

Il riso è da prendere sul serio

Presente in tavola dal '500, per i futuristi avrebbe dovuto sostituire la pasta

PIZZIGHETTONE — Il riso nelle sue molteplici declinazioni è stato il tema della cena ecumenica organizzata nei giorni scorsi dalle delegazioni dell'Accademia italiana della cucina in tutto il mondo. L'interpretazione offerta dall'Agriturismo Cascina Valentino ha colto in pieno lo spirito dell'iniziativa accademica che si ripete puntualmente ogni anno: valorizzare una tipicità del patrimonio agroalimentare nazionale. Agli accademici e agli ospiti ha dato il benvenuto il fiduciario **Marco Petecchi** che ha spiegato il significato della cena e ha illustrato il menu, poi commentato nel dettaglio, con dovizia di nozioni culturali e storiche dalla titolare **Renata**, affiancata dal marito **Saverio** e dalle figlie **Margherita** e **Martina**. L'Accademia, istituzione culturale della Repubblica Italiana, ha dedicato al riso studi e ricerche con l'obiettivo di conoscerne le coltivazioni, le tradizioni gastronomiche e gli usi in cucina tipici del territorio di ogni delegazione. Nel corso della serata è stata presentata la ricerca *La cucina del riso a Cremona nel Cremonese* condotta dalla Delegazione di Cremona e curata dall'accademica **Carla Bertinelli Spotti**. Si tratta del nono volume degli Itinerari di cultura gastronomica.

«Proprio quest'anno, con una protesta insolita — ha ricordato l'autrice — a fianco di 200 altri produttori, venti imprenditrici del riso, vestite con gli abiti delle mondine, hanno manifestato davanti alla sede della Regione Lombardia contro la sleale concorrenza asiatica perché il riso italiano è in pericolo, schiacciato dalle speculazioni sull'import dai Paesi asiatici, principalmente dalla Cambogia e dalla Birmania». Le cattive condizioni climatiche estive hanno fatto sì che i raccolti siano in ritardo di un mese e che la produzione subisca un calo che si prevede del 10 per cento. La Lombardia è la seconda regione risicola d'Italia, dopo il Piemonte, e da sola rappresenta il 40 per cento degli oltre 216 mila ettari coltivati. «An-

no del riso, dunque, e impegno degli accademici per divulgarne l'uso in cucina e mantenere vivo il ricordo delle tradizioni del passato», ha aggiunto Bertinelli Spotti.

La ricerca della delegazione cremonese dell'Accademia sui documenti lasciati dagli studiosi locali evidenzia la presenza della risicoltura nella nostra provincia fin dal Cinquecento e i rischi derivanti alla salute dalla presenza di paludi, risaie e marcite vicino all'abitato. Altre testimonianze riportano le abitudini alimentari delle famiglie e sottolineano lo spazio che il riso aveva nella dieta giornaliera, soprattutto da donne e bambini. Nei vari ricettari, dal Platina all'Artusi, si trovano numerose ricette a base di riso, da quelle destinate alle mense nobiliari a quelle, meno raffinate, delle classi borghesi. Una sezione particolarmente ricca della ricerca è quella dedicata ai canti che aiutavano le mondine a scacciare la malinconia e ad alleviare la fatica del lavoro nell'attesa dell'agognato ritorno a casa.

Sino alla fine dell'800 il consumo del riso era circoscritto al Piemonte, alla Lombardia e al Veneto, perché nelle altre zone d'Italia si cucinavano piatti d'alta cucina come il sortù o piatti per le tavole borghesi, come sformati e crochette. Nel 1891, *La scienza in cucina* di **Pellegrino Artusi** rivalutò il consumo del riso e lo privilegiò nelle minestre asciutte, suggerendolo per preparare anche dolci e fritti: le sue perine di riso sono gli attuali arancini. Ben 14 sono le ricette per cucinare risotti (tre sono alla milanese, avendo come varianti l'uso o meno del midollo, del vino o del marsala) così da rendere il riso concorrente ai maccheroni, alla pasta e agli spaghetti. Artusi non consigliava né la varietà né le marche del riso, ma presto il consumo crebbe perché favorito dalla politica autarchica. Nel 1928 **Mussolini** decretò l'istituzione della giornata del riso (19 febbraio). Il riso portava un stile nuovo in cucina ed era leg-

gero e nutriente. L'Ente nazionale risi praticava una pubblicità capillare e indiretta, dedicando ai bambini degli album con le avventure di personaggi quali Carletto sventola che diventa campione di boxe grazie al riso cucinato dalla mamma. Il riso trova la sua consacrazione culturale grazie al Futurismo che propose piatti curiosi e interessanti in occasione dell'anticipazione del suo Manifesto, avvenuta a Roma il 15 novembre 1930 a un banchetto con la presenza di **Roberto Farinacci**. In quell'occasione **Filippo Tommaso Marinetti** annunciò «il prossimo lancio della cucina futurista per il rinnovamento totale del sistema alimentare italiano, da rendere al più presto adatto alla necessità dei suoi sforzi eroici e dinamici impostati dalla razza». «La cucina futurista — disse Marinetti — sarà liberata dalla vecchia ossessione del volume e del peso e avrà, per uno dei suoi principi, l'abolizione della pastasciutta... vivanda passatista perché appesantisce, abbruttisce, illude sulla sua capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti. E' d'altra parte patriottico favorire in sostituzione il riso». Il 28 dicembre 1930 sulla Gazzetta del Popolo apparve il Manifesto della cucina futurista che così recita: «... Sentiamo... la necessità di impedire che l'italiano diventi cubico, massiccio, impiombato da una compattezza opaca e cieca... Si armonizzi... sempre più coll'italiana trasparenza spiraleica di passione, tenerezza, luce, volontà, slancio, tenacia eroica. Prepariamo un'agilità di corpi italiani... Crediamo anzitutto necessaria l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana». La polemica sulla cucina futurista diede vita a una nutrita serie di articoli e di studi sulle qualità del riso, alimento italiano che andava sempre maggiormente propagandato e usato. Nella lista del primo pranzo futurista (8 marzo 1931) compare il Tuttorisso, che presenta un risotto all'italiana condito

con birra, vino e fonduta, gustato in un pranzo al circolo degli Amici dell'arte di Novara. Venne descritto come un piatto molto virile, mangiabilissimo e ci fu persino chi chiese il bis. Riproposto a Parigi all'esposizione coloniale come Toutriz Fillia fu apprezzato dai rappresentanti dei maggiori quotidiani francesi.

La preparazione in vari modi del riso, il suo uso dall'antipasto ai dolci, è suggerito nelle Liste culinarie (menu) di diversi banchetti tematici. E qui spicca l'eleganza dei risotti futuristi che perseguono l'ideale estetico nella scelta dei colori, nelle forme, nel modo artistico di impiattare il riso, come il risotto futurista dell'aeropoeta **Paolo Buzzi**: «risotto alato» perché cucinato con le bacche dell'alchechingio, dotato di ali che, quando vengono aperte per essere scartate, somigliano a un paracadute.

Tra le curiosità contenute nella ricerca, è descritta la passione che **Giuseppe Verdi** nutriva per i risotti dei quali era un provetto cuoco. Da **Carlo Emilio Gadda**, autore della ricetta del risotto alla milanese, a **Giovanni Pascoli**, altro estimatore del riso, lo studio pubblicato dalla delegazione cremonese dell'Accademia Italiana della Cucina è ricco di riferimenti letterari. Ce n'è anche uno cinematografico, dedicato a **Ugo Tognazzi**, appassionato di cucina e autore di vari libri di ricette tra le quali spicca il Risotto allo Spumeggio, dove lo champagne viene fatto sgorgare sopra il risotto aggiungendo un cucchiaino di zucchero nella bottiglia mignon posta al centro del piatto di portata. Il celebre attore cremonese inventò anche il risotto azzurro, ai cardi e al melone. E cantò una canzone *Risotto amaro*, sigla dell'omonimo programma Rai dei primi anni '80, in cui lo stesso Tognazzi introduceva la retrospettiva dei suoi film più celebri. La ricerca di Bertinelli Spotti è arricchita dai ricettari cremonesi. Curiosità, modi di dire, proverbi e usanze arricchiscono e completano il lavoro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Due mondine in risaia (foto Lampugnani, da 'Era ieri' edito da Cremonabooks)



L'incontro dell'Accademia italiana della Cucina



Carla Bertinelli Spotti

Cremona La storia di un alimento

Nella riunione annuale della Delegazione cremonese dell'Accademia della cucina è stata presentata la ricerca curata da Carla Bertinelli Spotti. La rivalutazione fatta da Pellegrino Artusi

Mussolini nel '28 istituì la Giornata del Riso. Tra i grandi estimatori anche Verdi, Pascoli e Gadda. Tognazzi ideò una ricetta allo Spumeggio e cantò 'Risotto amaro'



Mondine al lavoro

(dall'archivio fotografico della Cgil di Cremona)