



RELAZIONE TECNICA

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISO CARNAROLI VALLE DEL PO

La varietà di riso (appartenente alla sottospecie *japonica*) CARNAROLI è stata costituita nel 1945; è stata ottenuta dalla varietà Vialone incrociata con la varietà Lecino. Il Vialone è stato per moltissimo tempo la varietà preferita da Piemontesi e Lombardi per il risotto e da essa il CARNAROLI ha ereditato le caratteristiche che ne hanno determinato il successo.

Dal punto di vista dei coltivatori il CARNAROLI presenta diverse luci ed ombre. A fronte di un ciclo vegetativo non troppo lungo (165 gg) che ne consente una coltivazione ben sistemata nell'arco climatico primavera-autunno della Pianura Padana, si ha però una certa sensibilità della pianta al freddo negli stadi vegetativi vicini alla fioritura. Inoltre, la produttività del CARNAROLI (al massimo 45 quintali per ettaro) è notevolmente inferiore a quella di altre varietà tipiche. A questo si aggiunge una generale difficoltà alla coltivazione: la pianta tollera male l'eccesso di concimazione e non può assolutamente essere "forzata", e richiede perciò, specie se coltivata su terreni piuttosto fertili, un'attenzione rigorosa. Al momento del raccolto, poi, le lunghissime paglie, combinate con delle pannocchie pesanti, rendono la trebbiatura un'operazione complicata e a rischio di notevoli perdite di prodotto.

Se a tutto ciò si aggiunge una scarsa resa alla lavorazione, ci si rende conto che la coltivazione del CARNAROLI può essere remunerativa soltanto se i consumatori accettano di buon grado il suo prezzo notevolmente superiore alla media dei risi di qualità.

Questo, dopo qualche difficoltà negli anni '70 e '80 dello scorso secolo, che rischiarono di farne scomparire la coltivazione, oggi avviene perché le qualità gastronomiche del Carnaroli hanno ricevuto un riconoscimento unanime, prima da parte dei migliori chef italiani, poi da quelli esteri e finalmente, negli ultimi anni, anche dalle massaie italiane.

I consumatori, infatti, ne apprezzano, oltre ai chicchi piuttosto grossi (per la classificazione italiana il CARNAROLI è un "superfino"; per la classificazione UE è un "Lungo A"), soprattutto due grandi doti in cottura: la capacità di "tenere" a lungo la compattezza dei chicchi e di aumentare di ben oltre quattro volte di volume.

Queste doti gli vengono dal suo elevato tenore in amilosio (24,07% s.s.), con un indice di consistenza (B.U.) di 790 e una temperatura di gelatinizzazione di 77 °C. Apprezzatissimo dunque da chef e massaie, perché permette di realizzare risotti ben sgranati, con i chicchi

ben evidenti e compatti e ciò sempre, anche quando un cuoco o una cuoca, distratti o impegnati, il perdono di vista per qualche minuto. Queste caratteristiche lo rendono anche ideale per le insalate, un modo di consumare il riso sempre più diffuso, specie nella stagione estiva, e che permette al CARNAROLI, ben coltivato e ben trasformato, di far gustare al consumatore tutta la sua fragranza e la sua piacevolezza gustativa. Oltre che buono da mangiare è anche bello a vedersi, ben i suoi chicchi grandi e sempre ben staccati: questa caratteristica lo fa preferire anche per molti piatti di grande cucina come savarin, timballi eccetera.

La diffusione della sua coltivazione, rallentata dai problemi di coltivazione descritti sopra, ha conosciuto un grande impulso non appena le sue grandi qualità gastronomiche sono state riconosciute, permettendo ai risicoltori di coltivarlo in maniera remunerativa. I dati più recenti ne sono un'eclatante dimostrazione:

1998: 2.687,88 ha

1999: 3.587,43 ha

2000: 7.059,07 ha

2001: 8.092,45 ha

Per l'anno in corso i dati forniti dall'Ente Nazionale Risi indicano per il CARNAROLI una superficie di semina leggermente in calo, a 6.200 ha circa.

Si evince da ciò che la varietà CARNAROLI, pur in un mercato risicolo scarsamente protetto per quanto riguarda la tipicità dei prodotti e la proposizione in commercio di moltissime nuove varietà e tipologie (in particolare il parboiled), si è conquistato, sia pure recentemente, uno spazio importante sul mercato ed una posizione di vertice per quanto riguarda la qualità, che ne fanno veramente il riso italiano per eccellenza.

In effetti, il CARNAROLI si caratterizza, rispetto ad altri risi della categoria merceologia "superfini" per alcune specificità particolarmente evidenti in cottura:

- un tempo di cottura relativamente basso, cui si accompagna una "tenuta" della compattezza dei chicchi molto lunga, che facilita anche per gli inesperti la preparazione di piatti come il risotto ed anche quella di piatti di alta cucina a "doppia cottura"
- un tenore in amiloso sufficientemente alto (24,07 % s.s.) per ottenere chicchi che restino, come detto, ben compatti alla cottura, ma con grande capacità di assorbimento di liquidi e di sostanza grasse ed aromatiche
- la grande crescita in volume alla cottura: 4,75 volte
- la bella forma dei chicchi, che lo rendono anche facilmente identificabile. liquidi.

Queste caratteristiche hanno fatto e fanno preferire il CARNAROLI da quei consumatori più attenti e più raffinati, che cercano davvero la qualità nel riso. Non è un caso se il CARNAROLI è la varietà di riso preferita dai cuochi professionisti: un ristorante sa ben valutare la qualità di un prodotto da molti punti di vista meglio di una massaia. Bisogna anche notare che ormai il CARNAROLI ha conquistato un grande spazio sulla tavola delle

famiglie, in particolare in Valle Padana, dove certe caratteristiche sono più facilmente apprezzate.

Bisogna anche notare che ormai il CARNAROLI, sia come produzione che come consumo, è uniformemente diffuso in tutta la Pianura Padana e non possono certamente essere identificate aree più limitate di particolare produzione di questa varietà che, comunque, trova nelle caratteristiche podologiche e climatiche della Valle del Po un ambiente ideale.

Naturalmente queste caratteristiche del CARNAROLI possono essere verificate solo nel caso in cui la produzione e la trasformazione seguano un rigoroso disciplinare per ottenere la massima qualità nei chicchi, che diversamente perderebbero facilmente le caratteristiche sopra descritte.

In particolare va segnalato il rapporto terreno - fertilizzazione, fatto riguardo agli eccessi di azoto. I livelli di fertilità eccessivi e la ricerca a tutti i costi della massima produttività, oltre ad essere spesso controproducenti, come già detto, possono portare a grandi percentuali di grani immaturi, gessati e malformati, con un'importante diminuzione della qualità. Stesso risultato si ottiene anticipando in eccesso la trebbiatura, per cui è indispensabile il rispetto del ciclo vegetativo della varietà (165 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 e la perdita, da parte del CARNAROLI, della sua caratteristica forse più apprezzata dai consumatori: la "tenuta" alla 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, condizione per ottenere la migliore qualità è la lavorazione che eviti assolutamente un riscaldamento del riso nel passaggio attraverso le macchine sbiancatrici (per questo, per i risi come il CARNAROLI sono indispensabili le macchine tipo "Amburgo"), in caso contrario il riso, fragile, si spezza più facilmente o si spunta. Il riso eccessivamente 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 CARNAROLI, 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. Il CARNAROLI, affinché tutte le sue qualità siano esaltate, necessita assolutamente di una lavorazione cosiddetta di "secondo grado": in questo modo 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 ne riducono la collosità.

Se il RISO CARNAROLI VALLE DEL PO è prodotto e lavorato seguendo rigorosamente i parametri di qualità suesposti, incarna pienamente la tipologia del riso italiano "per risotti", quale in secoli di evoluzione le nostre popolazioni hanno realizzato per creare una cucina "del riso" che, da Torino a Venezia, ha nel risotto la sua bandiera.