

Storia del risotto

di Davide Maniaci in: <http://ilovefoods.it/2016/09/storia-del-risotto/>

Premessa

Molti di noi, quando pensano al riso, automaticamente lo associano al risotto, quindi alla zona all'incirca compresa tra Milano e Torino. In realtà **l'Europa è stato l'ultimo continente del vecchio mondo a conoscere questo cereale**, in tempi piuttosto recenti per la storia dell'umanità (poco più di 500 anni). E, come se non bastasse, **il risotto vero e proprio si è codificato nel secolo da poco trascorso**. Nel nord Italia esistono diversi tipi di risotti, quasi nessuno ancora con una ricetta precisa o con una qualità di riso riconosciuta come più adatta. **Il risotto è realmente un piatto nuovo, ancora in evoluzione.**

Al mio amico Andrea, da sempre estimatore del risotto.

Sull'origine del riso non ci sono dubbi: arriva dall'estremo oriente, dove tuttora (ad est dell'India islamica) lo consumano al posto del pane e da dove poi si è diffuso verso ovest. In Mesopotamia, terra che fu fertilissima, era coltivato da millenni e di sicuro gli antichi greci e romani lo conoscevano, tramite forse l'Egitto. Ma certamente non lo coltivavano: importato, **era considerato un medicinale** da usare in infusione bevendo il brodo di cottura e buttando via la parte solida o, tutt'al più, come cibo bizzarro per i ricchi spreconi al pari della carne di elefante. **Fino al 1400**, ossia poco prima della nascita di Colombo, **il riso era venduto soprattutto nelle botteghe degli speciali**, come piantina medicinale ed esotica.



Come è arrivato nell'Italia moderna?

Le ipotesi, come al solito, sono tre (come il gioco dei bussolotti sul lungomare: indovinate sotto quale c'è la pallina...): importato dai veneziani nei loro scambi con l'oriente; introdotto dagli arabi in Sicilia durante la colonizzazione dell'isola; **portato dai nuovi dominatori spagnoli** (o meglio, catalani o "aragonesi") **a Napoli** appena dopo la conquista. Queste soluzioni sono in ordine crescente di attendibilità: la pista veneziana è stata abbandonata da tutti gli studiosi. Quella siciliana ha avuto credito per molto tempo ed è comunque verosimile. L'ultima, la campana, sta prendendo piede negli ultimi decenni con due (o forse tre) ragioni che la rendono la più probabile di tutte.

La scuola salernitana, una delle prime istituzioni mediche d'Europa, che vedeva il riso ancora come pianta medicinale e che usava soprattutto la sua farina, come cura per la dissenteria. E poi il *biancomangiare*: il piatto simbolo del medioevo di origini catalane apprezzato quasi più per il colore candido che per il sapore. Sorta di budino salato ottenuto con soli ingredienti bianchi (pollo col suo brodo o pesce di lago, mandorle), veniva addensato con un ingrediente preciso: la farina di riso. Cereale che, anche a Milano, veniva all'inizio chiamato "riso di Spagna". Tre indizi fanno una prova anche se, ironicamente, ora il biancomangiare è qualcosa di profondamente diverso: un dolce siciliano al cucchiaino, a base di latte di mandorla e cannella.



Poi, all'improvviso, come spesso accade nelle nostre storie di cibo "tradizionale" che poi tradizionale non lo è per niente, **accade qualcosa. Qualcuno decise che era il caso di coltivare il riso anche in Italia.** Forse per la carestia dovuta all'invasione dei francesi di Carlo VIII (1494), forse per altre catastrofi rimaste incollate nelle pagine della storia, **in una ventina d'anni tutto il nord Italia divenne disseminato di risaie.** Verona, Ferrara, Milano. Tanto che il riso venne introdotto nell'elenco dei "nuovi alimenti" dopo la scoperta dell'America, insieme al mais per provare a combattere la profonda ed inesorabile fame delle popolazioni di campagna. Con, come al solito, un fraintendimento: esattamente come con il mais e la patata, **la prima cosa che si provò a fare fu quella di macinarlo per farne il pane.** Se la fecola non lievita, la farina di riso sì. Ma evidentemente il risultato fu ritenuto poco interessante e dimenticato subito.

Proprio Milano e i suoi dintorni divennero l'epicentro di questa "nuova" coltivazione, nonché la prima fonte storica certa che lo testimonia. Il riso era apprezzato soprattutto per la sua rendita alta, ma subito fu notato che chi viveva vicino ai campi allagati o ci lavorava, moriva quasi sempre di malaria dopo poco tempo.

Siccome l'uomo, fino ad un secolo fa, quando doveva ipotizzare le cause di un fenomeno naturale sbagliava sempre, non si dava la colpa alla zanzara anofele o alle acque stagnanti, ma al riso stesso. Nacque così una

guerra serrata fra i “pro-riso” e gli “anti-riso”, con decine di leggi che imponevano il progressivo allontanamento delle risaie dalle città e personalità illustri, anche intellettuali di ogni genere, che ne sconsigliavano la diffusione. Due medici di Novara avevano nel frattempo suggerito la soluzione: far scorrere le acque evitando il ristagno. Avevano ragione e quindi non furono ascoltati; prima di scoprire la vera causa della malaria passarono altri tre secoli.

Ancora dopo la morte di Napoleone, infatti, alcuni distruggevano le risaie attribuendo al riso la causa delle varie epidemie.

Con l’Unità d’Italia ed i progressi della ricerca medica e scientifica, la reputazione del riso migliorò, rendendo possibile anche una piccola esportazione verso gli altri paesi europei.

Alcuni lettori si staranno chiedendo: perché il titolo è “storia del risotto” e non si è ancora accennato al risotto?

Perché **il risotto, semplicemente, non era ancora così diffuso**. Al netto delle paranoie malariche, **il riso si cucinava essenzialmente in minestra**. Cioè unendo insieme acqua e riso da subito, facendo poi cuocere per assorbimento. Una tecnica a ben vedere molto più difficile: per evitare che il piatto venisse troppo brodoso o troppo impastato bisognava sapere alla perfezione quanto liquido usare fin dall’inizio. **Perché non si fa quasi più? Proprio per la sua difficoltà**. Solo nella zona del mantovano esiste ancora una ricetta, il *riso alla pilota* (riso, appunto; non “risotto”), che vuole il cereale cotto proprio così, bollito nella giusta dose di acqua bollente o nel brodo, col condimento (burro, pasta di salame e tantissimo formaggio) aggiunto dopo, a parte.



Prima di addentrarci nella breve epopea del risotto, non si può non citare un altro avvenimento, di portata quasi pari all'equivoco sulla malaria: **la diffusione del brusone** a fine '800. Questo piccolo parassita distruggeva le colture, con una morbosa preferenza proprio per il riso. **C'era un solo modo per sconfiggerlo: quello di rendere più resistenti le nostre piantine innestandole con risi asiatici.** In altre parole: **il cosiddetto "riso originario", da cui poi si sono originate tutte le altre varietà, è nato solo nel 1924 dopo decine di innesti** per renderlo resistente al brusone. Nessuno quindi saprà mai che forma e sapore aveva il riso coltivato in Italia nei 400 anni precedenti.

Da lì poi nasceranno le varie selezioni, con una grande confusione geografica. Sia il *vialone* che il *carnaroli* sono nati in provincia di Pavia dallo stesso contadino, Ettore De Vecchi, nell'immediato dopoguerra. E poi, sempre negli anni '40, vennero creati l'*arborio*, il *Roma*, il *baldo*. Poi diffusi quasi a caso in tutto l'entroterra padano (il *vialone nano*, nato a Vercelli, è ora "prodotto tipico IGP" della provincia di Verona). **Ora viene il bello:** siamo nell'epoca in cui il riso è accettato, il benessere è salito, le sue coltivazioni si sono affermate. **A metà del XIX secolo la Lombardia diffuse il risotto in tutto il nord Italia**, sia nella variante povera (il *risotto alla certosina*, condito con quello che si aveva e forse inventato dai monaci della Certosa di Pavia) che in quella aristocratica, il *risotto alla milanese*, col costosissimo zafferano che voleva riprodurre l'uso dell'oro come alimento medievale... per darsi delle arie. **Da cucina con gli avanzi**, dal "butta quello che hai" in un riso cotto in brodo (cosa che i meno superstiziosi facevano già da metà '700), **a ricetta richiesta ed apprezzata. È del 1853 la prima ricetta del risotto alla milanese** scritta su un libro, il "Nuovo cuoco milanese economico" di Giovanni Felice Luraschi. Ricetta essenzialmente uguale a quella odierna, col soffritto di cipolla nel burro, il midollo, il brodo e via dicendo.



Le testimonianze storiche antecedenti? Essenzialmente tre, che non contraddicono il pregiudizio largamente diffuso sul riso di cui ho parlato sopra. La prima è il "Viandier", best seller culinario francese del medioevo di Guillaume Tirel, che proponeva il *riso strapazzato*:

"Cuocere il riso nel latte caldo, poi portarlo a cottura con brodo grasso e zafferano (...)"

Poi lo chef degli Este di Ferrara, che nel 1557 cuoceva il riso con formaggio, brodo, zafferano e tuorlo d'uovo, attribuendogli però origini... siciliane. Infine Carlo Goldoni, buongustaio, che nomina in una sua commedia un risotto cotto col brodo in un fondo di volatile.

Ma, al di là delle intuizioni visionarie, **il risotto si è diffuso su larga scala in quel luogo (da Milano a raggiera) ed in quel momento (i primi del '900)**, con una ricetta quindi già nota da qualche secolo ma mai realmente codificata. Creando dispute infinite: ancora negli anni '30 Giovanni Pascoli, poeta e Augusto Guido Bianchi, giornalista del Corriere della Sera, litigano sulle pagine del più venduto quotidiano d'Italia contrapponendo il primato di bontà del *risotto alla romagnola* (Pascoli) e quello del *risotto alla milanese* (Bianchi). **C'erano tanti risotti, e tanti ce ne sono ancora.**

In Lomellina, terra in cui più di tutte in Italia si coltiva oggi il riso, esiste la *panissa*: con fagioli, lardo e salame sotto grasso, a cui si aggiunge più grana mano a mano che ci si sposta verso Milano. Poi c'è il *riso alla parmigiana*, senza niente, cotto col brodo e inondato poi... di parmigiano. Ed il *riso alla veneta*, in cui si mette qualsiasi cosa (dai piselli – *risi e bisì* – ai fegatini). Per non parlare del *risotto con l'uva passa*, degli ebrei veneziani e via dicendo.

Due ultimi eventi delinea definitivamente l'epopea del risotto in Italia: le guerre mondiali. Nel 1915 l'Italia era ancora culturalmente divisa, con popolazioni estranee da 1500 anni e che parlavano lingue mutualmente incomprensibili. Il problema era... che il fronte si trovava a nord-est, **coi soldati siciliani, pugliesi, campani costretti quindi a nutrirsi dei prodotti del posto.** Ossia polenta e riso. Riso stracotto, già tiepido, scondito, un pastone ripugnante che arrivava nelle retrovie delle trincee in enormi pentoloni e che veniva spacciato come "risotto". **Da qui nasce il pregiudizio meridionale, radicato tutt'ora, verso questo piatto.** "Io il risotto non lo mangerò mai più", dicevano i fanti sottoproletari "terroni", tramandando poi questo giuramento ai familiari e ai discendenti.



E poi il fascismo con la sua ignoranza grossolana e la sua fanfaronaggine: **il riso, in quanto “vero prodotto italiano” (come no!) veniva esaltato dal Duce**, che ne esortava il consumo. Aiutato dal fido [Marinetti](#), che lo elogiava a scapito degli spaghetti e con cui proponeva ricette improbabili. In realtà, come abbiamo già visto, il grano si coltivava in Italia già all’epoca dei Romani, mentre il riso soltanto dal 1500.

L’Ente Nazionale Risi, nata nel 1936, cercò poi di riproporlo anche al sud, regalando alle famiglie dosi gratuite e libri di ricette. La seconda guerra mondiale poi spazzerà via di nuovo tutto, pur riportando il riso nel mezzogiorno col razionamento e la distribuzione obbligata di dosaggi precisissimi di materie prime, mediante l’esposizione delle tessere alimentari.

Anche **se poi le storie del nostro cereale e, soprattutto, del nostro piatto del giorno non cambieranno più** e, come esse, anche le loro tradizioni. Al sud il riso verrà sempre visto come ingrediente per dare consistenza ad altre cose che poi verranno fritte (arancine/i, sartù, supplì) e ne maschereranno il sapore. **Al nord, invece, come qualcosa di “sacro” e “tradizionale”, sebbene profondamente diverso da quello che mangiavano anche solo i nostri bisnonni.**