

L'INCHIESTA

80
anni
tra le risaieROBERTO MAGGIO
VERCELLI

La tipica forma ovale, una tenuta di cottura eccellente, una consistenza ineguagliabile che ha fatto innamorare tanti chef. E' l'identikit di uno dei risi più amati e conosciuti al mondo, il Carnaroli, il re dei risotti. Nel 2025 la varietà nata nel cuore della Pianura Padana compie ottant'anni, e viene festeggiata non solo con una serie di eventi e manifestazioni, ma con la presenza ormai stabile nei menù dei ristoranti di tutto il mondo, stellati e non: un vero ambasciatore del made in Italy.

Oggi il Carnaroli, appartenente alla categoria Lungo A, quindi a chicco lungo, è una delle varietà più apprezzate nell'alta cucina. Ma all'inizio della sua costituzione, avvenuta nel 1945, non ha avuto un così grande successo: fino all'inizio del '900 i risi tondi sono stati gli unici ad essere coltivati in Italia, e il piatto a base di riso non era tanto il risotto, quanto la minestra, le tradizionali panizze della tradizione a base di verdure e cereali. La svolta è arrivata a partire dal 1925, anno in cui alla Stazione sperimentale di risicoltura di Vercelli è stata introdotta per la prima volta in Italia e in Europa la tecnica dell'ibridazione, cioè l'incrocio tra varietà di riso. Vent'anni dopo, grazie a questa rivoluzione, è nato proprio il Carnaroli: Ettore De Vecchi, appassionato risicoltore di Paullo, nel Milanese, ha incrociato due varietà a lui molto care, il Vialone, risalente al 1903, e il Lencino, che per la prelibatezza del chicco era già conosciuto dal 1875. «Dall'ibridazione delle due varietà - racconta Philip Haxhari, memoria storica e responsabile del miglioramento genetico di Ente Nazionale Risi - è nata quella che è senza dubbio oggi la varietà di riso italiana più amata nel mondo.

All'inizio quella piantina

Le coltivazioni in Piemonte, Veneto Lombardia e Sud

esile stentò a decollare in coltivazione, perché non si adattò al trapianto che veniva applicato largamente in quegli anni. Però venne notata subito dall'industria risiera per il suo formidabile chicco, e la sua capacità d'eccellenza di utilizzo in cucina». Nonostante le sue caratteristiche, questo chicco piuttosto grande e semi-affusolato non ha otte-

to su meno di 500 ettari». C'era da aspettare ancora qualche anno per la sua vera diffusione: ancora nel 1981 Gualtiero Marchesi, presentando la sua celebre opera gastronomica «Riso, oro e zafferano», racconta di utilizzare il riso Padano, un medio selezionato dallo spagnolo Bahia, tipico per la paella, che rilascia più amido in cottura e garanti-



A Vercelli
Una delle risaie nel Vercellese dove si produce la pregiata varietà del Carnaroli, il re dei risotti. Il successo di questo riso è iniziato negli anni '90 partendo dai ristoranti



nuto subito un grande successo: «I bollettini del 1948 auspicavano un brillante avvenire per il Carnaroli, definendolo il "tipico riso da esportazione che sarà certamente molto ricercato all'estero" - narrano Flavio Barozzi e Giuseppe Sarasso, dell'Accademia dei Georgofili -. Ma le cose sono andate un poco diversamente, se si pensa che ancora alla fine degli anni '70 del secolo scorso il Carnaroli era coltiva-

to su meno di 500 ettari». C'era da aspettare ancora qualche anno per la sua vera diffusione: ancora nel 1981 Gualtiero Marchesi, presentando la sua celebre opera gastronomica «Riso, oro e zafferano», racconta di utilizzare il riso Padano, un medio selezionato dallo spagnolo Bahia, tipico per la paella, che rilascia più amido in cottura e garanti-

sci la cremosità finale del piatto. E' dagli anni '90 che il Carnaroli inizia la sua corsa verso il successo, partendo dai ristoranti, che ne comprendono i vantaggi in termini di tenuta di cottura. «Inizia così la valorizzazione del riso da risotto, considerato una materia prima di tutto rispetto e fondamentale per ottenere grandi risultati nell'alta cucina - racconta la vercellese Valentina Masotti, autrice di

volumi e sommelier del riso-. Partendo dai grandi chef stellati, il Carnaroli arriva anche sulle tavole degli italiani, e la sua coltivazione inizia a crescere, seppure in mezzo a nuove varietà simili che si affacciano sul mercato agricolo, frutto di miglioramento genetico. Oggi, a 80 anni dalla nascita, questa varietà rimane la più ricercata, grazie all'alta tenuta di cottura e al rilascio graduale di amido nel brodo, nonché per la sua consistenza». Rispetto ad altre varietà conosciute come Arborio, Baldo e S. Andrea, il Carnaroli ha un contenuto di amiloso più alto, «e questo - prosegue Masotti - garantisce la tenuta di cottura del chicco anche a diversi minuti dall'impiantimento. I ristoranti prediligono quindi il Carnaroli rispetto ad altre varietà dal chicco più soffice. Anche se dopo la sua costituzione, nel 1945, non ebbe un grande successo tra il pubblico, abituato a mangiare risi

70
I Paesi nel mondo dove viene esportato il marchio del riso Carnaroli

2017
È l'anno in cui viene introdotta la denominazione Carnaroli Classico

Nel 1945 Ettore De Vecchi incrociò due varietà a lui molto care, il Vialone e il Lencino. Nacque il Carnaroli, il riso italiano più venduto e ricercato nel mondo. «Ma sono stati i grandi chef stellati a portarlo sulla tavola di tutti»

dal chicco più piccolo, in particolare risi tondi».

La famiglia De Vecchi, nel 1983, ha chiesto all'Ente Risi di prendersi cura della varietà Carnaroli: da allora è patrimonio della risicoltura italiana, e l'ente, nel suo Centro Ricerche di Castello d'Agogna, provvede ogni anno al suo mantenimento in purezza. Oggi il chicco più amato al mondo è coltivato in tutte le province di Piemonte e Lombardia, ma anche nel Veneto, in Emilia Romagna e nelle altre zone del Centro e del Sud Italia. Dal 2017 è stata introdotta la denominazione Carnaroli Classico; nello stesso anno Ente Risi, oggi presieduto da Natalia Bobba, ha impedito a un privato cittadino italiano di registrare all'Ufficio per la proprietà intellettuale dell'Unione Europea il marchio «Carnaroli». «Abbiamo sventato lo "scippo legale" del nome di una varietà su cui si è investito tanto e che è sinonimo di risotto», dichiarava l'allora presidente di Ente Risi Paolo Carrà. «Il compito dell'ente che rappresento - sottolinea l'attuale presidente Bobba - è di tutelare questo nostro tesoro, ed è doveroso da parte nostra celebrarne la storia e l'importante anniversario che cade nel 2025. Per la risicoltura moderna è fondamentale ricordare la storia. Oggi il questa varietà è utilizzata nelle cucine di tutto il mondo, e la denominazione Classico, introdotta nel 2017, certifica l'autenticità e la tracciabilità del Carnaroli». Sono molteplici le iniziative che Ente Risi ha deciso per celebrare non solo le otto decadi del «re di risi», ma anche il centenario della tecnica dell'ibridazione: in aprile si affronterà il tema «riso e salute» in occasione del Fuori Salone a Milano, mentre dall'11 al 14 settembre Vercelli ospiterà Risò, la prima fiera internazionale del riso.

La corsa verso il successo del Carnaroli ha anche la firma di altri visionari, uno su tutti Piero Rondolino, della Tenuta Colombara di Livorno Ferraris. Negli anni '90 l'imprenditore crea il marchio Acquerello, il celebre riso in lattina, selezionando la varietà Carnaroli specificamente destinata all'alta ristorazione. Oggi patron Rondolino esporta il suo marchio in 70 Paesi, e si spinge verso nuove frontiere lanciando un riso invecchiato 8 anni, «una naturale evoluzione - dice - che valorizza la tradizione del nostro riso. L'estensione dell'invecchiamento rende l'amido dei chicchi ancora più stabile, offrendo rilevanti tenuta in cottura e capacità di assorbire i sapori».