



# RELAZIONE TECNICA

## DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

### RISO BALDO VALLE DEL PO

La varietà di riso (appartenente alla sottospecie *japonica*) BALDO è stata costituita nel 1964; è quindi tra le più recenti delle grandi varietà di riso italiano, ma la sua ottima genealogia (è stata ottenuta dall'incrocio tra l'Arborio – grandissima varietà tipica di riso italiano – e una varietà sperimentale, la St136) è stata appositamente studiata per conferire alla nuova varietà le migliori caratteristiche per un riso tipicamente "italiano", vale a dire destinato ad essere coltivato in Valle Padana e consumato in Italia, da popolazioni che sul riso hanno "costruito" una gastronomia estremamente peculiare, quanto ricca e variata.

Proviamo ad enumerare queste caratteristiche, cominciando da quelle agronomiche. Innanzi tutto il BALDO ha un ciclo vegetativo molto corto, di soli 150 giorni, fatto importantissimo in pianura Padana, dove i freddi primaverili sono frequenti (gelate sempre possibili in marzo/aprile) e dove le piogge autunnali possono rendere problematico il raccolto. La produttività del BALDO poi è veramente notevole, potendo raggiungere i 60 q/ha senza forzature con eccesso di fertilizzanti e quindi senza rischio di brusone o di altre malattie dovute appunto ad una concimazione esagerata.

Ultimo fattore, ma non il meno importante, la grande resa alla lavorazione: da 100 q di BALDO si possono ottenere anche più di 60 kg di riso bianco; un rendimento molto più alto di quello di altri risi della categoria superfini. Questo permette al risicoltore di mettere sul mercato una produzione di pregio ad un prezzo competitivo.

Nell'ottica dei consumatori, il BALDO rappresenta un'ottima alternativa a varietà più famose (e più care) come il Carnaroli, l'Arborio o il Vialone Nano: in effetti, il BALDO ha un tenore in amilosio intermedio tra il Carnaroli e l'Arborio (20,52% s.s.) ciò che ne fa un riso che tiene bene la cottura, mantenendo a lungo i suoi chicchi compatti, pur assorbendo bene i liquidi e gli aromi. Ha una resa alla cottura leggermente inferiore (crescita in volume di 3,50 volte), ma anche un tempo di gelatinizzazione più alto (21,50 minuti). Ultimo parametro, l'indice di collosità (4,3), superiore a quello del Carnaroli e del Vialone Nano, ma non molto più alto di quello dell'Arborio.

La somma di queste caratteristiche fa del BALDO (a condizione che la sua coltivazione e la sua trasformazione siano eseguite nell'ottica della ricerca della massima qualità) un riso

eccellente anche per versatilità, potendo servire ottimamente non solo nella preparazione di risotti classici, ma anche in quelle di piatti con cotture complesse (timballi e simili) o piuttosto "lunghe", anche per piatti non tipicamente italiani come la spagnola "paella" o piatti di altri continenti (proprio per quest'ultimo caso, il BALDO è ricercato anche all'estero o da ristoranti "etnici" in Italia).

Quanto esposto sin qui, giustifica appieno il rapido sviluppo della coltivazione del BALDO in Pianura Padana, come appare dalla tabella qui sotto (dati Ente Nazionale Risi). Come si evince da questi dati, nonostante l'arrivo in risaia di sempre nuove varietà, in particolare di nuovi "superfini", o i sempre più frequenti tentativi più o meno per riusciti di coltivare nelle nostre risaie delle varietà della sottospecie *indica*, il BALDO ha mantenuto da diversi anni una notevole e stabile quantità di superficie investita ed ha anche conosciuto ultimamente qualche anno di grandissimo sviluppo:

1982: 3083 ha

1988: 5340 ha

1990: 8738 ha

1995: 8849 ha

1998: 9198 ha

2000: 12.788 ha

2001: 14.626 ha

2002: 9460 ha

Si evince da questi dati che la varietà BALDO, pur in un mercato risicolo scarsamente protetto per quanto riguarda la tipicità dei prodotti (basti pensare soltanto al fatto che con il nome di BALDO si può vendere, per la normativa italiana, del Roma o viceversa) e nonostante una sempre maggior quota di consumo dei risi "parboiled" (che significa, al di là di altre considerazioni, totale assenza di tipicità e di versatilità di utilizzo), ha mantenuto e mantiene un suo preciso ruolo, riconosciutogli dai consumatori, come moderno interprete di una lunga e radicata tradizione.

In effetti, il BALDO, all'interno del gruppo dei risi tipici italiani si evidenzia e si caratterizza per alcune sue doti particolarmente evidenti in cottura:

- Una tenuta alla cottura piuttosto alta, che consente non solo di preparare ottimi risotti "sgranati", ma anche di procedere alla preparazione di piatti di riso anche particolarmente complessi,
- un tenore in amiloso sufficientemente alto (20.52% s.s.) per ottenere chicchi che restino compatti alla cottura ed abbiano una notevole capacità di assorbimento di liquidi ed aromi,
- una crescita in volume alla cottura non eccezionale, ma comunque soddisfacente (3,50 volte),

- Un tempo di gelatinizzazione (21,50 minuti) e una temperatura di gelatinizzazione (77,0 °C) che consentono una "bella presentazione" dei piatti preparati con il BALDO, anche quando il "servizio" richiede tempi relativamente lunghi

Queste caratteristiche hanno fatto del BALDO la varietà preferita da tutti gli amanti del riso che cercano un riso sufficientemente versatile, capace di eccellere in molti dei piatti tradizionali e tipici delle nostre regioni di pianura: dai risotti, ai risi al forno, dai timballi alle torte di riso.

Adirittura, per molti cuochi in pianura Padana, il BALDO è il riso ideale per il "riso alla pilota" o il "risott" della bassa parmense, dove il riso viene cotto in una precisa quantità di brodo grasso (tecnica simile a quella del riz créole), in alternativa a varietà più antiche. Questo sottolinea ancora una volta, se ce ne fosse bisogno, che il BALDO, pur essendo una varietà relativamente recente, interpreta perfettamente la tradizione dei risi tipici padani.

Anche per il BALDO, 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 il BALDO 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 (che comunque è già sufficientemente corto: 150 gg), 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 il BALDO, sono indispensabili le macchine tipo "Amburgo"); in caso contrario il riso, fragile, si spezza più facilmente o si spunta. Il riso 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 del BALDO, 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 sulle cellule e i granuli d'amido in via di gelatinizzazione, e regolano altresì la penetrazione dei liquidi di cottura all'interno del chicco, uniformandone la consistenza e ne riducono la collosità.

Prodotto e lavorato ricercando la miglior qualità, nel senso sopra descritto, il RISO BALDO VALLE DEL PO, incarna pienamente la tipologia del riso italiano tipico, quale da secoli le nostre popolazioni hanno utilizzato nello sviluppare una cucina "del riso" che per quanto ricca e varia, è sostanzialmente la stessa da Torino a Venezia.