



IL TASTASÀL

di *Monica Rigo*

Riso e carne di maiale si possono sposare in mille modi diversi ma, dalle parti del veronese, parlare di **risotto al tastasàl** (o **all'isolana**) evoca sapori antichi ed inconfondibili.

Il *tastasàl*, è un impasto fresco di carne di maiale preparata per il salame, aromatizzata con aglio, sale, pepe, vino rosso, spezie varie. Le *rasdore* delle campagne padane usavano preparare il risotto con *tastasal* per assaggiare la pasta del salame prima di insaccarlo. Da ciò deriva il nome del *tastasal*: *tastare* la salatura (della carne del suino). Oggi, nel veronese e nel padovano, si trova pronto nelle migliori macellerie.

Isola della Scala, a pochi chilometri da Verona, è centro di produzione del famoso Vialone Nano, varietà risicola con caratteristiche gastronomiche ottimali per i risotti, che ha trovato nella Bassa veronese il suo habitat migliore, tanto da ottenere il riconoscimento Europeo I.G.P., cioè il marchio di Indicazione Geografica Protetta.

Qui ogni anno, in concomitanza con la raccolta, la domenica successiva al primo venerdì di ottobre, si celebra la **Fiera del Riso**, giunta quest'anno alla sua quarantesima edizione. Nella sagra si cimentano i migliori chef, locali e non, che presentano le diverse interpretazioni del risotto con il *tastasàl*, piatto unico nel suo genere poiché è una via di mezzo tra un risotto ed un riso bollito.

Ecco la ricetta per quattro persone:

- Tre bicchieri colmi di riso Vialone nano (circa 350 g.)
- 450 g. di *tastasàl*
- 2 rametti di rosmarino fresco
- Noce moscata q.b.
- Formaggio grana grattugiato

Il *tastasàl* viene messo a cuocere con il rosmarino, senza aggiunta alcuna, si lascia poi colare tutto il grasso (che nella versione *light* si elimina), si fa andare ancora a fuoco medio per 5- 10 minuti fino a che la carne comincia a rosolare, quasi tostando.

Intanto viene lessato il riso, per 10 minuti in acqua salata, che poi si scola e si rimette nella pentola di cottura assieme al *tastasàl*. Il tutto viene coperto con un canovaccio e, mescolando ogni 2 o 3 minuti, viene cotto ancora a fiamma media per 18-20 minuti.

Il tocco finale (segreto dello chef !) consiste nell'aggiungere a fine cottura un cucchiaino di grana a persona, precedentemente insaporito con la noce moscata.

Un'ultima mescolata ed il risotto con il *tastasal* è pronto per essere servito con grana a volontà.

Provatelo e fatemi sapere !