



## SI CHIAMA RISO, MA E' UN CEREALE SERIO...

*di Alfredo Zavanone*



Due gemelli hanno un aspetto identico ma possono avere personalità diverse. Lo stesso dicesi per la parola “riso”, che indica al tempo stesso l’atto con cui si esprimono gioia ed allegria, oppure la nota graminacea ed i suoi frutti. Ovviamente ci riferiamo a questa seconda accezione, ricordando che il riso nasce in Cina nel IV millennio a.C. per arrivare poi in Occidente. In

Sicilia arriva tramite gli Aragonesi nel XV secolo, i quali, a loro volta, l’avevano conosciuto tramite gli Arabi della Penisola iberica.

Ha infruttescenza a pannocchia, con un numero variabile di spighe recanti le carioidi, imprigionate dalle glumette. Pianta dei climi caldo – umidi, si coltiva in uno strato di acqua non stagnante, che funge da volano termico, cedendo di notte il calore accumulato di giorno per la sua capacità termica. Ne risulta un’azione termoregolatrice che mitiga le escursioni diurne.

Lungo i millenni il riso è andato differenziandosi in tante varietà, e quelle coltivate in Italia sono ripartite in 4 gruppi: “Comune” (comprende il riso Originario ed il Balilla), “Semifino” (Maratelli, Vialone nano...), “Fino” (Rizzotto, Vialone...) e “Superfino” (Arborio, Carnaroli...). Ogni varietà è caratterizzata dalla grossezza (lunghezza e larghezza del grano), dalla forma (rapporto lunghezza/larghezza) e dal peso del chicco. Si hanno, così, risi a grana lunga, semilunga e tonda. La grossezza ed il peso del chicco crescono passando dalle varietà comuni alle superfini. Infine i risi si distinguono anche in base alle preparazioni alimentari cui si adattano: quelli per il risotto hanno grani che restano ben separati nella cottura, mentre quelli per minestra tendono a saldare.

A differenza degli altri cereali, la trebbiatura dà solo il risone, o riso “paddy”, con le carioidi ancora chiuse nelle glumette, resistenti e dai margini saldati. Per eliminarle il risone passa allo sbramino, che dà riso sbramato o semigreggio, oppure detto anche di 5° grado e la lolla, costituita dalle gramelle. Alla sbramatura segue la “sbiancatura”, cioè l’asportazione del tegumento più esterno del chicco, dando vita a risi di tipo commerciale diverso.

L’asportazione parziale del tegumento, sotto forma di pula, dà il riso semiraffinato (o di 4° grado) e la sua completa rimozione fornisce il riso raffinato di 3° grado o mercantile. Se si arriva ad asportare anche gran parte dello strato aleuronico, con formazione di “farinaccio”, si ha il riso raffinato di 2° grado, mentre quello di 1° si ottiene asportando quasi del tutto l’aleurone.

La sbiancatura provoca la separazione del germe e la formazione di spuntature (puntine). I residui di farinaccio vengono asportati con la spazzolatura, segue poi la “lucidatura”, che si fa smuovendo il riso, in modo che i grani si sfregino fra di loro. Ai risi con struttura detta perlacea si aggiungono piccole quantità di olio di semi o di vaselina e si ottiene il riso camolino. I risi non perlacei vengono trattati con talco o glucosio, e danno il riso brillato.

Sono possibili anche lavorazioni maggiormente elaborate. Ad esempio, se si tratta con vapore del risone tenuto in ammollo in acqua, e lo si sbrama dopo essiccazione nel vuoto, le glume si staccano più facilmente, e dopo i normali trattamenti si ottiene il riso parboiled: giallognolo, conserva i componenti biodinamici (vitamine ecc.) che dagli strati esterni risalgono

nel chicco – quindi non vanno perduti, come nella normale lavorazione – e vi vengono trattenuti, al momento della cottura, da una lieve gelatinizzazione superficiale, che aumenta anche resistenza alla cottura stessa (“riso che non scuoce”).

Provocando nel chicco, con aria calda, delle micro fessurazioni che facilitano la penetrazione del liquido di cottura, si ottiene il riso “a cottura rapida” e per ottenere il riso “arricchito” si mescolano lo 0,5% di chicchi imbevuti di soluzione vitaminica. Il riso “precotto” ha subito una cottura parziale (richiede altri 5-15 minuti per completarla) o completa (è pronto appena portato all’ebollizione) seguita da una disidratazione. Il “puffed rice” è riso soffiato per riscaldamento ad alta temperatura in tubi rotanti ermeticamente chiusi, il che provoca la prevalente destrinizzazione (solubilizzazione) dell’amido.

Dal germe si estrae l’olio e la puntina, così come il farinaccio, si usa come mangime. La lolla serve come combustibile, oppure come materia prima per la fabbricazione del furfurolo, oppure può dare ceneri bianche ricche di silice, da usare come carica nella fabbricazione di saponi duri, così come può servire per la produzione di coibenti o mattoni isolanti. Dalla pula si estrae un olio che, come i grassi contenuti nel pesce azzurro e nei semi di zucca, è molto ricco di acidi polinsaturi, precursori delle sostanze (prostaglandine) con cui l’organismo regola il tasso colesterolemico. Infine la pula è un pregiato alimento per il bestiame.