggio della cottura del riso dalla **casseruola** in forno alla **padella** su fuoco vivo ci spiega quel **percorso identitario** che ha permesso, nel lungo tempo, tanto in Spagna quanto in Italia, di individuare la giusta consistenza del piatto e differenziare la **paella spagnola** dal risotto italiano"*.

La cultura di un popolo, la maestria e la fantasia culinaria, la plasticità genetica di una varietà favorita anche dalle condizioni ambientali locali in cui viene coltivata hanno permesso nei secoli di far diventare il risotto una vera e propria perla identitaria del nostro Paese.

Risotto, ricerca genetica e gastronomia: guarda la fotogallery cliccando sull'immagine



© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: [AgroNotizie](#)

Autore: [Chiara Gallo](#)