

PRODOTTI TIPICI

# Il riso migliore per il risotto: come scegliere e perché

L'Ente Nazionale Risi ha promosso uno studio che ha dato una risposta scientifica alla domanda che tutti ci facciamo quando ci mettiamo ai fornelli. Eccola

di Maurizio Trezzi

23 maggio 2023



**Il riso migliore per il risotto?** Le scuole di pensiero su quale sia la varietà più adatta per mantecarlo perfettamente, farlo all'onda, cremoso, morbido e vellutato, sono diverse. C'è chi usa l'**Arborio**, **chi il Roma**, **chi il Sant'Andrea** e ancora più spesso la scelta ricade sul **Carnaroli**, **varietà** con chicchi grandi e consistenti particolarmente resistente alla **cottura** che perciò si mantiene sempre al dente (anche nelle preparazioni fredde). Qualunque sia la vostra scelta, se rientra tra queste, è perfetta: il riso italiano della categoria Japonica (in cui rientrano tutte le varietà elencate), è il più indicato per la preparazione di sontuosi risotti. **Ora lo dimostra anche la scienza.**

## Il riso migliore per il risotto

Una ricerca promossa da **Ente Nazionale Risi** e svolta in collaborazione con il Politecnico di Torino e l'Università di Pavia ha confermato infatti che **un risotto preparato con un Carnaroli Classico è decisamente preferibile a uno stesso piatto fatto con Basmati** o, in generale, un riso proveniente da altri Paesi.

## Perché il Carnaroli è il riso migliore per il risotto

Lo studio lo ha mostrato tracciando **un identikit del chicco di riso**, facendo analisi al microscopio elettronico: sono servite a misurare le dimensioni dei granuli, indagare la loro struttura, per capire quale sia il legame con le proprietà organolettiche. Così gli scienziati italiani hanno dimostrato che la resa migliore dei risi italiani per i **risotti** rispetto a un riso straniero dipende proprio dai caratteri morfologici dei granuli di amido che poi influiscono sulla resa finale del piatto. Per essere precisi: i chicchi **hanno tanti spazi vuoti tra un granulo e l'altro di amido**, e questi spazi consentono di assorbire acqua e quindi **condimenti** e sapore che poi creano la crema tipica dei **risotti**.

«Questo contributo scientifico ha permesso di analizzare la struttura interna del granello di ogni varietà di riso: una caratteristica specifica, legata a fattori genetici. **La disposizione dei granuli di amido, la loro forma, dimensione e compattezza, creano, o meno, spazi vuoti nel chicco e il rapporto tra questi e il volume occupato è differente tra varietà**» ha spiegato durante la presentazione dello studio **Francesco Savorani, ricercatore del Politecnico di Torino**. Insomma, è una questione di «distanza»: il Carnaroli, l'Arborio, il Roma e gli altri risi italiani hanno granuli di amido meglio distanziati che assicurano il risotto perfetto. Al contrario, le varietà estere hanno una struttura compatta e poco porosa: ecco perché vengono usate in preparazioni molto diverse, senza condimento.

## Risotto con il riso Arborio

Ritornando alle varietà esclusivamente italiane, quale scegliere tra tutte? In realtà dipende molto dai gusti: un milanese doc, per esempio, per il **riso** giallo non ha dubbi e usa l'**Arborio**, che ha un chicco grande e perlato che assorbe moltissima acqua aumentando di volume. Ma c'è anche un folto gruppo di appassionati del piatto lombardo che invece preferisce la consistenza sempre al dente del **Carnaroli**. Del resto la differenza è minima: lo studio dell'Ente Nazionale Risi mostra che **la percentuale di porosità del Carnaroli è di 5,89% contro il 5,79% dell'Arborio**.

## Gli studi sul futuro del riso

Insomma, gusti, che però dipendono sempre dall'«impronta digitale» del riso, e quindi dalla struttura fisica dei granuli. È il DNA dei risi, che ora l'Ente Nazionale Risi sta studiando anche per capire come fare per produrre riso di qualità in modo sempre più sostenibile: «Questa ricerca fa parte di **un progetto più ambizioso che l'Ente Nazionale Risi sta sviluppando da alcuni anni nell'ambito della ricerca genetica** allo scopo di creare varietà di riso adatte a una risicoltura sostenibile e capaci di soddisfare le esigenze di coltivatori e industria; risi capaci di essere più resistenti a lunghi periodi di siccità e a condizioni climatiche in costante evoluzione», ha infatti concluso Filip Haxhari, ricercatore di Ente Nazionale Risi.

---

TAGS [riso](#) [risotto](#) [le ricette](#)

---

**LEGGI ANCHE**

---