

La puntata di "Camper in viaggio" in una cascina di Valle Salimbene

Risotto e bonarda su Rai Uno per promuovere il territorio

LA VETRINA

VALLE SALIMBENE

Risotti, Bonarda e salame di Varzi davanti alle telecamere di RaiUno. La trasmissione "Camper in viaggio" è arrivata a cascina Mezza Motta, sede dell'azienda agri-

cola Pagliari di Emanuele Casali per una puntata in cui la coltivazione del riso l'ha fatta da padrona. Il collegamento dallo studio con Marco Di Buono, l'inviato nel Pavese, si è aperto in una risaia, dove Fabio Mazza, tecnico della sezione di Pavia dell'Ente nazionale risi, ha parlato del ciclo del riso. «In questa risaia – ha spiegato – è stato semina-

to un riso Carnaroli, varietà predominante nel Pavese e nei limitrofi Lodigiano e Milanese: una varietà dal chicco allungato e dal caratteristico baffo in cima alla pannocchia». Poiché la trasmissione è generalista, Di Buono ha ricordato un dettaglio già noto a chi vive nel triangolo del riso Pavia-Vercelli-Novara: «Ricordiamo che non si



Un momento della trasmissione su Rai Uno da Valle Salimbene

chiama spiga, ma pannocchia di riso». Dallo studio, il conduttore Peppone ha ricordato l'importanza della sostenibilità ambientale, ribadita da Mazza con l'esempio della rotazione: il riso che, in un

terreno coltivato un anno in sommersione l'anno successivo in asciutta, lascia il posto a mais, soia e frumento. Poi il passaggio a una tavola in mezzo alla campagna con le gallette di riso e le varietà

coltivate a Mezza Motta: oltre al Carnaroli, c'erano vasette con Arborio, Ribe, Integrale nero e rosso, Baldo, Sant'Andrea e Roma. «Qual è la varietà migliore per un risotto?», ha chiesto Di Buono. «La diatriba è aperta – ha risposto Emanuele Casali – Per un risotto classico direi il Carnaroli, perché tiene la cottura e i chicchi ben separati: per un risotto di pesce, come si usa nel Mantovano, direi un Vialone nano». Poi il finale in cascina con il salame di Varzi, «tagliato con inclinazione di 45 gradi», e il risotto cucinato con pasta di salame. E Di Buono ha chiuso con due piatti davanti alla telecamera: risotto con ortica o con rapa rossa. —

UMBERTO DE AGOSTINO