

GAMBERO ROSSO®



MAGIA DEI FUNGHI IL BOSCO IN CUCINA

OLTREPÒ. NON SOLO VINO

MARCO AMBROSINO. LIBERA CUCINA

MONTENEGRO: TERRA DI SUGGERZIONI

PIATTI. LA LIGURIA DI ENRICO MARMO



anno 31 numero 368 - mensile settembre 2022 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 133 e 415

RISO PROFUMATO: L'ITALIA BATTE L'ASIA 16+8 CHICCHI DA NON PERDERE



a cura di Mara Nocilla - scatti di Patrizia Casamirra e Francesco Vignali

Il riso aromatico a chicco affusolato bianco è un campione di versatilità. Perfetto nelle ricette esotiche. Ideale anche nel poke, abbinato a salmone, avocado, alghe e salsa di soia. Sorprendente nei piatti della cucina innovativa. Validò sostituto del pane per il minor impatto glicemico grazie all'alta percentuale di amilosio, soprattutto se i chicchi non sono raffinati o sono sottoposti a una sbramatura soft. In classifica 24 prodotti, 16 di cascina e 8 della gdo, tra Basmati, Jasmine e varietà italiane: Apollo, Armonia, Essenza, Fragrance, Gange, Iris e Thai Aromatico

Se il Carnaroli è il riso per definizione da risotti, il riso bianco profumato a chicco lungo è ideale per le classiche insalate estive e tante altre preparazioni. Nel poke può sostituire il riso da sushi, dando il giusto contrappunto aromatico al piatto cult del momento. Si presta a cotture al vapore o per fare il riso pilaf. Sposa quasi tutto il commestibile: pesce, carne, verdure, legumi, frutta, semi, alghe, spezie e vari tipi di condimenti, non solo da abbinare a pollo o gamberi e insaporire con curry e salsa di soia. È perfetto per preparare ricette etniche ma anche piatti di ricerca esotica style. È ottimo come sostituto del pane. In genere, quando si parla di riso profumato a chicco lungo e di colore bianco si intende il Basmati, pregiata varietà orientale coltivata in India e nel Pakistan, tradizionalmente ai piedi delle colline himalayane: chicco cristallino bianco e affusolato che cresce in cottura e rimane al dente, ben sgranato e senza incollarsi, gusto delicato e leggermente dolce, profumo e aromi eleganti che ricordano vagamente il popcorn, il legno di sandalo e il gelsomino, più intensi quando il riso è giovane. Non a caso in lingua hindi Basmati significa regina di fragranza. Cugino del Basmati è il Patna, altro riso lungo aromatico, ma più delicato, coltivato nel Bihar, nell'India nord-orientale; mentre il Jasmine, coltivato soprattutto in Thailandia, ha sì fragranza ma una struttura un po' appiccicosa (che facilita l'uso delle bacchette). Anche il nostro Paese ha i suoi risi profumati, ottenuti incrociando quelli asiatici naturalmente aromatici con varietà italiane. Il più diffuso è l'Apollo, dal 2002 coltivato in Piemonte, Lombardia e Sardegna, inserito nel Registro varietale Ente Risi della campagna 2021-2022 insieme ad altre varietà di

riso aromatico a chicco "lungo B" non pigmentato: Asia, Brezza, Elettra, Febo, Fragrance, Gange, Gelso, Giano, Giglio, Iarim. A questi vanno aggiunti il Thai Aromatico, il Thaibonnet (che però non è profumato), l'Essenza (incrocio tra un riso Thailandese e un Basmati pakistano), l'Armonia (Basmati x Thaibonnet) e l'Iris, varietà figlia di un riso di origine asiatica e nata da un progetto promosso da O.S.E. di Crescentino (VC), in via di registrazione al CREA-SCS (ex Ense - Ente Nazionale Sementi Elette). Tutti questi risi hanno caratteristiche simili a quelle del Basmati e per questo rappresentano un'alternativa italiana al riso d'importazione. Un'alternativa più che valida, come ha dimostrato il nostro blind test, nel quale sono state degustate alla cieca alcune di queste varietà. Infatti, i risultati migliori sono venuti fuori dai risi aromatici coltivati e lavorati nel Bel Paese: più profumati e fragranti, più saporiti, più croccanti e sgranati. Un motivo in più per scegliere prodotti made in Italy, che fa il tris con la sostenibilità ambientale e il supporto alla nostra economia. Un consiglio, anzi due: sciacquate il riso prima della cottura, assicuratevi che sia fresco e compratene poco alla volta, l'età non giova al riso aromatico. ❖

10 SUGGERIMENTI TRA INSALATE, TORTINI, ANTIPASTI, CONTORNI, PIATTI UNICI, POKE E DESSERT

I consigli di **Igles Corelli** (chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy), **Salvo Cravero** (chef e patron dell'omonimo ristorante nell'Olivo Country Club, Bassano in Teverina (VT)), **Gerardo De Santo** (sommelier del riso, relatore divulgativo, chef e insegnante in corsi dedicati)

- 1 il classico riso alla cantonese
- 2 con pollo tandoori (marinato con yogurt, curry, zenzero, peperoncino rosso, pepe di Cayenna e limone)
- 3 nel tradizionale poke hawaiano con salmone (o tonno), fagioli edamame, alghe, avocado, mango e salsa di soia
- 4 torretta di riso con straccetti di pollo, ananas e salsa al curry
- 5 insalata di riso con tonno e verdure
- 6 con gamberi o mazzancolle, mais, coriandolo e pomodoro
- 7 cotto al salto e accompagnato con pollo e germogli di soia, condito con salsa di soia
- 8 nei pomodori ripieni al posto del riso tondo
- 9 risolatte con miele e cialde di riso
- 10 budino di riso aromatico con mango, lamponi e foglie di menta

LEGENDA

❖ Ai panel delle degustazioni hanno partecipato: **GABRIELLA CIOFFETTA**, assaggiatrice di olio **GERARDO DE SANTO**, sommelier e divulgatore del riso **INDRA GALBO**, Gambero Rosso **ELISA GALLI**, assaggiatrice di olio **RODI KOLANECI**, titolare dell'Enoteca Baccano, Roma **FIGORELLA MAZZEI**, Gambero Rosso **MARA NOCILLA**, Gambero Rosso **STEFANO ZIMEI**, chef dell'Enoteca Baccano di Roma

❖ I prezzi indicati sono quelli medi al dettaglio

❖ I prodotti n. 1 sono risultati i migliori; gli altri (in ordine alfabetico) sono stati giudicati di ottima qualità dagli assaggiatori del Gambero Rosso.

RISO AROMATICO BIANCO DEL MERCATO DI NICCHIA



Cascina Oschiena

Apollo

TEX AEQUO Bello, buono, elegante, delicato ma espressivo. In una parola soave. È il riso Apollo di Alice Cerutti, coltivato sui terreni aziendali nel basso Verellese in agricoltura integrata, e lavorato in modo artigianale da una riseria esterna. Una produzione sostenibile, certificata Friend of the Earth e Global Gap, in un ambiente a biodiversità protetta, l'Oasi Naturale di Cascina Oschiena, creata per salvaguardare diverse specie animali. I chicchi regolari e ben selezionati color bianco avorio lucente profumano di buono prima ancora di cuocerli (in 12-14 minuti): note lievi ma fresche e vivaci di aia pulita, latte e latticini, vegetali e cereali dolci, animali da cortile, fiori di campo. Sensazioni che tornano al palato insieme a una rassicurante dolcezza, una punta minerale, ricordi di popcorn e crosta di pane. Struttura perfetta, friabile, carnosa e di buon dente fino al cuore del chicco.

Crova (VC)
strada Oschiena-
Tabalino
3922262845
cascinaoschiena.it
1 kg prezzo 6/7,50 €



Riseria Merlano

Fragrance

TEX AEQUO Un primo posto dovuto a due fattori. La zona particolarmente felice per la coltivazione del riso, la Baraggia Verellese. Il know-how di Merlano, azienda a filiera completa alla terza generazione (dal 1950) e dal 2012 certificata biologica, con impianto moderno che abbina la tradizionale pilatura a pietra a metodi avanzati di trasformazione. Se i classici risi padani sono coltivati nei propri terreni, il riso aromatico Fragrance è acquistato in Italia e raffinato ad acqua dopo la lavorazione a pietra. Vince per la quasi perfezione dei chicchi tra l'avorio e il grigio chiaro, il profilo aromatico soave e persistente (le classiche note vegetali e lattiche, richiami al buon sacco di juta e all'aia vissuta ma sana e pulita), il sapore dolce e leggermente minerale, e soprattutto per una struttura friabile, sgranata e di ottima masticabilità dopo 10-12 minuti di cottura. In vendita anche online.

Buronzio (VC)
strada statale 230
Trossi, 5
0161855502
riseriamerlano.com
1 kg prezzo 3,65/4 €



Gli Aironi - Risi&Co

Apollo

Azienda pensata e costruita intorno al riso nelle Grange vercellesi, da 5 generazioni guidata dalla famiglia Perinotti. Nell'ampio assortimento di prodotti c'è anche un buon Apollo, come tutti i risi Gli Aironi coltivato a basso impatto ambientale, direttamente o acquistato da fornitori storici che producono in esclusiva per l'azienda di Lignana, lavorato a pietra con sbramatura leggera del chicco. Uno dei suoi plus è la perfezione visiva, chicchi omogenei, molto ben selezionati e privi di difetti, che dopo la cottura di 11-13 minuti mantengono il candore e la perfezione. Poi il profumo, soave e giovanile, soprattutto del riso crudo: buon sacco di juta, cereali freschi ed espressivi, aia pulita, legno aromatico tagliato da poco. La cottura affievolisce le sensazioni ma non la pulizia e la precisione del profilo aromatico. Gusto dolce e molto delicato, buona struttura di buon dente. Vendita online.

Lignana (VC)
strada
delle Grange, 8
0161344025
gliaironi.it
1 kg prezzo 5/5,30 €



Cascina Alberona

Apollo

La Cascina Alberona, il cuore della tenuta agricola Luigi Ferraris, con 130 ettari in Lomellina, è specializzata in risi "nobili", alcuni coltivati nelle proprie terre (in primis i Classici Carnaroli, Baldo e Sant'Andrea), altri selezionati e confezionati in casa, in vendita online. Come l'Apollo, acquistato presso un'azienda agricola novarese e lavorato all'esterno, con pilatura a pietra e nebulizzazione con microparticelle d'acqua. I risultati del blind test danno ragione all'ottima scelta del prodotto. Bel chicco bianco e affusolato, profumo fresco e complesso centrato su note vegetali di legno e cereali, sentori di aia pulita e animali da cortile, che si avvertono con più decisione al palato dopo la cottura (14-16 minuti). Gusto dolce vivacizzato da un pizzico di mineralità che lo rende naturalmente saporito; ricordi di latticino nel retrolfatto. Buona struttura, di buon dente, ma appena collosa.

Mortara (PV)
Cascina Alberona, 230
038490143
cascinaalberona.com
1 kg
prezzo 2,50/3,50 €

RISO AROMATICO BIANCO DEL MERCATO DI NICCHIA



Cascina Belvedere

Essenza Bio

Passione per il riso da oltre un secolo. La storia comincia nel 1878 a San Genuario di Crescentino, poi trasferimento a Bianzè, conversione al biologico e, alla fine del '900, chiusura in parte del ciclo: lavorazione artigianale nella riseria interna, confezionamento e alcuni risi coltivati in aziende di famiglia. Essenza (incrocio tra un riso Thaiandese e un Basmati pakistano), coltivato in Italia e acquistato da Cascina Belvedere, è lavorato in azienda poco alla volta, sottoposto a sbramatura leggera. La sua cifra è la delicatezza. I chicchi, regolari e omogenei, con pochissime imprecisioni, emanano un profumo lieve di sacco di juta odoroso di fresco e di buoni cereali appena trebbiati. Sensori che dopo una cottura di 13-15 diventano ancora più pacati, ma acquistano note di latticino. Gusto dolce e appena amarognolo sul finale. Texture leggermente collosa. Vendita online in diverse piattaforme.

Bianzè (VC)
via Fabrizio Maffi, 4
01611828098
016149895
cascinabelvedere.com

1 kg
prezzo 3,50/5,20 €



Agricola Lodigiana

Thai Bonnet

Riseria creata nel 1998 da una famiglia di agricoltori, lavora riso sia acquistato sia coltivato nell'azienda agricola di Antonio Eusebione, titolare dell'Agricola Lodigiana, situata sempre a Ronsecco. Come il Thai Bonnet, come tutti i prodotti maison trasformato in modo artigianale e venduto online attraverso l'e-commerce aziendale. Un riso buono e sincero, molto delicato nella struttura e nel gusto, ma non privo di una sua complessità. I chicchi si presentano con pochi difetti, di dimensione medio-piccola e tonalità bianco grigio opaco. L'odore richiama l'aia, i campi a seminativo, il fieno, i cereali dolci freschi e secchi, arricchiti in bocca da note di latticini e da un gusto dolce e pulito. Un riso delicato, dicevamo, che da un punto di vista tattile si traduce in una texture leggermente collosa e cedevole, di discreto dente. Cuoce in 13-15 minuti.

Ronsecco (VC)
strada
delle Grange, 20
0161816001
lodigiana.com

1 kg
prezzo 4,95/6,50 €



Riso Passiu

Gange

Passiu riserva sempre sorprese positive nei contest dedicati al riso. Anche in questa classifica conferma la vocazione risicola sarda, cosa tutt'altro che scontata per una regione sinonimo di pecorini, bottarga, spiagge dorate e mare color smeraldo. E dimostra ancora una volta l'alta qualità dei prodotti, in vendita anche online. Come il Gange (incrocio tra il Basmati e il Thaiandese), coltivato in azienda in agricoltura integrata e pilato in una riseria esterna tramite sbiancatrice conica di tipo Amburgo. I chicchi, integri e affusolati, dopo la cottura di 13-15 minuti si presentano ben strutturati e definiti, nivei e lucenti, ed emanano un profumo lattico, di vegetali dolci e popcorn, arricchito da ricordi di aia. Il gusto ha la dolcezza del cereale e del latte, seguita da un lieve tocco amaricante in chiusura. Struttura eccellente, friabile, di ottima masticabilità e tenuta alla cottura.

Oristano
località Perda Lada
3939093965
risopassiu.it

500 g
prezzo 6/7,80 €



Pizzo e Foresto

Apollo

La classica cascina vercellese a gestione familiare, nel versante più occidentale della pianura padana. La filiera del riso è diretta e quasi chiusa: dalla coltivazione, a basso impatto ambientale nei terreni aziendali nella valba Rossignolo, fino al confezionamento e alla vendita, in negozi piemontesi e online. Solo la lavorazione è esterna, con due fasi di sbiancatura per abrasione a pietra e per auto frizione. I chicchi color avorio, regolari, abbastanza curati e ben selezionati, emanano un profumo molto caratteristico ed evocativo di vegetali dolci e di sacco di juta con dentro cereali freschi. Un odore vitale e pulito che la cottura di 11-13 minuti smorza nell'intensità e virando i toni verso l'aia, il campo e l'ambiente del riso, più lievi note lattiche. Sensazione finale di freschezza, pulizia, vivacità e calda dolcezza su un profilo aromatico molto gentile. Struttura appena collosa.

Lamporo (VC)
via Marone, 26
0161848265
pizzoeforesto.it

1 kg
prezzo 2,80/3,20 €

RISO AROMATICO BIANCO DEL MERCATO DI NICCHIA

**RisOristano***Thai Aromatico*

RisOristano è fattoria sociale e azienda agricola storica, attiva a San Vero Milis dall'800. Marcello Stara continua la tradizione familiare recuperando la coltivazione del riso, già sperimentata nella zona e poi abbandonata. Una coltura adatta ai suoi appezzamenti ai piedi del Montiferru e vicino al mare, per la presenza di terreni argillosi che trattengono bene l'acqua, l'aria salmastra, il terreno vulcanico e il particolare microclima. I chicchi affusolati del Thai Aromatico, lavorati in modo soft in una riseria esterna, dopo la cottura di 13 minuti emanano un odore gentile ma sfaccettato di cereali dolci secchi, di campo e animali di bassa corte. La bocca è mediamente dolce e leggermente amara sul finale, molto pacata in intensità e persistenza, con un profilo aromatico centrato su note di volatili e aia vissuta, con lontani richiami ai latticini. Struttura leggermente colloso e adesiva.

San Vero Milis (OR)
via Umberto I, 112
078353341
3408321537
risoristano.com
500 g 2,50/3,50 €

**Salera***Apollo*

Salera ha legato il suo nome a risi (e cereali) di alto profilo e a filiera chiusa, con pilatura a pietra. Tutto avviene in questa azienda agricola situata nella pianura bergamasca, a Martinengo e a Morengo, e nel versante pavese del Parco del Ticino (La Cascina La Reale). Tra i risi a chicco lungo profumati eccelle l'Apollo, un prodotto molto elegante e profumato, con pervasive quanto sorprendenti note floreali. Regolare e ben selezionato, ha colore avorio che diventa bianco latte lucente dopo la cottura di circa 16 minuti. I richiami ai fiori bianchi, all'erba verde e alla corteccia di legni aromatici dell'olfattiva si arricchiscono in bocca di note lattiche fresche, di cereali dolci, animali da cortile e aia pulita. Dolcezza nitida e precisa, consistenza particolarmente piacevole, friabile e sgranata, per nulla colloso e di buona masticabilità, bella salivazione finale. Vendita online.

Martinengo (BG)
via Vallere, 65
0363987295
3356237378
salera.it
1 kg prezzo 6,90 €

**Salera***Basmati*

L'azienda agricola di Giancarlo Salera, guidata in tandem con i figli Pierluigi e Ilaria, entra in classifica anche con il riso Basmati, acquistato in India o Pakistan e lavorato nella riseria interna, come tutti i risi maison con pilatura a pietra e selezione a zero per cento di rottura. I chicchi si presentano abbastanza integri e regolari, di colore grigio avorio che diventa bianco dopo 12-14 minuti di cottura. Il profumo è particolare e caratterizzato, centrato soprattutto su decise e persistenti note di cereali, sacco di juta e legno fresco appena tagliato, accompagnati da ricordi lontani di aia. Sensazioni che perdono forza e sprint al palato, sia negli aromi sia nel sapore. Buona la struttura del chicco, appena appena colloso. Il gusto e il profilo aromatico particolarmente delicati, una volta versato nel piatto, lo rendono adatto a pietanze condite. Vendita online.

Martinengo (BG)
via Vallere, 65
0363987295
3356237378
salera.it
1 kg prezzo 6,90 €

**Santa Maria dei Cieli***Apollo*

Tre generazioni per questa società agricola della Lomellina guidata dalle famiglie Meschini e Cisco, dedicate alla produzione di riso con attenzione alla qualità, alla ricerca e all'ambiente. Tra i 5 risi proposti dall'azienda Santa Maria dei Cieli figura anche l'Apollo, acquistato già lavorato dalla società agricola Falasco (il cui proprietario è vicepresidente della cooperativa Sapise, leader europea nella produzione di sementi di qualità, che ha costituito la varietà) e confezionato presso una riseria di fiducia. I chicchi, di aspetto regolare, chiari e con pochissime imprecisioni visive, danno il meglio nell'olfattiva da crudi. Un naso che vola, con richiami di cereali e vegetali particolarmente leggeri, freschi e gentili, che dopo la cottura (di almeno 12 minuti) si fanno molto esili e delicati, ad accompagnare un sapore dolce e lievemente minerale. Struttura appena colloso.

Mede (PV)
Cascina Santa Maria
3333611080
santamariadeicieli.it
1 kg
prezzo 3,50/3,80 €

RISO AROMATICO BIANCO DEL MERCATO DI NICCHIA



Riso Testa

Apollo

Entra in classifica in zona podio, a un soffio dalla prima posizione. Proviene dalla pianura novarese ed è prodotto dalla Cascina Grampa. Una produzione che nasce nelle risaie aziendali, curata in modo artigianale sul campo, nella selezione delle sementi fino all'essiccazione e allo stoccaggio, mentre la pilatura e il confezionamento sono affidati a piccole aziende del territorio ma sempre sotto il controllo di RisoTesta. I punti di forza di questo riso dai chicchi regolari color avorio sono il profilo aromatico esuberante, fresco e persistente, centrato su note lattiche (proprio fiordilatte e mozzarella!), accompagnate da lontani ricordi vegetali e di legno aromatico, poi l'estrema pulizia e precisione delle sensazioni, la grande dolcezza unita a un pizzico di mineralità che fa salivare e arrotonda il gusto. Ottima anche la consistenza, friabile e di eccellente masticabilità. Vendita online.

San Pietro
Mosezzo (NO)
Cascina Grampa
0321540060
risotesta.it

1 kg prezzo 4/5 €



Verelé

Iris

Due agricoltori della bassa Vercellese, Roberto Priora e Giuseppe Vasino, amici e titolari di aziende sostenibili, rispettivamente a Fontanetto Po e a Crescentino, sono specializzati nella creazione di nuovi risi pigmentati. Sono frutto di O.S.E. (Oryza Sativa Exclusive), progetto che consiste nella selezione, coltivazione e mantenimento in purezza di varietà di riso ottenute da semplici incroci nati nei campi e non forzati dall'uomo. Di questo progetto fa parte anche l'Iris, ottenuto dall'incrocio naturale con una varietà di origine asiatica, coltivato in azienda e lavorato in una piccola riseria. Un riso colorito e da crudo ricco di profumi vegetali (note espressive di buon sacco di juta, cereali freschi e aia pulita), che la cottura di circa 11 minuti attenua in intensità e persistenza. Texture un po' soft e collosa.

Fontanetto Po (VC)
via Torquato Tasso, 1
0161840436

Crescentino (VC)
strada Rabeto, 10
3939594894

risorosaverle.it

1 kg prezzo 4 €



Riso Vignola

Basmati

L'azienda fondata nel 1880 da Giovanni Vignola, oggi alla quinta generazione, è una realtà all'avanguardia, grande e strutturata, che produce a proprio marchio e per terzi un'ampia gamma di risi, distribuiti in negozi e gdo italiani ed europei. Il Basmati assaggiato proviene dal Pakistan ed è pilato a pietra, sbiancato e sottoposto a operazioni di selezione e calibratura. Un lavoro molto curato, come dimostrano i chicchi perfettini, omogenei nella forma affusolata, nella dimensione e nel colore grigio-avorio, con pochissime imprecisioni. Le belle note di buon sacco di juta e di biancheria di lino e di cotone fresca di bucato appena stirata, emanate dal riso crudo, dopo la cottura di 12-14 minuti cedono il passo a un profumo più pacato. Gusto fresco, dolce e minerale che sostiene la salivazione. Buona struttura, friabile, poco collosa e di piacevole masticabilità.

Balzola (AL)
corso Dante, 24
0142804135

risovignola.it

1 kg prezzo 3,20 €



Zaccaria

Armonia

Armonia di nome e di fatto questo riso dell'azienda agricola Zaccaria, 210 ettari situati nella Baraggia, area pedemontana piemontese ai piedi delle alpi biellesi e del monte Rosa. Un riso da podio, gentile ma molto espressivo e complesso, ottenuto dall'incontro tra il Basmati e il Thaibonnet. E di filiera chiusa, coltivato (in agricoltura integrata), lavorato (in modo artigianale) e confezionato esclusivamente in azienda, in vendita anche online. Regolare e molto ben selezionato, di colore avorio da crudo, bianco caldo dopo la cottura di 12 minuti, è odoroso di vegetali giovanili, cereali dolci, campo e aia vissuta. Ancora meglio in bocca, dove i sentori dell'olfattiva si esprimono con slancio e intensità, e si arricchiscono di note lattiche fresche e di una tenera dolcezza: sembra di mangiare riso al latte. Ottima anche la texture, friabile e sgranata, di ottimo dente. Retrogusto pulitissimo.

Salusola (BI)
Cascina Margaria, 8
via Madama, 16
0161998235

risozaccaria.com

1 kg prezzo 9/10 €