

# Profumo di riso

Si fa presto a dire riso. Basta guardare gli scaffali dei supermercati per vedere la crescente presenza di nuove varietà di riso, anche se non così numerose come per i vini. Per il riso come per altri alimenti siamo sulla strada di una sempre maggiore diversità qualitativa, che trova riscontro nei loro diversi usi in cucina e in una migliore conoscenza gastronomica dei consumatori. Come per il vino, per il quale non ci accontenta più di scegliere tra bianco o rosso, anche per il riso s'iniziano ad apprezzare le sue tante diversità, non solo di forma e nutrizionali, ma anche di tipo gastronomico, come il suo aroma o profumo.

Il riso è il cibo più consumato nel mondo, un cereale che nutre miliardi di persone in tutti i continenti, con un uso *pro capite* di circa sessanta-cinque chilogrammi. In Italia, come alimento, il riso è arrivato da secoli, ma solo da una centinaia d'anni è di uso comune e popolare e ora circa la metà degli italiani lo mangia regolarmente con una media cinque chilogrammi e mezzo per anno.

L'Italia è un paese buon produttore di riso, soprattutto di qualità. Nel Registro Nazionale delle Varietà italiano sono iscritte oltre centottanta varietà di riso, commercializzate secondo le regole della Legge del Mercato In-terno (DM 01 ottobre 2015) che prevede i seguenti gruppi merceologici di riso Comune o Originario, Semifine, Fino e Superfino, ognuno con molte suddivisioni. Per essere iscritta nel Registro Nazionale e commercializzata, ogni varietà deve avere caratteristiche particolari da un punto di vista agronomico, fisiologico o merceologico. Si tiene anche conto delle dimensioni del granello (lunghezza e larghezza), aroma, tempo di gelatinizzazione e contenuto di amilosio, *texture* ossia consistenza e collosità dopo cottura. Questi ultimi caratteri si correlano alla consistenza, masticabilità e adesività dei chicchi tra loro, rappresentando quindi "qualità" gastronomiche...

[Vedi articolo](#)

S  
a  
l  
o  
m  
è  
c  
o  
n  
l  
a  
t  
e  
s  
t  
a  
d  
e  
l  
B  
a  
t  
t  
i  
s  
t  
a  
-



Charles Mellin