

Questo sito contribuisce alla audience di

Sempre più riso nel piatto degli italiani

Versatile e sfizioso, il riso è sempre più protagonista sulle nostre tavole. L'Italia ha una produzione varia e di qualità, prima per volumi in Europa. Ecco qualche numero e alcune curiosità

Classico e moderno al tempo stesso, capace di soddisfare i palati più golosi e i fanatici del salutismo, adatto a preparazioni elaborate o per ricette veloci, lo si trova in piatti dolci e salati, caldi e freddi, è disponibile in svariate decine di varietà, gusti e colori. In più è leggero e **senza glutine**. Sarà per tutti questi motivi che **il riso è sempre più amato dagli italiani**: negli ultimi due anni le vendite sono cresciute del 10%, inoltre, l'Italia è il maggiore produttore europeo e il raccolto di questa stagione è stato molto buono grazie al clima favorevole.

Meno spaghetti, più chicchi

Già da qualche anno i consumatori italiani stanno premiando il riso a scapito della pasta. Negli ultimi dodici mesi l'incremento degli acquisti è stato del 5,6%.

Piacciono soprattutto le varietà speciali (esotico e integrale) con una crescita vicina al 20%, ma anche il Carnaroli (+4,1%) e il Ribe (+5,6%). In calo Arborio e Parboiled. A stimolare la "fame" di riso degli italiani ha contribuito in gran parte l'industria, proponendo una gamma sempre più ampia di prodotti: da quelli facili da preparare a quelli, pronti, dai gourmet agli aromatici, passando dagli etnici a quelli in box.

Primi per produzione

Con quasi 230mila ettari seminati nella pianura padana e in Sardegna e un milione e mezzo di tonnellate di riso grezzo o "risone" raccolto (che si riducono a 900mila di prodotto finito), l'Italia produce da sola oltre la metà di tutto il riso del Vecchio continente. Le aziende della filiera sono più di quattromila e danno lavoro a diecimila persone. Le varietà coltivate tra Piemonte, Lombardia,

 Ricette via mail

Iscriviti alla nostra newsletter per ricevere settimanalmente suggerimenti, consigli e ispirazioni.

Inserisci Email...

INVIA



SCONTO 40% **Abbonati o regala Sale&Pepe!** SCOPRI DI PIÙ

Emilia-Romagna e Veneto sono circa 140 sulle cinquemila conosciute nel mondo. Nei pressi di Pavia è stata creata una sorta di “banca del chicco” dove sono conservate circa 1.500 specie di riso: quelle coltivate in Italia dal 1857 a oggi, più alcune provenienti dall'estero. A livello mondiale i maggiori produttori sono Cina e India, con il 60% del totale.

Le principali varietà

Tra le principali varietà di riso coltivate in Italia c'è il **Carnaroli**: nato nel 1945 dall'incrocio tra due varietà molto coltivate all'epoca, il Vialone e il Lencino. Rilascia poco amido come tutti i risi della categoria “Superfino” ed è adatto per risotti delicati. Il **Vialone Nano** è stato creato nella stazione sperimentale di risicoltura di Vercelli nel 1937, come incrocio tra il Vialone e il Nano. Ha un buon rilascio di amido ed è indicato per risi in bianco e timballi. Il **Selenio**, al contrario, rilascia molto amido ed è ideale per minestre e dolci. Il **Baldo** è il più giovane, risale al 1964, incrocio delle varietà Stirpe 136 e Arborio. Il riso **parboiled**, invece, non è una varietà, ma un trattamento di parziale bollitura a cui vengono sottoposti i chicchi per far sì che i principali nutrienti rimangano all'interno del chicco durante il processo di raffinazione e che resti al dente se sottoposto a lunghe cotture.

Sempre più apprezzato in Italia, il **riso integrale** è un riso ai cui chicchi è stato tolto solo lo strato fibroso più esterno, il che lo rende più ricco di fibre e proteine, ma anche di una leggera quantità di grassi, che ne riduce la conservabilità. Ha tempi di cottura superiori a quello bianco e tende a rilasciare meno amido, per cui è meno adatto ai risotti.

Sfida all'Oriente

Per soddisfare la crescente richiesta di riso adatto alla preparazione di piatti orientali e contenere le importazioni, gli agricoltori italiani si sono organizzati e con l'aiuto della ricerca genetica applicata ai vegetali hanno iniziato a coltivare nuove varietà di riso. Nel 2009 è nato il **Cerere**: bianco con chicchi piccoli tondi e cristallini. Il basso contenuto di amilosio fa sì che i chicchi restino compatti e aderiscano tra loro durante la cottura, rendendolo ideale per il sushi.

Di quest'anno, invece, il primo raccolto del **basmati italiano**, un tipico riso profumato con chicco allungato chiamato “Aroma” perché il termine basmati è tutelato come le nostre Dop e Igp. Chi lo coltiva assicura che sia migliore di quello originale proveniente dall'Oriente. Per metterlo a punto ci sono voluti dieci anni di lavoro tra incroci e prove. Non resta che dare l'ultima parola al palato.

Manuela Soressi
ottobre 2016

SCONTO 40% **Abbonati o regala Sale&Pepe!** SCOPRI DI PIÙ



www.consigli

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



OLTRE L'ASPIRAPOLVI ROBOT
(ilsole24ore.com)



SUGGERIMENTI PER AVERE UNA PELLE
(Philips)



SCOPRI COME OTTENERE 6 MESI DI
(confido.axa.it)



CONSERVARE BENE IL PANE



COME SI FANNO GLI GNOCCHI DI



7 REGOLE PER CUCINARE UNO STUFATO

Raccomandato da

SEGUICI     

Ricette

Scuola di Cucina

Vini

Video

Vegetariano

Occasioni speciali

Luoghi e Personaggi

News ed Eventi

Contest

Expo 2015

ABBONATI

[Condizioni di partecipazione](#) [Cookie Policy](#) [Privacy Policy](#) [Gruppo Mondadori](#) [Pubblicità](#) [Note Legali](#)

© 2014 Arnoldo Mondadori Editore Spariproduzione riservata - P.IVA 08386600152

SCONTO 40% **Abbonati o regala Sale&Pepe!** SCOPRI DI PIÙ