

SALE&PEPE PER RISÒ, FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL RISÒ

Il riso del Vercellese



NELLA PROVINCIA PIEMONTESE RICCA DI ACQUE,
LA STORIA, L'AGRICOLTURA E LA PASSIONE
DI GRANDI UOMINI SI INTRECCIANO DA SECOLI
CON IL PREGIATO CEREALE CHE HA PLASMATO
L'AMBIENTE, ISPIRATO CAPOLAVORI DEL CINEMA
E OGGI È COLTIVATO IN 100 VARIETÀ

a cura di Daniela Falsitta, testo di Laura Sommariva, foto concesse da Ente Risi

C'è una città che custodisce un patrimonio agricolo e culturale unico al mondo. Principale zona di produzione risicola in Europa, Vercelli sorge al centro di un paesaggio antico e straordinario, modellato dall'acqua, dall'ingegno umano e dalla coltivazione del riso cominciata già nel tardo Medioevo, come testimonia una lettera di Galeazzo Maria Sforza, duca di Milano, del 1475. A quel tempo le grange, cascine fortificate nate grazie ai monaci cistercensi, costituivano la struttura portante dell'agricoltura vercellese. Tutte facevano capo all'Abbazia di Lucedio, fondata nel XII secolo, oggi visitabile e ancora attiva nella produzione agricola. Il salto di qualità avvenne, però, nell'Ottocento grazie alla costruzione del Canale Cavour, un'opera idraulica del 1866 intitolata al Conte Camillo Benso che, nella sua tenuta di Leri, sperimentava metodi innovativi di coltivazione. Collegando il Ticino al Po e attraversando la pianura per 85 km, il canale disegna ancora oggi la geografia del territorio, caratterizzato dalle geometrie delle risaie e da luoghi simbolici come la tenuta Colombara, a Livorno Ferraris,

sede del Museo della Mondina. Qui il tempo sembra essersi fermato all'epoca in cui erano le donne a svolgere il duro lavoro nelle risaie, come racconta il capolavoro del cinema neorealista *Riso Amaro* girato alla tenuta di Veneria, tutt'ora attiva. Luoghi suggestivi si possono scoprire anche con i tour proposti per la prima edizione di "Risò - Festival Internazionale del Riso", dal 12 al 14 settembre (vedi a pagina xx), oppure percorrendo in autonomia la Strada delle Grange e visitando i Borghi delle Vie d'Acqua, dove la lunga stagione delle sagre prosegue tutta l'estate per concludersi come da tradizione con le feste del raccolto e le fiere autunnali di San Martino (borghidelleviedacqua.it).

La grande epopea continua nel presente, con oltre 100 varietà di riso coltivate ancora oggi su circa 70 mila ettari grazie ad aziende che coniugano tradizione contadina e inno- *segue >*

Nella foto in basso, da sinistra: una veduta primaverile delle risaie allagate; la tenuta Colombara, a Livorno Ferraris, sede del Museo della Mondina; la Basilica di Sant'Andrea, principale monumento di Vercelli in cui convivono stile

romanico e gotico cistercense; un tour in bici tra le cascine e i campi dorati di riso maturo così come appaiono in settembre, prima della raccolta; l'antico mulino della riseria San Giovanni e una delle strade bianche che attraversano le risaie creando un paesaggio a scacchi.



PANISSA VERCELLESE

La sera prima ammollate 200 g di fagioli di Saluggia o Villata; lessateli per 2 ore con un pezzo di cotica e un osso del costato di vitello, poi scolateli tenendo il brodo. Preparate un secondo brodo con acqua, un osso di bue e carota, sedano e cipolla interi. Soffriggete in una casseruola di rame una cipolla bionda tritata con extravergine d'oliva, mezzo salame sotto grasso sgranato a mano e 100 g di lardo macinato.

Unite 280 g di riso Baldo o Roma e tostatelo finché sarà lucido, poi sfumate con 3 dl di rosso fermo e portate a cottura sempre mescolando e versando prima un po' del brodo con l'osso di bue bollente e, da metà del tempo, il brodo di fagioli bollente; a metà cottura unite anche i fagioli. Regolate di sale e pepe e mantecate con una noce di burro. Fate riposare per 2 minuti e servite completando con una macinata di pepe.

Per 4 persone



vazione scientifica. Non è un caso se alcuni tra i risi da risotto più noti al mondo condividono il nome con i luoghi di questo territorio. Come l'Arborio, nato nell'omonimo comune a pochi km da Vercelli dall'incrocio del Vialone con il Lady Wright, un riso di origine statunitense da cui ha ereditato il chicco particolarmente grande. Oppure il Sant'Andrea, preferito per minestre e dolci che cresce anche alle basse temperature del particolare territorio della Baraggia Verellese ed è legato alla figura di Mario Marchetti, agronomo che ne perfezionò la selezione. Il Carnaroli, invece, oggi considerato "il re dei risi" per il suo chicco lungo, robusto e resistente alla cottura, fu selezionato nel 1945 da Ettore De Vecchi fra Pavia e Milano, ma è stata proprio Vercelli

ad averne fatto il simbolo della qualità italiana nel mondo, diventandone il principale luogo di produzione. Nato dall'incrocio di Vialone Nero e Lencino, quest'anno il "re" compie 80 anni e deve riportare la dicitura Carnaroli Classico, per essere distinto dai Carnaroli Tipo, geneticamente diversi dalla varietà originale. Tra i risi storici che meritano attenzione ci sono poi il Roma e il Baldo, consigliati per la tipica Panissa verellese (vedi la nostra ricetta), e il Balilla, piccolo e tondo, di solito usato per dolci e croquette. Tra le varietà create negli ultimi decenni, invece, c'è il Selenio, piccolo e ricco di amido, ottimo per sushi e cucina asiatica, utilizzato da molti ristoranti giapponesi in Italia ed esportato anche all'estero. Inoltre, per *segue >*

RISO NERO CON POLPO

Cuocete un polpo da 1 kg in pentola a pressione per 30 minuti. Fate intiepidire e filtrate il brodo. Eliminate la pellicina solo dalla testa e dalla base dei tentacoli. Lessate 300 g di riso nero per 20 minuti.

Soffriggete 2 scalogni tritati in 2 cucchiaini d'olio extravergine, unite metà polpo a pezzetti e sfumate con 1,5 dl di vino bianco. Aggiungete il riso e cuocete per altri 15 minuti, bagnando con il brodo. Intanto grattugiate 1 noce di zenzero e 1 spicchio d'aglio, unite 3 cucchiaini d'olio, 1 cucchiaino di scorza di limone e sale. Arrostitite il polpo rimasto a tocchi in una padella unta d'olio. Mantecate il risotto con 2/3 della salsa. Unite alla salsa rimasta il succo di mezzo limone, 2 cucchiaini d'olio e prezzemolo; versate il mix sul polpo arrostito e servite con il risotto.

Per 4 persone



HOSOMAKI GIAPPONESI

Sciacquate a lungo 200 g di riso Selenio e fatelo riposare 30 minuti. Riunitelo in una pentola con 2 dl d'acqua, portate a ebollizione e cuocetelo per 10 minuti coperto. Spegnete e coprite per 15 minuti. Scaldare 2 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di sale in 6 cucchiaini di aceto di riso. Scolate il riso e unite a filo lo sciroppo, mescolando e raffreddando il riso con un ventaglio. Disponete un foglio di alga nori su uno stuoio da sushi e distribuitevi 1/4 del riso lasciando libero 1 cm sui lati lunghi. Continuate con un velo di wasabi e con filetto di salmone o cetriolo a bastoncini o avocado a bastoncini bagnati con succo di limone. Arrotolate il sushi fino a sovrapporre i lembi liberi dell'alga. Preparate allo stesso modo altri 3 roll, tagliate ognuno in 4 tronchetti e serviteli con salsa di soia, wasabi e zenzero marinato. Per 4 persone



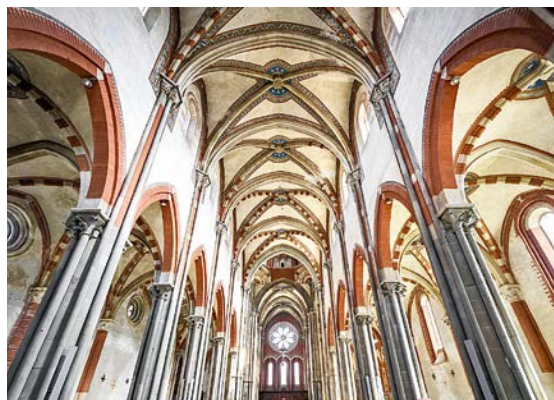
RISÒ CELEBRA I CHICCHI PIÙ BUONI DEL MONDO

DAL 12 AL 14 SETTEMBRE VERCELLI OSPITA LA PRIMA EDIZIONE DI "RISÒ - FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL RISÒ", TRE GIORNI DEDICATI AL CEREALE PIÙ IMPORTANTE DEL MONDO, TRA ECCELLENZE GASTRONOMICHE, ESPERIENZE SENSORIALI, CULTURA E TURISMO LENTO. IL CUORE DELL'EVENTO È IL VILLAGE, IN PIAZZA ANTICO OSPEDALE, A DUE PASSI DALLA STAZIONE, ALLESTITO SU 13MILA MQ CON PADIGLIONI DEDICATI ALLE ISTITUZIONI, ALLA FILIERA DEL RISÒ E AI PRODUTTORI, DOVE CONOSCERE E ACQUISTARE DIRETTAMENTE IN LOCO, OLTRE

ALL'AREA FOOD CON TANTE RICETTE A BASE DI RISÒ DA GUSTARE A PRANZO E CENA. DAVANTI ALLA BASILICA DI SANT'ANDREA, PROPRIO DI FRONTE ALL'INGRESSO DEL VILLAGE, SI IMPARANO A RICONOSCERE LE VARIETÀ CLASSICHE DELLA RISICOLTURA ITALIANA GRAZIE A SETTE RISAIE IN MINIATURA, MENTRE GLI INCONTRI TEMATICI E LE CONFERENZE SI TENGONO NEL SALONE DUGENTESCO DELLA BASILICA, CHE NEL PORTICO INTERNO OSPITA ANCHE IL PERCORSO "RIFLESSI DI RISÒ" FRA INSTALLAZIONI IMMERSIVE SORPRENDENTI E, AL PIANO SUPERIORE, LA MOSTRA FOTOGRAFICA "LE DONNE

DI RISÒ AMARO", OMAGGIO A SILVANA MANGANO E AL CELEBRE FILM CON SCATTI INEDITI DI ELIRIO INVERNIZZI. TANTI GLI EVENTI CULTURALI IN PROGRAMMA, L'ATTESO READING DEL PROFESSOR ALESSANDRO BARBERO NELLA BASILICA DI SANT'ANDREA (VENERDÌ 12 SETTEMBRE ALLE 18), LA MOSTRA DEDICATA ALL'ESPRESSIONISMO ITALIANO ALLO SPAZIO ARCA, L'ESPOSIZIONE DEL PREZIOSO VERCELLI BOOK (UNO DEI 4 CODICI MEDIEVALI RIMASTI AL MONDO IN ANTICA LINGUA INGLESE) E LE APERTURE DEI MUSEI CITTADINI CON MOSTRE INEDITE. E QUANDO IL VILLAGE CHIUDE, ALLE 22, LA FESTA CONTINUA CON LE RISÒ NIGHT,

CHE TRASFORMANO IL CENTRO DI VERCELLI IN UN PALCOSCENICO A CIELO APERTO CON MUSICA E SPETTACOLI. DA NON PERDERE I SEI TOUR GUIDATI, DUE A PIEDI DELLA DURATA DI DUE ORE, E QUATTRO SUL TERRITORIO CON PARTENZE IN BUS DA VERCELLI E TORINO. UN'OCCASIONE PER CONOSCERE I BORGHI DELLE VIE D'ACQUA, LE RISAIE DORATE, LA BARAGGIA, LE GRANGE E LE ABBAZIE DEL VERCELLESE, DI CUI L'ACQUA E IL RISÒ HANNO MODELLATO LA VITA. *RISÒ - FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL RISÒ, VERCELLI DAL 12 AL 14 SETTEMBRE, INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. INFO: FESTIVALDELRIISO.IT*



In alto, l'abbazia di Lucedio, del XII secolo che ancora oggi si occupa di agricoltura. Qui sopra, lo specchio delle risaie ai piedi del massiccio del Monte Rosa; l'interno di Sant'Andrea che a settembre ospiterà alcuni eventi di Risò; le mondine in una foto storica.

soddisfare le nuove richieste dei consumatori, oggi l'attenzione dei selezionatori si è concentrata su risi colorati come il Violet e l'Ermes, il primo riso rosso integrale italiano, dalle particolari qualità organolettiche e con coltivazioni più sostenibili sul piano delle risorse idriche.

Se Vercelli continua a essere un centro vitale per la risicoltura con i piedi ben piantati nella sua campagna, nel centro storico cittadino la Borsa Merci è da oltre un secolo il luogo delle contrattazioni fra produttori locali di riso e compratori internazionali. Un ruolo di primo piano

che si rinnova quest'anno in una due giorni di incontri dedicati agli addetti ai lavori su riso, derivati e cosmetici naturali che si terrà il 10 e 11 settembre, appena prima di "Risò - Festival Internazionale del Riso".

Poco lontano, sotto i portici del municipio, una lapide commemora lo sciopero delle mondine del 1906, quando per prime in Italia ottennero la giornata lavorativa di otto ore. Per non dimenticare la straordinaria avventura umana, fatta di acqua, fatica e intelligenza che ogni chicco porta con sé.