

Breve rassegna delle principali varietà del riso, prodotto tipico vanto del Piemonte. Per gustarlo vai alle [ricette di Piemonte](#)

Arborio

Per molti anni è stato, specie all'estero, sinonimo di riso italiano di qualità. Spesso bistrattato (sostituito o mescolato con altre varietà) ha perso molte posizioni sul mercato, ma quando si può usare del vero Arborio, se ne scoprono le qualità: grandi chicchi, il cui nucleo rimane al dente mentre la superficie cede quel tanto di amido che permette di legare minestre e minestrone e di "mantecare" i risotti che si vogliono ricchi di salsa.

Baldo

È una varietà di diffusione recente, derivata dall'Arborio. È un riso superfino, con chicchi piuttosto grandi, con un'ottima capacità di assorbimento. I chicchi del Baldo sono piuttosto consistenti, grazie al loro contenuto di amilosio (20% s.s.). È un riso particolarmente adatto alla preparazione di risotti, risi conditi o al forno. Ha un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Balilla

Viene anche chiamato Originario, perchè deriva per selezione dalla varietà di riso primamente coltivata in Italia (e fino ad un secolo fa, l'unica). È un riso comune, dai chicchi piccoli e tondeggianti, con un alto potere di assorbimento e di crescita in cottura. È la varietà più adatta per tante preparazioni tradizionali, specie di minestre e risotti brodosi, ma il suo impiego ideale lo trova in tutti i tipi di dolci di riso (riso imperatrice, bavarese di riso, budino di riso, frittelle ecc.) e nei timballi e nelle crocchette di riso tipiche di certe nostre regioni (arancini, supplì ecc.).

Carnaroli

È una delle varietà preferite dalla grande cucina e rappresenta la più alta qualità tra i risi italiani sotto molti aspetti. L'amido dei chicchi di Carnaroli è particolarmente ricco di amilosio (oltre il 24% s.s.), che li rende consistenti, di grande tenuta alla cottura e con eccellente capacità di assorbimento. È ideale per i risotti che debbono apparire ben sgranati, ma anche per le insalate di riso e per tutte le preparazioni dell'alta gastronomia.

Roma

Questa varietà si differenzia dagli altri risi italiani della classe "superfini" cui appartiene per un tempo di cottura leggermente più breve e per una cessione di amido piuttosto importante (nella sua genealogia è presente il Balilla). Di buona produttività, ha anche un eccellente rapporto qualità/prezzo. Si è dunque affermata, da una trentina d'anni, nella ristorazione soprattutto per la realizzazione di timballi o simili (per esempio gli arancini di riso) e anche per risotti mantecati, tipici della tradizione padana

Sant'Andrea

Questa varietà deriva per selezione dalla varietà Rizotto. Appartiene al gruppo merceologico dei risi Fini ed è caratterizzato da chicchi a struttura compatta. Grazie a questa caratteristica è eccellente bollito semplicemente e consumato come contorno o al posto del pane e delle patate. È tuttavia un riso molto versatile: nella sua zona di produzione (il Vercellese) è soprattutto impiegato per i risotti tradizionali e le minestre di riso.

Vialone nano

È un riso semifino, dai chicchi piuttosto piccoli e tondeggianti, ma molto ricchi di amilosio (23,8% s.s.) per cui rimangono molto compatti, con una grande capacità di crescita in cottura. È riso ideale tanto per i risotti che per le insalate di riso. Particolarmente apprezzato per il suo "corpo" morbido e leggero, è considerato dai suoi estimatori una valida alternativa al Carnaroli.

Informazioni tratte da www.varietarisoitaliano.com