

PassaParola

MAGAZINE

Mensile italiano in Lussemburgo e Francia

aprile 2021

Se son rose...

Storia, cultura, memoria,
scoperte, letture:
fiorisce la nuova stagione!

25 Aprile:
ricordare e celebrare

La storia dei roseti
del Lussemburgo

La migrazione al femminile
di tanti anni fa

Toscana, Gorgona:
l'isola-carcere

Omaggio a Roma:
il nuovo libro
di *PassaParola Editions*

Premier drive
éco-responsable à
Audun-le-Tiche

« Le Bois de la mémoire »
à Bergamo

2,90 €

Anno XVIII, Numero 4 - Aprile 2021



5 1453001 680002

PORT PAYE
PS/578



12 pages en français

L'Italia del riso che splende



Foto: Getty/Thinkstock

Un prodotto per il quale siamo veri ambasciatori di eccellenza gastronomica nel mondo.

Fra le tante aziende ne spicca una calabrese che ne produce un tipo molto speciale

L Italia è una penisola ricca di biodiversità grazie alla sua conformità geografica particolare, stretta e lunga, esposta ai venti marini e montani con diverse zone a microclima unico che non smettono mai di stupire. Una lista interminabile di territori protetti dall'Unesco con specifici prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta) e DOP (Denominazione d'Origine Protetta), con qualità organolettiche eccezionali. Tra questi spicca il riso, alimento importante nella tradizione italiana. Il

riso è un cereale conosciuto fin dall'antichità e si dice sia stato il primo cereale ad essere utilizzato, prima ancora del frumento. *Mondine* venivano chiamate le donne che fino alla metà del XX secolo, curve e a piedi nudi, lavoravano nelle acquose risaie, rese celebri anche da una bellissima Silvana Mangano nel film *Riso Amaro* del 1949, diretto da Giuseppe De Santis, pre- ▶

► miato a Cannes e candidato all'Oscar. Le proprietà del riso sono molteplici, una su tutte l'alta digeribilità a cui si associa un elevato assorbimento dei nutrienti in esso contenuti. Si utilizza anche nella terapia dei disturbi dell'apparato gastrointestinale. Inoltre, possiede proteine di alta qualità e un amminoacido essenziale: la lisina. È ricco di potassio, contiene poco sodio, è un alimento indicato per chi soffre di ipertensione arteriosa. **Il riso è soprattutto privo di glutine e quindi può essere consumato anche da chi ne è intollerante o soffre di celiachia.** Oggi questo settore si è evoluto nella sua produzione, tante sono le regolamentazioni a livello europeo e nazionale come tante sono le varietà d'eccellenza: basmati, nero e bianco classico. **L'Italia ne coltiva più di 50 varietà.** Il no-



Silvana Mangano
Scena tratta dal film Riso Amaro

stro è l'unico Paese al mondo ad aver imposto una classificazione per le varietà, esportate in gran parte anche in Cina. L'Italia è il principale Paese produttore ed esportatore di riso dell'Unione europea, un peso sul totale dell'*export* europeo di settore di circa il 40%. Le pianure e le risaie strappate nel tempo alle paludi, nel biellese, nel novarese, nel vercellese, in Veneto, nel Delta del Po in Emilia Romagna, in Toscana, in Sardegna e in Calabria, si sono trasformate negli anni in veri polmoni economici. **Nell'altopiano della sibaritide, a Nord Est della Calabria, l'azienda agricola Magisa, con oltre 600 ettari, è una delle più grandi risaie del sud Italia.** Dal 2004 coltiva questo prelibato cereale trasformandolo in maniera artigianale e con qualche innovazione industriale all'avanguardia. ►



RISO NERO JEMMA con stracciata di bufala e verdure

INGREDIENTI per 4 persone

320 gr di riso integrale nero Jemma Magisa, 1.120 gr di acqua, 150 gr di stracciata di bufala, granella di pistacchi, 4 zucchine medie, 1 melanzana media, 3 carote medie, menta, aglio e olio EVO q.b



PREPARAZIONE

Mettere acqua e riso sul fuoco con del sale, da quando inizia il bollore contare 15 minuti. Scolare il riso e metterlo da parte. Nel frattempo tagliare a dadini le verdure e cuocerle separatamente con una base di olio e aglio in camicia per insaporire. Una volta cotte, metterle da parte. Saltare in una padella il riso con un po' di olio e menta, unire le verdure. Impiattare mettendo al centro del nostro riso la stracciata e spolverare con granella di pistacchio.

Ricetta dello Chef Francesco Pucci
Presidente di **APCI-Calabria**
(Associazione Professionale Cuochi Italiani)
e Ambasciatore del Gusto.



► Queste risaie autoctone producono varietà di riso d'eccellenza straordinarie, complice l'equilibrio pedologico locale, che controlla in maniera naturale le risalienze saline delle vaste aree della Piana di Sibari in prossimità del mare, e quelle delle falde acquifere incontaminate dell'altopiano del Pollino. Fra queste il *Carnaroli* e il riso nero integrale *Jemma*, brevettato e unico nel suo genere. Ce ne spiega le caratteristiche **Sara Praino**, amministratrice della *Magisa Risaie*:

Cosa è il riso nero *Jemma*?

È un riso integrale, ricco di minerali e di antociani, pigmenti che danno colore nero violaceo, potenti antiossidanti e antinfiammatori. È stato brevettato dall'*Ente Nazionale Risi*, dopo dieci anni di evoluzioni naturali controllate e certificate. Questa è una nostra varietà ed è concepita su un modello di pianta innovativa che rende uniche le sue proprietà organolettiche. Un aroma inebriante che si percepisce nettamente anche solo respirando nei campi durante la coltivazione.

Riso e prodotti italiani sono abbastanza protetti dalla contraffazione?

Tanto ancora bisogna fare da questo punto di vista. Molte sono le regolamentazioni ferree, anche giuste, imposte ai produttori alimentari italiani ed europei in generale, ma poche quelle per i Paesi extra-comunitari. Questo non rende semplice lo sforzo di aziende che investono nella qualità del prodotto e del lavoro di chi ha scelto di produrre autenticità e genuinità 100% italiane. 🇮🇹



Nella foto la famiglia Praino: da destra Sara (amministratrice della Magisa Risaie), Giancarlo, Giusi e Maria

PRODOTTI TIPICI AUTENTICI / PRODUITS TYPIQUES AUTHENTIQUES

Il riso dell'azienda "Magisa Risaie" si può acquistare da "Speedoux", rivenditore esclusivista per Lussemburgo, Francia e Belgio.

Molti altri prodotti tipici italiani di autentica qualità si possono ordinare con consegna a domicilio o acquistare nei mercatini del Granducato. Anche cesti regalo.

Tel +352 621 242 920



Per gli abbonati di PassaParola: SCONTO DAL 5% AL 10%