

# Riso

**SCHEMA TECNICA:** Il riso è un cereale derivante dalla coltivazione di sementi della specie *Oryza sativa*. Le varietà diffuse in Lombardia sono numerose, ma le principali sono Carnaroli, Arborio, Vialone Nano, Baldo, Balilla, Loto, Gladio, Roma, Selenio, Volano, Nembo e altre. In particolare, negli ultimi tempi, grazie alla ricerca di nuove varietà adatte alla coltivazione biologica, è stata rivalutata da alcuni produttori la varietà Rosa Marchetti, perché particolarmente adatta alle pratiche agricole biologiche. Il chicco di riso è ellittico e ha un rapporto lunghezza/larghezza diverso a seconda della varietà: Arborio, Baldo, Roma e Loto hanno chicchi con profilo semiaffusolato o lungo, mentre Vialone Nano e Balilla lo hanno più tondo. La varietà Gladio è quella con i chicchi più lunghi.

**RIFERIMENTI STORICI:** Le tracce più antiche della presenza di questo cereale risalgono a 5000 anni fa presso le pendici meridionali dell'Himalaya. L'Italia è il maggior produttore europeo di riso e l'estensione della risaia italiana supera i 215.000 ettari dislocati in particolare nelle province di Vercelli, Pavia, Novara, Alessandria, Mantova, Milano e Verona. La risicoltura in Lombardia è da sempre legata a quella delle province di Milano, Lodi e Pavia: risalgono al 1200 i primi documenti che attestano l'esistenza del riso, scambiato come una spezia rara nei mercati della Lombardia. La produzione annuale nazionale si aggira sui 13 milioni di quintali di risone, pari a un quarto di quella mondiale. Il mercato italiano assorbe 4 milioni e mezzo di quintali, il resto è esportato nei Paesi dell'Unione Europea (3 milioni e mezzo) e negli altri Paesi.

**ABBINAMENTI:** Il Riso può essere utilizzato nelle preparazioni più varie: risotti, insalate, minestrone, arancini. Può anche essere servito bollito, in accompagnamento a secondi a base di carne o pesce. Il riso è inoltre un elemento principale per la preparazione di molti piatti lombardi: ris e erborin, riso alla pilota, riso col Persico, riso in cagnone, risotto alla milanese, risotto alla pitocca.

**ZONA DI PRODUZIONE:** In Lombardia il Riso viene prodotto nel Parco del Ticino (nelle province di Milano e Pavia), in Lomellina, nel Lodigiano, nel Basso pavese e nel Basso Mantovano. La parte di territorio virgiliano a est di Mantova confinante con la provincia veronese c'è la cosiddetta "Strada del riso e dei risotti Mantovani": da Roverbella a Governolo, tocca Castelforte, Porto Mantovano, San Giorgio, Castel d'Ario, Villimpenta e Roncoferraro, vere capitali gastronomiche del riso.

**STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO:** Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani, Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese, Strada dei vini e sapori mantovani