

Cena ecumenica: il riso star 2014 E i bresciani fanno scuola

■ Versatile ingrediente dei nostri menu, il riso ha dominato le tavole imbandite per l'annuale «Cena ecumenica» dell'Accademia italiana della cucina. Il riso, alimento scelto per la manifestazione 2014, vissuta in contemporanea in varie sedi italiane e straniere, non cataloga gli italiani tra i grandi consumatori, ma ci attribuisce un ruolo di tutto rispetto nella sua esaltazione. La delegazione bresciana dell'Accademia, guidata da Giuseppe Masserdotti, ne ha dato un'eloquente prova con la sfilata di piatti a cura del ristorante Cà Nöa, in abbinamento ai vini dei Fratelli Berlucci. Nella pianura padana, ricca d'acque necessarie per limitare gli sbalzi di temperatura alle pianticelle in crescita, il riso è arrivato forse dalla Spagna dove l'avevano introdotto gli Arabi, oppure da Oriente al tempo delle Crociate. Ernesto Artegiani, presidente emerito del Consorzio per la tutela del riso vialone nano veronese, ha proposto utili ragguagli sulla lavorazione, le varietà e i criteri di scelta. Un volume in tema approfondisce ogni anno le caratteristiche e gli utilizzi dell'alimento scelto, con ampio corredo di ricette. Il menu della cena bresciana ha reso omaggio alla tradizione con creative rivisitazioni: dall' involtino di verza con riso e pestöm su fonduta alla robiola e bagoss fino alla torta di riso e uvetta. Riservando ai risotti (con prosciutto e fave, con gamberi, con tostatura e con mantecatura, con il pollo nella variante «alla Pitocca») un'adequata rassegna. **I. n.**

