la Rassegna.it
Fondata nel 1906

29 Novembre 2016

Quante cantonate sulla storia del riso. Pure Cracco ne ha presa una

“Chi non conosce le celebri piantagioni siciliane di riso?”, l'ironia dello dello chef nel riprendere un concorrente di Hell's Kitchen. Eppure il riso è profondamente radicato nella tradizione culinaria di quasi ogni angolo del nostro paese

«Qual è il piatto che unisce l’Italia?» – tuona Carlo Cracco in una delle puntate d’apertura dell’ultima edizione di Hell’s Kitchen. Schierata dinnanzi all’impudente mattatore, la spaurita brigata di cucina appare ancor più esitante del solito. «Il riso» – azzarda un commis di chiare origini sicule. Per quanto assai più pertinente della pizza che lo chef vicentino vorrebbe sentirsi suggerire, la risposta è da questi accolta con un’irridente canzonatura: “Certo, chi non conosce le celebri piantagioni siciliane di riso?”. La frecciata del nume televisivo dei fornelli sibila tra i risolini di condiscendenza degli astanti. “Ma gli arancini?” – si schermisce l’ingiustamente sbeffeggiato concorrente, cui nessuno presta però più attenzione.

Pur senza ubique coltivazioni, è in realtà indiscutibile che il riso sia profondamente radicato nella tradizione culinaria di quasi ogni angolo del nostro paese. E proprio la Sicilia fu il portale attraverso il quale, su impulso arabo, il cereale fece nel cuore del medioevo il suo definitivo approdo alla gastronomia della Penisola. Oltre che dai famosi arancini, questo importante passaggio storico è eloquentemente documentato da un manicaretto tutt’oggi in voga nel levante della Trinacria: la *tummala*, un timballo strettamente imparentato con i *polow* della cucina persiana. La singolare denominazione della vivanda è legata all’emiro-gourmet Mohamed Ibn Thumma, reggente di Catania nell’XI secolo, che nell’epopea dei paladini ha estorto discutibili simpatie tradendo i correligionari per stringere alleanza con il normanno Ruggero I d’Altavilla.

Quella su cui è sdrucciolato l’ineffabile Cracco non è certo la prima – ed a fortiori neppure la più illustre – delle topiche nelle quali, discettando di riso, sono incappati gastronomi e uomini di scienza. Già nel I secolo d.c. Plinio il Vecchio scriveva che lo stelo della graminacea è corredato di «foglie carnose, simili a quelle del porro, ma più grandi». Tale descrizione appare, ad essere generosi, quantomeno fantasiosa. A discolpa dell’illustre naturalista, v’è da precisare che

all’epoca il cereale non era ancora coltivato in Europa e che dunque, con ogni probabilità, mai lo studioso aveva avuto facoltà di ammirarne una pianticella con i propri occhi. Diciassette secoli più tardi toccò nientemeno che al sommo Carlo Linneo, padre della moderna classificazione degli esseri viventi, prendere un veniale granchio collocando in Etiopia – e non, come successivamente assodato, in estremo oriente – la località d’originaria provenienza dell’*oryza sativa*.

Di minor indulgenza sono invece meritevoli gli svarioni dei quali sono zeppe parecchie pagine a stampa dei nostri giorni. Scrivendo ad esempio del vialone nano veronese, tal Marino Melissano, compilatore di una trattato dall’ampollosa titolazione di “Alimentologia”, sostiene che «la sua coltivazione fu spinta dalla Repubblica Serenissima di Venezia». Peccato che la celebre varietà risicola fu ottenuta per ibridazione presso la Stazione Sperimentale di Vercelli solo nel 1937 – ovverosia quasi un secolo e mezzo dopo la caduta dello Stato Veneto per mano del Bonaparte. A rincarare la dose ci pensa Rosalba Gioffré in un libello dedicato al “Vegano Italiano”. Nel trattare di risi e bisi – piatto che il giorno di San Marco era servito sulle mense dei Dogi – l’immaginifica gastronoma si spinge addirittura a speculare sul *cru* della graminacea di cui si sarebbero approvvigionati gli antichi cucinieri di Palazzo Ducale, azzardando chimericamente che «il riso utilizzato è sempre stato il vialone nano di Grumolo delle Abbadesse».

In effetti, le varietà risicole attualmente in voga nella nostra cucina hanno alle spalle una storia relativamente recente. Sino alla fine del XVIII secolo di fatto se ne conosceva solamente una – l’ormai estinta *nostrale* – appartenente alla sottospecie nota come *indica*. Si doveva trattare di un ceppo a grani cilindrici ed allungati, probabilmente simili a quelli dell’esotico *basmati* che oggi è agevolmente reperibile anche presso la grande distribuzione. All’inizio dell’ottocento le risaie iniziarono tuttavia a subire gli attacchi di un appestamento botanico – il cosiddetto brusone – il cui impatto sulla coltivazione della graminacea fu non meno devastante di quello che la fillossera avrebbe di lì a pochi decenni avuto sulla viticoltura. L’ottenimento di cloni cerealicoli resistenti alla patologia, che scamparono la risicoltura del nostro paese da un’altrimenti certa capitolazione, fu esclusivo merito di due autentici eroi della storia agricola Italiana, tanto schivi in vita delle luci della ribalta quanto ingiustamente relegati in un postumo oblio.

Il primo dei due personaggi rispondeva al nome di padre Giovanni Calleri, un tenace gesuita sabaudo spedito nei primi decenni del XIX secolo ad evangelizzare i selvaggi delle Filippine. Sulla via del definitivo rientro a casa, l’ardimentoso canonico riuscì a trafugare dalla Cina le sementi di ben 43 varietà risicole endemiche, appartenenti alla sottospecie denominata japonica, la cui esportazione dal Catai era all’epoca (1839) severamente interdetta. Le pianticelle che germinarono dai chicchi arraffati dal religioso, immuni al brusone e produttive di grani pingui ed oblunghi, assicurarono le fondamenta genetiche delle principali tipologie di riso oggi coltivate nella Penisola.

La seconda figura è quella di Ettore De Vecchi, un caparbio agronomo pavese che nella prima metà del novecento dedicò la propria esistenza a selezionare nuovi cloni di elevato profilo qualitativo. Povero al punto da non potersi permettere un’automobile – perì infatti quasi ottuagenario travolto in sella alla sua vecchia motocicletta – De Vecchi fu l’indiscusso padre di molte tra le varietà d’eccellenza attualmente in dote alla risicoltura italiana. Tra queste hanno distinzione il

carnaroli, cui per eccesso di modestia l’agronomo impose il nome di un collaboratore, ed il *vialone*, che ai nostri giorni sopravvive quasi esclusivamente nella versione ibridata con la varietà *nano*.

A pochi è infine noto che la coltivazione della nobile graminacea conobbe una timida quanto caduca fioritura anche nel nostro circondario. A metà dell’ottocento lo storico Gabriele Rosa censiva infatti diecimila pertiche a risaia sulla sponda meridionale del fosso bergamasco, in un distretto all’epoca vocato alla coltura del cereale per via degli acquitrini che ancora residuavano dall’antico lago Gerundo. Neppure lo stizzoso Cracco avrà dunque titolo a disconoscere che il riso sia a buon diritto da annoverarsi tra i prodotti storici della cucina di Bergamo.