



# IL RISO *in* ITALIA

del prof. Attilio A.M. Del Re

A differenza dei cereali come il frumento e l'orzo, il riso è un cereale esotico: forse originario del **Sud-Est asiatico**, isola di Giava e paesi adiacenti, anche se i genetisti propendono per un'origine unica nella valle dello Yangtze in **Cina**, in accordo coi dati archeologici: infatti il riso è coltivato nella valle dello Yangtze da almeno 10-12 millenni.

In India arrivò da almeno 4 o 5 millenni, ma rimase **sconosciuto** in Mesopotamia, in Europa e in Africa fino a tempi abbastanza recenti. Si pensa -ma senza prove documentali- che sia arrivato nei paesi Mediterranei nel **4° secolo a.C.**, con Alessandro Magno. Ancora oggi più del 90% del riso è prodotto in Asia.

Per i botanici il riso coltivato appartiene tutto al genere

**Oryza** e alla specie **sativa**. Esiste in verità una seconda specie coltivata, l'**O. glaberrima**, originata nella valle del Niger 2 o 3 millenni fa, coltivata tuttora in Africa per la sua resistenza alle avversità e introvabile altrove.

Più interessante è che l'**O. sativa** è differenziata in due varietà principali: **O. sativa japonica** (detta anche sinica) e **O. sativa indica**. A dispetto del nome, entrambe le varietà hanno un'origine unica, nella valle dello Yangtze. Alla prima varietà, la japonica, appartiene quasi tutto il riso coltivato oggi in Europa: risi dal grano di lunghezza media che durante la cottura diventano un po' appiccicosi, nella seconda, l'**indica**, troviamo invece i risi a grani lunghi che restano ben separati. La differenza non è



# DRAGO

*la fiamma del gas dolce come la legna*



## Vuoi guadagnare di più lavorando meno?

E' molto semplice, basta trasformare il tuo forno da legna a gas installando un bruciatore Drago, ti elenchiamo alcuni vantaggi:

quindi facilità di uso anche con personale poco esperto, che ha più tempo a disposizione per stendere le pizze e controllare le comande.

Aumenta notevolmente la capacità produttiva del tuo forno in quanto ti si libera lo spazio occupato dalle braci.

Il Drago è l'unico bruciatore che rimane nascosto alla vista dei curiosi perchè non sporge dal piano di cottura, inoltre non si cuoce come gli altri bruciatori quando il forno viene chiuso.

La fiamma del Drago è molto luminosa e silenziosissima perchè è senza ventilatore che è fonte di rumore e di frequente manutenzione, perciò la combustione avviene con il tiraggio naturale creato dal camino, esattamente come brucia la legna all'interno del forno.

All'occorrenza, inserendo lo specifico tappo di protezione, avrete la possibilità di cuocere le pizze bruciando la legna, come un normale forno tradizionale.

Migliaia di affezionati clienti ne testimoniano l'affidabilità, la pronta assistenza, ma in particolare vengono apprezzate le caratteristiche uniche di uniformità di cottura e risparmio energetico.

Drago è completamente automatico e velocizza la messa in temperatura del tuo forno, la combustione a premiscelazione totale creata dal sistema fuoco è soffusa molto irraggiante ad alto rendimento, tanto che ci riteniamo disponibili ad effettuare prove per confronti di consumo con qualsiasi marca e tipo di bruciatore in commercio.

*"Liberati dalla schiavitù della legna, acquisti dello spazio, il rifornimento è automatico, non hai più fuliggine, non devi pulire il camino e non hai più cenere sulle pizze... ti sembra poco?"*



DRAGO CONTROL

**AVANZINI**

www.avanzinibruciatori.it - info@avanzinibruciatori.it  
tel.: +39 0521 27 13 44



dovuta al glutine, come a volte si dice, ma al **tipo di amido** prevalente: amilopectina nei grani corti "glutinosi" e nei medi, amilosio nei lunghi.

È certo che in età ellenistica il riso si coltivava in Egitto, dal quale era importato in Grecia, a Roma e forse altrove; poco usato in cucina, ci sono arrivate due sole ricette antiche che lo prescrivono: entrambe nel capitolo delle **polpette** nel trattato di **Apicio**, scritto a Roma in latino da 500 a 800 anni dopo Alessandro: in una (2,11,8), la salsa è addensata con 'succo di riso' (acqua di cottura?); nella successiva (2,11,9), un'altra salsa per cuocere polpette è addensata con riso, non è chiaro se con farina o grani. Un uso davvero modesto. Sembra che il riso fosse usato soprattutto nella pratica medica.

Dobbiamo aspettare altri secoli per la diffusione della coltivazione in Europa, quasi di certo avvenuta nella **Spagna** islamizzata del X secolo attraverso il Nord-Africa. Forse dal-

la Spagna arrivò poi in Sicilia, ai tempi della dominazione musulmana e diede luogo ad una importante coltura: tre secoli dopo, alla corte siciliana di Federico II di Svevia si consumava riso.

Questo stando ad un'antica raccolta di ricette: il **codice "Meridionale"**, collazionato di recente con opere imparentate e interpretato come prodotto dell'ambiente federiciano. La coltura non era limitata alla Sicilia, dove erano arrivati gli arabi, ma era assai sviluppata in Campania, parte dell'impero di Federico II, tanto che, ancora qualche secolo dopo, il miglior riso era per il grande cuoco Bartolomeo Scappi "**riso di Salerno o di Milano**".

Nel "Meridionale" e nei derivati "Liber de coquina" troviamo diversi risi dolci e salati, in una varietà di preparazioni che non ha paralleli nella cucina orientale, dove il riso si mangia per lo più bollito o cotto a vapore, e nemmeno nella cucina medio-orientale

islamica: per questa abbiamo un libro scritto negli stessi decenni del "Meridionale" e tradotto in italiano come "**Il cuoco di Bagdad**", così che possiamo fare il confronto anche senza sapere l'arabo.

Questo interesse per il riso in quanto ingrediente principale dei piatti, tanto grande da dare spesso il nome al piatto stesso, semplice o complesso che sia, sembra tipico della cucina europea e soprattutto italiana, dal XIII secolo in poi.

Tra il '400 e il '500 il riso è

diffuso nella **pianura Padana** dove ancora oggi è coltivato con successo, tanto che la quantità di riso prodotta in Italia è la prima in Europa: non solo per quantità ma anche per qualità.

Oltre all'abbondanza della produzione, la diffusione del riso nella cucina italiana è dovuta all'inventiva dei cuochi che hanno nei secoli trovato nuovi modi per cuocerlo e per renderlo gradevole e digeribile. Una fra tutte: la **cottura a risotto**.

Ma della cottura del riso scriverò un'altra volta.

