

Sant'andrea (riso)

di Giuseppe Biscari (Peppe57).



Questo riso è di tipo *Japonica*, caratterizzato dal grano lungo. Le varietà Japonica sono caratterizzate da grani ovali più o meno tondeggianti e perlato. Sono l'ideale per il risotto in quanto hanno consistenza variabile, nella cottura perdono facilmente amido e quindi, risultando abbastanza collose, assorbono meglio i condimenti. Le dimensioni e le caratteristiche intrinseche del riso Sant'Andrea, ne fanno un ottimo compromesso tra tenuta alla cottura e capacità di assorbimento dei condimenti. Questa è la ragione per cui in parecchi lo preferiscono allo stesso **Carnaroli** per la preparazione del risotto, mentre molti lo utilizzano più spesso per le minestre. Diciamo che è un buon riso da **risotti** se lo chef è sufficientemente esperto.



Il tempo di cottura per un risotto al dente è di 16 minuti. Lo si trova in vendita anche **parboiled** e in tal caso il tempo di cottura può diminuire di qualche minuto, secondo le istruzioni che troverete sulla scatola, ma si potrà lasciarlo sul fuoco anche qualche minuto in più. Questo riso si adatta (e viene usato) anche alla preparazione dei dolci. In questo caso la sua cottura dovrà essere più lunga di qualche minuto, fino a quando cioè il riso scuoce e diventa possibile utilizzarlo come base. Nel caso si voglia preparare un'insalata il tempo di cottura del **riso Sant'Andrea** dev'essere al massimo di 15 minuti.

Immagini di riso sant'andrea



Riso Sant' Andrea

di Martino Ragusa.

È difficile consigliarvi quale sia il periodo migliore per godervi lo spettacolo delle immense risaie a perdita d'occhio attorno a Vercelli. D'estate sono di colore verde acceso con tonalità continuamente cangianti per l'oscillare delle pannocchie ancora acerbe. Sembra di correre dentro a un dipinto impressionista che non finisce più, sempre uguale eppure per niente monotono, tanto che è difficile smettere di guardare questa specie di nulla colorato di verde capace di attrarre lo sguardo quasi senza motivo. Avevo già visto queste risaie in autunno, accese di toni caldi e dorati che ricordavano quelli di Van Gogh, e le avevo viste allagate in primavera, quando si trasformano nel dipinto surrealista di uno strano mare popolato da paesini galleggianti che si riflettono nell'acqua. Quale sia il quadro più bello non saprei proprio dirvelo, ma potete orientarvi con i vostri gusti pittorici. Tenete presente che per godersi il panorama l'ideale è il treno. Se verrete in macchina, vi consiglio di uscire dalla strada maestra e salire sulla rampa di un cavalcavia che è l'unico punto di osservazione rilevato su questa pianura assoluta.

Sono venuto a **Vercelli** perché con i suoi quasi 67.000 ettari di risaie è considerata la capitale italiana del riso, tanto che ospita la "**borsa del riso**" dove si decide il prezzo in tutta Europa. Qui coltivano soprattutto **Carnaroli**, Arborio, Sant'Andrea, **Baldo** e un viaggio da queste parti è l'occasione buona per scoprire i pregi di queste ultime varietà meno conosciute. **Adele Re**, titolare della Riseria Re, è una grande sostenitrice del Sant'Andrea che cresce a pochi chilometri da qui nella Baraggia, la bellissima regione umida compresa tra Vercelli e Biella. Sostiene che sia insuperabile per i risotti perché è un riso che riesce a mantecare naturalmente, senza l'aggiunta finale di burro, quindi è ottimo per chi desideri un risotto cremoso e leggero. Cioè tutti. Peccato che sia poco conosciuto e diffuso fuori dal territorio di Vercelli, qui comunque se ne trova a volontà.

L'indirizzo della riseria che commercializza il Sant'Andrea (ma anche il **Rosa Marchetti**, l'Arborio, l'Integrale e il Baldo)