

L'effetto spugna è il segreto del Carnaroli

di Gianfranco Quaglia

Filip Haxhari, ricercatore di origine albanese da oltre quarant'anni in Italia, alla guida del settore di miglioramento genetico del Centro Ente Nazionale Risi, non si stanca di ribadirlo: troppe le varietà italiane, più di 170 coltivate su un areale di 220 mila ettari circa. “In Giappone, dove gli ettari sono 3 milioni, le varietà di riso sono due. In Italia si rischia di disorientare tutti, a cominciare dai consumatori”. Ma di una cosa è certo e ne va orgoglioso: la qualità del riso made in Italy è ineguagliabile. Tanto che l'80 per cento delle linee made in Italy è scelto anche dagli paesi europei dove si coltiva riso, ad esempio in Macedonia (con il Sant'Andrea).

L'eccellenza non è soltanto una suggestione legata alla tradizionale capacità di cucinarlo da parte degli italiani. E' un dato di fatto corroborato anche dalla scienza. Una riprova? Durante il tradizionale incontro di aggiornamento con i risicoltori a Novara, organizzato da Ente Nazionale Risi, Haxhari ha anticipato i risultati di una interessante ricerca condotta con il Politecnico di Torino sui granelli di 54 varietà made in Italy. Dall'analisi effettuata con la tecnica della microscopia elettronica a scansione è emerso che i granelli dei risi italiani hanno una struttura porosa. In particolare la caratteristica è accentuata nel Carnaroli, varietà principe della nostra risicoltura. “Ebbene – dice il ricercatore – è stato rilevato che gli spazi vuoti nella struttura di quel granello favoriscono l'assorbimento dei condimenti e degli aromi. Questo è il segreto”. Aggiunge Haxhari: “Quando studiavo in Cina e in Corea e spiegavo come fosse la struttura delle varietà italiane i colleghi di quei paesi erano meravigliati e increduli, scoppiavano a ridere perché non concepivano che il chicco potesse avere una struttura tipo spugna. Le loro varietà, infatti, sono diverse dalle nostre”.

Naturalmente nei nostri chicchi sono contenuti anche altri fattori, che scrivono la storia del made in Italy: l'analisi del terreno, la lotta alle infestanti, la scelta e il rapporto con il mercato. Come hanno spiegato Umberto Rolla, Alessandra Rolla e Simone Silvestri.

*L'effetto spugna è il segreto del Carnaroli added by **Redazione** on 2 febbraio 2023*

View all posts by Redazione →

© Riproduzione riservata