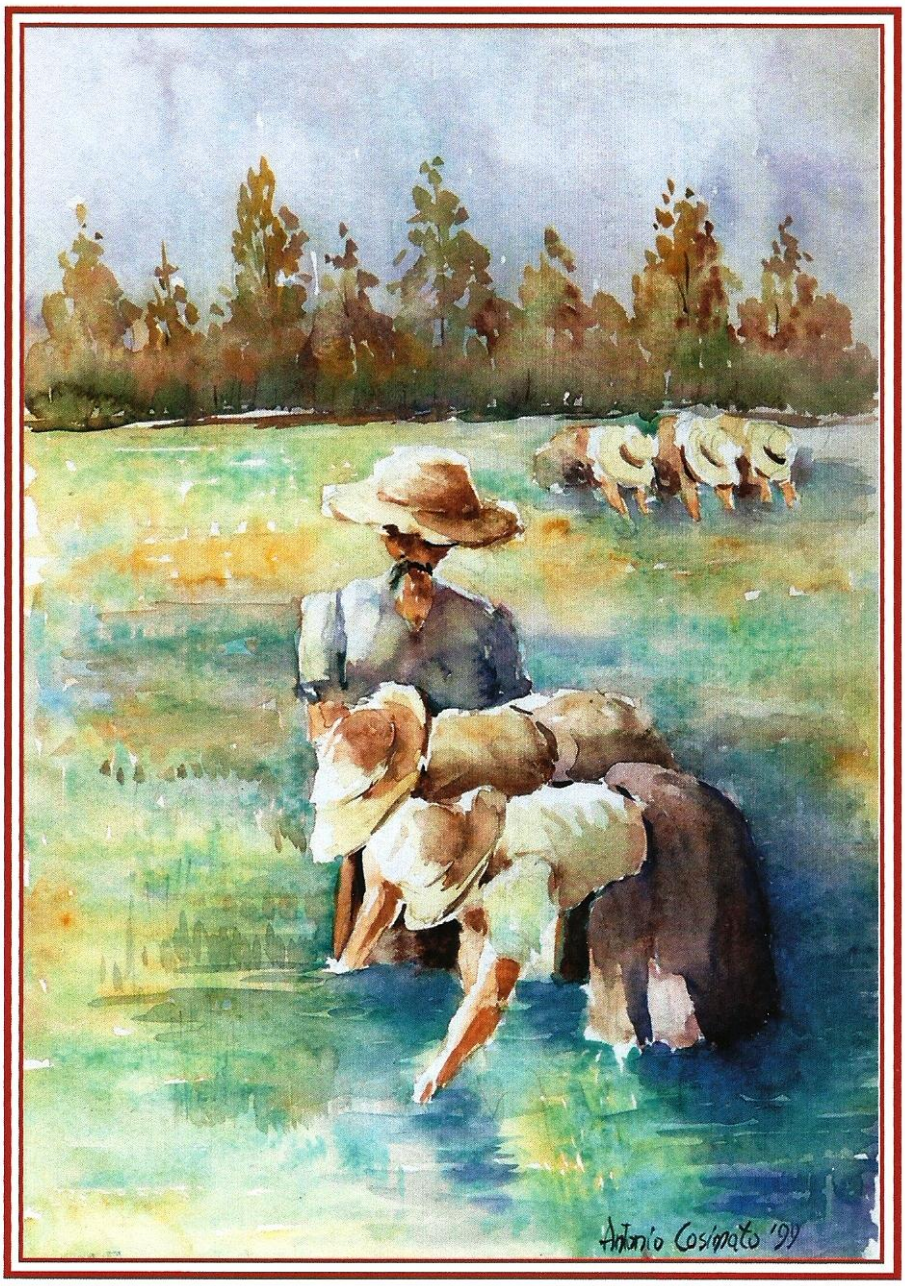

La Cucina del Riso

a Cremona e nel Cremonese

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Introduzione

L'Accademia italiana della cucina ha scelto come tema dell'anno il riso, dedicandogli studi e ricerche con l'obbiettivo di conoscerne le coltivazioni, le tradizioni gastronomiche, gli usi in cucina tipici del territorio di ogni Delegazione.

E proprio quest'anno, con una protesta insolita, a fianco di 200 altri produttori, venti imprenditrici del riso, vestite con gli abiti delle mondine, hanno manifestato davanti alla sede della regione Lombardia (Corriere della sera-11 luglio) contro la sleale concorrenza asiatica perchè "il riso italiano è in pericolo, schiacciato dalle speculazioni sull'import di prodotti dai paesi asiatici, da Cambogia, Birmania"...

Le cattive condizioni climatiche dell'estate poi hanno fatto sì che i raccolti siano in ritardo di un mese e che la produzione subisca un calo che si prevede del 10%: la Lombardia è la seconda regione risicola d'Italia, dopo il Piemonte, e da sola rappresenta il 40% degli oltre 216 mila ettari coltivati a riso in Italia.

Anno del riso dunque e impegno degli accademici per divulgarne l'uso in cucina e mantenere vivo il ricordo delle tradizioni del passato.

La ricerca della Delegazione cremonese, dalla consultazione di documenti e pagine di studiosi locali, ha evidenziato la presenza della risicoltura nel nostro territorio fin dal Cinquecento e i rischi derivanti alla salute per la presenza, vicino all'abitato, di paludi, risaie, marcite.

Le testimonianze raccolte descrivono minuziosamente il pesante lavoro stagionale delle giovani donne che, ogni anno, dalla fine dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento, raggiungevano le risaie di Pavia, di Mortara, di Vercelli e di Novara per il trapianto e la monda, per liberare, nei campi allagati, le piantine di riso dagli infestanti. Altre testimonianze riportano poi le abitudini alimentari della propria famiglia riguardo al consumo del riso

Nei ricettari, dal Platina all'Artusi, è stato facile trovare numerose ricette di piatti di riso, da quelle destinate alle mense nobiliari a quelle, meno raffinate, delle classi borghesi. Con una rapida carrellata nel tempo si è giunti a considerare la politica autarchica del Novecento che esortava gli italiani a consumare il riso perchè è leggero, nutriente, ideale nella dieta per le donne, adatto sia ai vecchi che ai bambini.

Ampio rilievo invece si è dato alla cucina futurista che propone piatti di riso curiosi e interessanti; presentata a Milano il 15 novembre 1930 ad un banchetto cui aveva partecipato l'onorevole Farinacci, fu conosciuta presto anche a Cremona nonostante non se ne abbiano riscontri nei ricettari cremonesi.

Una sezione particolarmente ricca è quella dedicata ai canti che aiutavano le mondine a scacciare la malinconia, ad alleviare il duro lavoro nella risaia e a sognare l'agognato momento del ritorno a casa.

La Cucina del Riso a Cremona e nel Cremonese

Sommario

Introduzione 2

1. Riso e risaie nel territorio della provincia di Cremona: un paesaggio d'altri tempi *(Valerio Ferrari)* 4

2. Brevi note da studiosi locali 11
   La risicoltura nel Cremonese
   Le risaie causa di malattie

3. Testimonianze 15
   Il lavoro
   Il riso nella cucina di casa

4. Il riso nell'alimentazione 24
   Dal Platina all'Artusi
   Pesce, riso, politica autarchica
   Il riso nella cucina futurista
   Petronilla

5. La cucina di riso a Cremona e nel Cremonese 30
   Nell'Ottocento
   Ricettari cremonesi
   L'attuale cucina del riso

6. Modi di dire, proverbi e usanze 35

7. I canti delle mondine 36

8. Curiosità letterarie e non 44
   Giuseppe Verdi un estimatore del risotto
   Il risotto amaro di Ugo Tognazzi

Bibliografia 49

Concludono la ricerca brani curiosi e interessanti di poeti e scrittori, notizie tratte dai giornali insieme alla presentazione di un poco noto Risotto Amaro di Ugo Tognazzi.

Un grazie sentito a:

- Valerio Ferrari che ha contribuito ad arricchire la conoscenza del nostro territorio con un documentato saggio su Riso e risaie nel Cremonese;
- Agostino Melega e Piera Lanzi Dacquati che hanno trascritto il testo dei canti di lavoro delle mondine, offrendo anche numerosi spunti di approfondimento;

e agli accademici:

- Alberto e Mirella Leggeri per le ricette tradizionali del Piemonte "risicolo";
- Andrea Carotti per la ricerca relativa ad Ugo Tognazzi;
- Paolo Mauri per la possibilità che mi ha dato di seguire a Mortara l'interessante convegno accademico sul riso e per la stampa di questa ricerca con la professionalità che lo contraddistingue.

Carla Bertinelli Spotti

Mousse di riso da Kuchemeistrey, 1485

Giorgio Maggi

La località è Fritzens ai limiti della Gnadenwald, la foresta detta della Grazia del Perdono, in terra tirolese. Nel bello ed ordinato Hütte dell'alpeggio sull'Hundkopf ai piedi del Karvendel ci accolse Marta, colta albergatrice e cuoca sapiente. Fummo noi, premiati Treuen Gaste (graditi ospiti), ad assaporare la replica di una antica ricetta nota come raffinato dessert rinascimentale e non assente sulle tavole di Massimiliano d'Asburgo, imparentato agli Sforza, tra i primi ad iniziare la coltivazione del riso in Lombardia.
«Per fare una Mousse di riso usa latte di mandorle pestate mescolata a farina di riso e fai ben bollire il tutto. Ora prendi una mela tagliata a dadi, tostata nel grasso e cospargila con la Mousse». (Ein Mus von Reis: wer ein ReisMus machen will, der nehme gestoßene Mandel Milch und vermenge es mir Reismehl und siede es wohl und nimm einem würfelig geschnittenen Apfel und roste ihn einem Schmalz und streue das auf das Mus und gibst hin).
Un incredibile sapore amabile ci lasciò dubbiosi sulla presenza di un qualche ingrediente segreto o sulla mia traduzione approssimativa di inesperto studente di tedesco.

Risotto per tutti?

Giorgio Maggi

Alla insolita riunione partecipavano l'americano affascinato da tutto ciò che è europeo, il chimico e insegnante, il poeta e violinista giapponese e noi, amici cremonesi, tra cui l'impiegato pendolare a Milano e il giornalista del quotidiano locale.
"Risotto per tutti?" recitò il solito inconsapevole cultore del fast food per accelerare il pronto in tavola: i commensali quasi contemporaneamente si interrogarono con occhi diffidenti. L'americano chiese timoroso se il risotto fosse pilaf ricevendo un assenso dal giapponese ma venne prontamente rimbeccato dal giornalista. Questi sostenne che un buon risotto lombardo va mescolato e curato con aggiunte dosate di brodo mantenendo la temperatura al di sotto dei valori di ebollizione a differenza del pilaf la cui preparazione prevede esattamente il contrario. Non solo, tutti sanno, sostenne questi, che un buon risotto richiede l'indispensabile uso di vino per sfumare i chicchi amorevolmente tostati nella iniziale fase della cottura. «Ovvio» disse il chimico, «la tostatura serve ad intrappolare l'amilosio nel loro endosperma...». «Rosso?» Chiese il violinista disattento agli ermetismi dell'amico, «bianco!» replicò con sicurezza l'impiegato a Milano e quindi necessariamente considerato esperto per diritto di appartenenza al territorio.
Il poeta si adoperò per sostenere che la polemica era ormai nota da tempo, addirittura taluni da sempre sostenevano che nel risotto mai e poi mai si dovesse utilizzare vino, ingrediente sacro a varianti volute da plebei sapori virili, citando tra gli altri Mila Contini, Mario Villata e Davide Mengacci. Al detto popolare «il riso nasce nell'acqua e muore nel vino», il raffinato Gadda politicamente più avveduto, per evitare scontri tra culture e lettori, accolse tra «le aggiunte pensabili» ad un buon risotto... «due o più cucchiai di vin rosso e corposo che non discendono da prescrizione obbligatoria ma a chi gli piace...».
Il chimico, un poco ridondante per la sua natura di docente di fanciulli ed ermetico nei suoi discorsi, intervenne: «sfumare riso tostato, con soluzione alcolica basso bollente, come il vino, precedentemente alla cottura, significa indurre distillazione in corrente di vapore delle essenze, eliminando irrimediabilmente in pochi attimi l'aroma solfossido ed allilico di cipolla, appassita in burro e midollo e sostituendolo con profumo di caramello che origina dalla denaturazione a caldo dello zucchero contenuto nel vino. L'aggiunta di brodo, in sostituzione del vino per la stessa operazione», disse il chimico colpevolmente astemio, «accentuerebbe meglio il profumo finale brasato di estratto carneo che ben si accompagna al singolare speziato dello zafferano». anche se «anche se una piccola aggiunta di vino bianco servirebbe con la sua acidità a sgrassare il palato dall'untume del midollo» come consiglia l'Artusi ai primi del '900.
Curiosamente ad un certo punto nessuno parve più interessato ... s'era fatto tardi ... il cameriere stava aspettando ... il solito frettoloso convenne per un risotto per tutti ... quello della casa. Nel gruppo, alcuni rimandarono le ricercatezze del buongustaio e assentirono per solo pervicace ed impellente appetito.