



RELAZIONE TECNICA

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISO BALILLA VALLE DEL PO

La varietà di riso (appartenente alla sottospecie *japonica*) BALILLA è stata costituita nel 1924; è stata ottenuta per selezione, dalla varietà Chinese Originario, una delle varietà di *japonica* più anticamente coltivate in Italia, probabilmente tra quelle portate in Italia dall'abate Calleri, nella prima metà dell'Ottocento. Il BALILLA è quindi un classico riso *japonica*, che ha acquisito attraverso la selezione genetica alcune qualità organolettiche che lo caratterizzano e lo rendono particolarmente interessante per i consumatori e per l'industria alimentare.

Dal punto di vista dell'industria alimentare, l'elevato contenuto in amilosio del BALILLA, 20,67% s.s., permette di utilizzare questo riso per tutte quelle preparazioni che richiedono ai chicchi di assorbire liquidi e di rimanere compatti (riso al latte pronto, per esempio) o di essere particolarmente resistente all'estrusione (fiocchi di riso). Inoltre, la farina di riso ottenuta dal BALILLA presenta qualità igroscopiche particolarmente interessanti.

L'ottica dei consumatori vedeva invece nel BALILLA il perfetto riso per le preparazioni tipiche a base di riso della nostra cucina tradizionale: risotti, ben mantecati, minestrone e minestre morbide, eccellenti crocchette, splendide torte e frittelle. Il chicco piccolo rendeva rapide le cotture, ma la sua compattezza e la sua "tenuta" permettevano quelle "doppie cotture", indispensabili in tante preparazioni della cucina piemontese, lombarda, emiliana o veneta. E' vero che il piatto principe a base di riso è, in Padania, il risotto, ma anche i timballi ("bombe di riso", savarin ecc.) sono molto diffusi, senza contare le frittelle dolci, o magari salate come i "friciulin" piemontesi.

Purtroppo oggi, per la politica delle grandi riserie, il BALILLA frequenta poco le tavole degli Italiani (ma nelle zone di produzione è ancora molto ricercato, perché i conoscitori ne apprezzano la qualità ed il prezzo contenuto), l'interesse per l'industria ne ha mantenuto elevato il livello di produzione

Inoltre, per i risicoltori, il BALILLA, oltre ad un ciclo vegetativo non troppo lungo (170, possiede una buona, anzi ottima produttività: si possono raggiungere senza grosse difficoltà, e curando la migliore qualità della produzione, i 70 quintali per ettaro e anche superarli. Si aggiunga a ciò che la resa alla lavorazione del BALILLA, grazie ai suoi chicchi

piuttosto piccoli e compatti, può arrivare anche al 63% e si capisce come questa varietà da oltre settant'anni goda il favore dei risicoltori italiani.

L'arrivo in risaia di sempre nuove varietà, in particolare dei "superfini" ha certamente ridotto la quantità di BALILLA prodotto e la superficie investita con questa varietà

1982: 36.387 ha

1985: 28.885 ha

1990: 25.610 ha

1995: 21.928 ha

1998: 24.403 ha

2000: 17.898 ha

2001: 18.068 ha

Per l'anno in corso i dati forniti dall'Ente Nazionale Risi, vedono la superficie seminata a BALILLA superare di poco i 20.000 ettari di risaia. Questo dato lascia supporre che la varietà sia in leggero recupero.

Si deve notare, anche se ciò è per ora scarsamente significativo e dovrà essere confermato, una ricerca da parte dell'industria e soprattutto dell'artigianato della pasticceria (ma non solo torte o biscotti, anche gelati) verso il riso, per la sua alta resa e la sua grande digeribilità. Per questo tipo di utilizzo (per il quale non sono assolutamente adatte le varietà indica) il BALILLA è ideale. In questo modo, curiosamente, ci si ricollega ad una tradizione che vedeva il riso, per tutto l'Ottocento e fino ad ancora i primi decenni del secolo scorso, impiegato anche e soprattutto per i dolci.

Si evince da ciò che la varietà BALILLA, pur in un mercato risicolo scarsamente protetto per quanto riguarda la tipicità dei prodotti (basti pensare soltanto al fatto che, per la normativa vigente, il BALILLA appartenendo al gruppo dei "risi comuni" non ha alcuna protezione quanto al nome: qualsiasi altro riso, anche il più diverso come caratteristiche organolettiche, purché appartenente allo stesso gruppo dei "risi comuni", può essere venduto con il nome di BALILLA) ha un suo ruolo preciso cui lo destinano la sua tradizione e la sua indiscutibile tipicità.

In effetti, il BALILLA, all'interno del gruppo dei "risi comuni" si evidenzia e si caratterizza per alcune specificità particolarmente evidenti in cottura:

- un tempo di cottura piuttosto simile a quello "dei superfini", che consente di procedere alla preparazione di piatti di riso anche particolarmente complessi,
- un tenore in amiloso sufficientemente alto (20.67% s.s.) per ottenere chicchi che restino compatti alla cottura,
- una capacità notevole di assorbimento di liquidi ed aromi (aumenta in volume 4,34 volte)

Queste caratteristiche hanno fatto preferire del BALILLA il preferito da tutti quei consumatori che cercano un riso estremamente versatile, capace di eccellere nei piatti tradizionali e tipici delle nostre regioni di pianura: il BALILLA si inserisce bene nelle minestre tradizionali (Minestrone di Riso), eccelle nei risotti mantecati della tradizione lombardo-veneta, nei "risotti" cotti nel brodo senza tostatura, come si usa fare in Emilia (a Parma soprattutto) ed anche, come già detto, per crocchette e frittelle salate e dolci.

Tutto ciò rende indispensabile, per il BALILLA, come per le varietà tipiche di riso italiano, che la produzione e la trasformazione seguano un rigoroso disciplinare per ottenere la massima qualità nei chicchi, che diversamente perderebbero facilmente le caratteristiche sopra descritte e ridurrebbero il BALILLA ad un riso anonimo.

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, perciò è indispensabile il rispetto del ciclo vegetativo della varietà (170 gg), fatto 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 BALILLA, 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 BALILLA, 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, come sopra descritta, il RISO BALILLA 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.