



RELAZIONE TECNICA

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISO ARBORIO VALLE DEL PO

La varietà di riso (appartenente alla sottospecie *japonica*) ARBORIO è stata costituita nel 1946 è stata ottenuta incrociando una delle varietà italiane più famose e più prestigiose, molto coltivata sino agli anni '50 del '900, il Violone, con la varietà americana a grana lunga Lady Wrieth. L'ARBORIO ha ben presto sostituito il "genitore", grazie maggiore produttività e soprattutto alle caratteristiche gustative molto gradite al pubblico dei consumatori.

In particolare, l'ARBORIO ebbe quasi subito il favore dei coltivatori della Valle del Po grazie al suo ciclo vegetativo di soltanto 160 giorni e alla sua elevata resistenza al freddo nei primi stadi vegetativi, il che permette (malgrado qualche problema a livello di sensibilità alle malattie) di programmare raccolte piuttosto precoci. Inoltre la sua resa alla lavorazione (in grani interi) è del 57,5 %, risultato più che eccellente per un riso con chicchi così grandi e lunghi. Anche la produttività che può giungere, in condizioni favorevoli, a sfiorare quasi i 60 quintali per ha, lo ha reso molto interessante per i risicoltori.

Sono comunque state le caratteristiche "gastronomiche" a fare il successo dell'ARBORIO, in particolare negli anni successivi al 1950: i consumatori, infatti, ne apprezzavano, i grandi chicchi allungati (per la classificazione italiana l'ARBORIO è un "superfino"; per la classificazione UE è un "Lungo A"), e un comportamento in cottura che corrispondeva esattamente ai gusti di allora. Per gli intenditori, all'epoca, il risotto doveva essere "al dente", ma anche molto ben "mantecato", cremoso. L'ARBORIO, se ben lavorato (come avveniva allora su macchine Amburgo), abbina entrambe queste qualità. Non completamente sbiancati, i suoi grandi chicchi si gonfiano e si allungano senza perdere compattezza nella "mandorla" amidacea interna, mentre superficialmente l'ARBORIO conosce in cottura una discreta perdita di amido che permette di ottenere nei risotti (ma anche nelle minestre tradizionali) quella cremosità e morbidezza che tanto piace agli amanti del riso. Il tenore in amilosio dell'ARBORIO è eccellente, ma non eccessivo (19,58 % s.s.), la temperatura di gelatinizzazione è bassa: 72,5 °C, e l'indice di collosità (3,2) non è così basso come in altri risi, ma sufficiente a mantenere i chicchi compatti e "sgranati", in una bella crema morbida.

Come detto, queste caratteristiche sono chiare ed evidenti in un ARBORIO lavorato sino allo stadio del "secondo lavorato". Sbiancato ulteriormente, persi tutti i tegumenti del pericarpo, diventa un riso che si sfalda e perde tutte le caratteristiche di piacevolezza, Proprio questo fatto ha permesso le numerose frodi che negli ultimi decenni hanno colpito l'ARBORIO: sfruttandone il nome prestigioso, lo si è sistematicamente sostituito con risi meno pregiati e meno costosi. Lavorati sino ad eliminare tutto il pericarpo e tutto il germe i chicchi di ARBORIO diventano indistinguibili da quelli di risi di molto minor qualità.

Da queste considerazioni si capisce che anche per l'ARBORIO, come per tutte le altre varietà tipiche di riso italiano, è comunque indispensabile, per ottenere un prodotto che ne rispetti la qualità e la tipicità, che la produzione e la trasformazione seguano un rigoroso disciplinare; altrimenti i chicchi perderebbero facilmente le caratteristiche sopra descritte e ridurrebbero l'ARBORIO ad un riso con poca personalità.

In particolare va segnalato il rapporto terreno-fertilizzazione, fatto riguardo agli eccessi di azoto. I livelli di fertilità e i traguardi produttivi eccessivamente elevati incrementano sì la produzione totale, ma con grandi percentuali di grani immaturi, gessati e malformati. Stesso risultato si ottiene anticipando in eccesso la trebbiatura, per questo è indispensabile il rispetto del ciclo vegetativo della varietà, fatti salvi piccoli scarti da un anno all'altro per particolari eventi climatici.

Particolare cura va posta nell'essiccazione, per giungere alla percentuale più indicata per la conservazione (13,5°C). In effetti una temperatura d'essiccazione troppo elevata e un'essiccazione troppo rapida possono essere causa di microfessurazioni nei chicchi, con conseguenze sgradevoli al momento della cottura.

Una particolare attenzione richiede questa varietà (come altre) nella temperatura di conservazione del risone, che non deve avere valori termici in incremento, e nella durata di conservazione in silos che, per assumere le migliori caratteristiche qualitative alla cottura, non deve essere inferiore ai sessanta giorni.

Infine, nel procedimento di sbramatura e sbiancatura, sono condizioni per ottenere la migliore qualità la lavorazione che eviti assolutamente un riscaldamento del riso nel passaggio attraverso le macchine sbiancatrici (per questo, per i risi come l'ARBORIO, sono indispensabili le macchine tipo "Amburgo"); in caso contrario il riso, fragile, si spezza più facilmente o si spunta. Il riso quanto più è raffinato e reso apparentemente bello con una profonda lavorazione, tanto più perde la consistenza durante la cottura, acquista maggiore collosità, è soggetto a più grandi perdite d'amido nel liquido di cottura. Il pericarpo dell'ARBORIO, ai fini della qualità deve essere parzialmente conservato, anche se il riso assume un colore leggermente grigio; questo vale per il suo valore nutritivo, ma soprattutto per quello gastronomico. Con la trasformazione arrestata alla fase del "secondo lavorato", le assise cellulari che rimangono sul chicco esercitano, durante la cottura, un'azione di trattenimento delle cellule e dei granuli d'amido in via di gelatinizzazione, e regolano altresì la penetrazione dei liquidi di cottura all'interno del chicco, uniformandone la consistenza e riducendone la collosità.

Inoltre l'ARBORIO, dalla fine degli anni '70 del secolo, scorso, ha subito la "concorrenza" di una varietà, il Volano, che i decreti ministeriali classificano nello stesso "gruppo" dell'ARBORIO e permettono di venderlo con il nome di ARBORIO (cosa che avviene

puntualmente e sistematicamente). Se pure il Volano ha ottime qualità, esse sono assai diverse da quelle dell'ARBORIO: in particolare il comportamento in cottura è molto diverso. Il tenore in amiloso del Volano è di 22,58% s.s., molto più alto di quello dell'ARBORIO; la temperatura di gelatinizzazione è più alta (74 °C) e l'indice di collosità più basso (2,2). In realtà il Volano è una varietà che tenta di riprodurre le caratteristiche di varietà come il Carnaroli, ad esempio, ma non ne ha la tipicità, e tanto meno ha quella dell'ARBORIO che è veramente un riso "tipico", corrispondendo con magnifica precisione a quello che la cultura gastronomica delle regioni padane si aspetta da un riso nella maggior parte delle sue ricette tipiche.

La difesa della tipicità dei grandi risi italiani passa, con grande evidenza, per la difesa della tipicità dell'ARBORIO, che ha tre grandi capisaldi: la produzione in Valle Padana, la purezza varietale garantita, trasformazione a "secondo lavorato".