



COMUNE DI CASTEL D'ARIO

PROVINCIA DI MANTOVA

Corso G. Garibaldi, 54 - 46033 Castel d'Ario (MN)

(0376) 660140

(0376) 661036

comune.casteldario@libero.it

Protocollo

___/___/___

Spedita

___/___/___

COPIA

N. 15

Codice Ente 10832

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Sessione STRAORDINARIA di prima convocazione

Oggetto: AVVIO DI PROCEDIMENTO PER IL RICONOSCIMENTO DE.C.O. A "RISO ALLA PILOTA DI CASTEL D'ARIO".

L'anno **DUEMILADIECI**, addì **UNO** del mese di **MARZO**, alle **ore 21,00**, nella sala delle adunanze consiliari.

Previa l'osservanza di tutte le formalità prescritte dalla vigente legge, vengono convocati a seduta i seguenti Consiglieri Comunali. All'appello risultano:

	P.	A.
1) CORREZZOLA Sandro	X	
2) BISSOLI Francesco	X	
3) FREGNA Pierluigi Daniele	X	
4) TAMBURELLO Cosimo	X	
5) ORLANDI Andrea	X	
6) FERRARI Giuliano	X	
7) ZOCCATELLI Nicola	X	
8) MUNARO Antonella		X
9) FARINATO Anna Maria	X	
10) LEONARDI Stefano	X	
11) CASTRO Daniela	X	
12) SIGNORINI Fausto	X	
13) ALBERICI Nadia	X	
14) REMONDINI Mariangela	X	
15) CAMAZZOLA Agnese	X	
16) CARLIN Marco	X	
17) VINCENZI Angela	X	
	16	1

Assiste all'adunanza il Segretario Comunale Dr.ssa Bianca MELI.

Riconosciuto legale il numero degli intervenuti, il Sig. Sandro CORREZZOLA, nella sua qualità di Sindaco, assume la presidenza e dichiara aperta la seduta.



COMUNE DI CASTEL D'ARIO

PROVINCIA DI MANTOVA

Illustra il Sindaco.

IL CONSIGLIO COMUNALE

RICHIAMATA la propria precedente delibera con la quale è stato approvato il Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro- alimentari locali: istituzione della De.C.O. – Denominazione Comunale di origine;

VISTO in particolare l'art. 3 del regolamento il quale stabilisce: "Le richieste di iscrizione nel registro De.C.O. devono essere corredate da un'adeguata documentazione in carta libera, diretta ad evidenziare le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e di processo e comunque ogni informazione ritenuta utile ai fini dell'iscrizione. E' demandata al Consiglio Comunale la valutazione preliminare di ogni istanza presentata, istanza che verrà successivamente istruita da apposita Commissione. La Giunta Comunale approverà i disciplinari di produzione elaborati dalla commissione, i quali saranno vincolanti per la concessione della De.C.O".

VISTA la richiesta dall'Associazione Pro loco di Castel d'Ario unitamente all'Associazione Ristoratori Riuniti di Castel d'Ario, in data 02/04/2010, con la quale si chiede il conferimento della denominazione De.C.O. al prodotto gastronomico "Riso alla pilota di Castel d'Ario" (**AII.A**);

VISTA la documentazione allegata alla domanda sopraccitata relativa alla ricerca storica sul piatto tipico "Risotto alla Pilota" condotta da Rebonato Albino originario di Castel d'Ario, dalla quale emergono le caratteristiche agro-alimentari dei prodotti e quelle relative alla lavorazione e trasformazione, che a motivo del loro consistere culturale e tradizionale sono meritevoli di riconoscimento protettivo da parte degli organi ufficiali preposti alla loro valorizzazione;



COMUNE DI CASTEL D'ARIO

PROVINCIA DI MANTOVA

ATTESO che nella ricerca storica sopraccitata è riportata dettagliatamente la ricetta originale del risotto alla pilota di Castel d'Ario che nel tempo si è tramandata;

RITENUTO, sulla base delle evidenziate caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e del processo produttivo di lavorazione dei prodotti agro alimentari, valutare in via preliminare **positivamente** l'istanza pervenuta e rimandare all'apposita Commissione l'istruzione del procedimento nonché l'elaborazione dei disciplinari di produzione vincolanti per la concessione della De.C.O. da parte della Giunta Comunale.

VISTO il parere favorevole espresso dal responsabile del servizio in ordine alla regolarità tecnica della presente proposta di deliberazione ai sensi dell' art. 49 – comma 1 – TUEL approvato con D.Lgs. n. 267/18.08.2000, allegato al presente atto;

CON VOTI favorevoli n. 16, contrari n. 0, astenuti n. 0, espressi in forma palese dai n. 16 Consiglieri presenti e n. 16 votanti su n. 17 assegnati ed in carica:

DELIBERA

- 1) di valutare **positivamente** l'istanza, presentata dall'Associazione Pro loco di Castel d'Ario unitamente all'Associazione Ristoratori Riuniti di Castel d'Ario, in data 02/04/2010, con la quale si chiede il conferimento della denominazione De.C.O. al prodotto gastronomico "Riso alla pilota di Castel d'Ario", in quanto prestigioso piatto tipico locale in possesso delle caratteristiche agro-alimentari, che a motivo del loro consistere culturale e tradizionale sono meritevoli di riconoscimento protettivo da parte degli organi ufficiali preposti alla loro valorizzazione in possesso delle caratteristiche storiche e culturali che a motivo del loro consistere culturale e tradizionale sono meritevoli di riconoscimento protettivo del nostro territorio e di rimandare all'apposita Commissione l'istruzione del procedimento nonché l'elaborazione dei disciplinari di produzione vincolanti per la concessione della De.C.O. da parte della Giunta Comunale.



PRO LOCO DI
CASTEL D'ARIO

SPETT.LE COMUNE DI CASTEL D'ARIO (MN)

ALL'ATTENZIONE DEL SIG. SINDACO
E DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ASSOCIAZIONE RISTORATORI RIUNITI
DI CASTEL D'ARIO

OGGETTO: Richiesta di riconoscimento De.C.O. Per il "Riso Alla Pilota di Castel d'Ario"

L'associazione Pro Loco di Castel d'Ario, unitamente all'Associazione Ristoratori riuniti di Castel d'Ario, viste e considerate le caratteristiche storiche, di tradizione territoriale e uniche del Riso Alla Pilota di Castel d'Ario

CHIEDE

A codesto comune di conferire la Denominazione Comunale di Origine per il prestigioso piatto tipico. Per motivare questa richiesta alleghiamo la ricerca storica del Sig. Albino Rebonato.

Certi di colpire la vostra sensibilità, ringraziamo ed ossequiamo.

Segretario Pro Loco
Castel d'Ario
Paolo Soave

Presidente Ristoratori Riuniti
di Castel d'Ario
Nicola Lorandi

ALLEGATO ALLA DELIBERA / DETERMINA

N° 14 DEL 08.04.2010

IL SINDACO

(Sandro Correzzola)

IL SEGRETARIO COMUNALE

(Meli Dott.ssa Bianca)

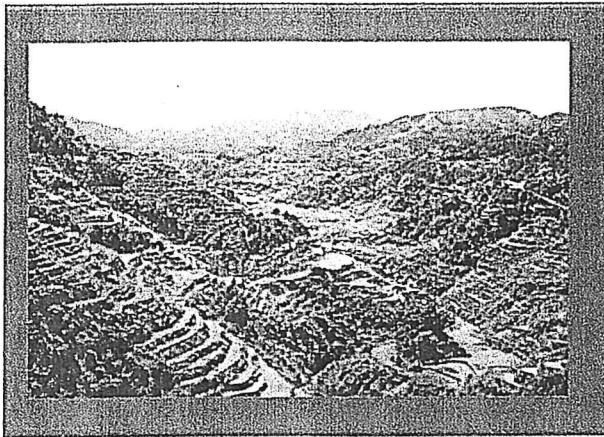


Il risotto alla pilota

Il riso

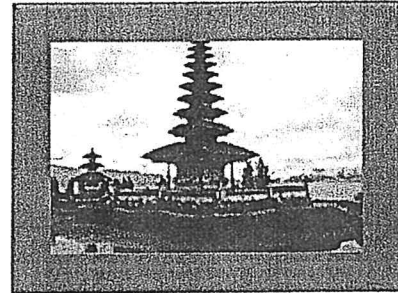
IL SINDACO
(Sandro Corazzola)

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Meli Dott.ssa Blanea)



Storia e caratteristiche

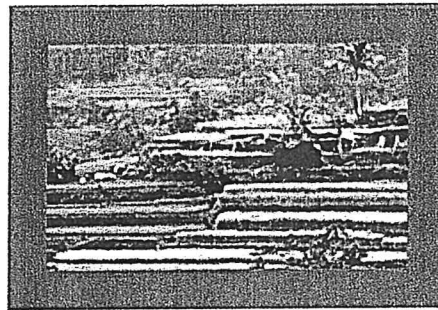
La coltivazione del riso ha cambiato il mondo. Sembra un'affermazione un po' reboante ed esagerata, ma è vera. Lo dicono gli storici della Scuola Economica di Harvard, con in il professore emerito di Storia Economia David S. Landes (candidato premio Nobel),



testa
ed
al
che
delle

nel suo fondamentale libro 'La ricchezza e povertà Nazioni'¹ dichiara:

'Migliaia di anni fa, nel bacino Cinesi conobbero il riso, un raccolto in rapporto alla superficie coltivata tradizionali... Dove le condizioni lo alla coltivazione in risaie sommerse; rapida riuscirono ad ottenere 3 o più Massimizzavano l'uso della terra giovani in vivai ad alta densità e



inferiore del Fiume Giallo i che dava molte più calorie rispetto ai cereali permettevano passarono piantando varietà a crescita raccolti l'anno. ... facendo crescere le pianticelle quindi trasferendo le piante

mature nelle risaie. Si attuavano imponenti opere di canalizzazione per irrigare e sommergere i campi, si sbancavano montagne per ricavare terrazze adatte alla coltivazione. In termini economici, possiamo dire che sostituirono la quantità di lavoro alla quantità di terra, impiegando 60-80 persone dove un coltivatore occidentale di grano ne avrebbe impiegata una, e ottenendo così fino a 2700 litri di riso per ettaro; un chilometro quadrato di terra riusciva a produrre cibo anche per un migliaio di persone... La coltivazione del riso richiedeva molte braccia, le braccia richiedevano riso e quindi la strategia riproduttiva della popolazione era (ed è ancora oggi): matrimonio precoce e generalizzato², e figli a tutta forza. Circa 2000 anni fa forse 50 milioni di persone occupavano l'attuale territorio della Cina.. nel 1600 erano 150 milioni, 400 milioni nel 1850, 650 milioni nel 1950, fino agli odierni 1,3 miliardi.

Questo intermittente altalenare di terra affamata di braccia e di braccia affamate di cibo causò periodi di scarsità e di carestia. Niente posto per gli animali. Bestiame e pecore erano scarsi. Venivano allevati solo i

¹ David S. Landes : *The Wealth and Poverty of Nations* - 1998

² Viceversa l'Europa cristiana, e in particolare l'Europa occidentale, accettava il celibato (anzi per i religiosi- una parte non piccola della popolazione- era obbligatorio), il matrimonio in età più tarda (solo quando ce lo si poteva permettere) e un ritmo di procreazione più lento. Gli Europei del Medioevo vedevano i bambini come un potenziale fardello in tempi di bisogno. Basti pensare alle storie di *Haensel e Gretel* e di *Pollicino*, dove i bambini venivano abbandonati e lasciati morire nelle foreste lontano dagli occhi dei genitori. Le civiltà orientali tendevano al massimo aumento della popolazione; gli Europei puntavano invece su piccoli nuclei famigliari e su strategie di eredità indivisibili (vedi: il *Maso Chiuso* del Tirolo, la destinazione delle figlie femmine al convento e dei figli cadetti alla carriera ecclesiastica).

cavalli strettamente necessari per l'aratura e per l'esercito. La dieta dei Cinesi conosceva poche proteine animali e gli indumenti di lana erano praticamente sconosciuti. Allorché gli Inglesi tentarono di vendere articoli di lana, si sentirono rispondere che i loro vestiti erano troppo ruvidi per persone abituate solo al cotone ed alla seta. Ed era certamente vero.

La scarsità di armenti e di greggi comportava anche scarsità di letame (l'unico fertilizzante allora conosciuto). Non avendo mandrie di animali venivano utilizzati come fertilizzante gli escrementi umani ... (L'abitudine di scaricare le feci umane nell'acqua e nelle risaie sommerse fece della Cina il maggior ricettacolo mondiale di distomi (vermi) epatici, polmonari ed intestinali e dello schistosoma orientale (altro verme), tutte cause di malattie croniche.... Il grande pericolo per gli agricoltori era l'elmintiasi, che si trasmetteva attraverso il contatto col terreno.... Eric Jones – *The European Miracle*- Cambridge, 1981).³

Il modello basato sulla coltivazione del riso e conseguentemente sullo sfruttamento intensivo del lavoro e dell'acqua ha avuto importantissime conseguenze per la storia della Cina. Da un lato, l'abbondanza di manodopera locale permise ai Cinesi di non dover mai ricorrere all'importazione di manodopera straniera (per es. schiavi – sebbene gran parte della stessa popolazione Cinese visse in pratica in condizioni di schiavitù) e questo contribuì a rendere quella Cinese una società chiusa, insensibile alle innovazioni provenienti dall'esterno. Dall'altro, i Cinesi si espansero semplicemente in virtù della loro forza numerica. Era molto difficile per gruppi maggiormente disseminati, meno organizzati e tecnicamente meno avanzati, tener lontani i Cinesi.

Ma soprattutto è importante sottolineare che, il controllo e la gestione dell'acqua (leggi: la necessità di organizzare lavori collettivi di carattere idraulico per la regolazione di grandi fiumi - Nilo, Fiume Giallo, Fiume Azzurro- e per la realizzazione di imponenti opere di irrigazione) **richiesero un potere centralizzato e promossero l'autorità imperiale**. Il nesso tra acqua e potere imperiale fu notato assai presto dagli storici europei, dapprima con Montesquieu, quindi con Hegel e in seguito con Marx. L'analisi più approfondita, tuttavia è quella più recente di Karl Wittfogel (*Il Dispotismo Orientale* – Columbia University, 1957), che conferì al dominio basato sul controllo dell'acqua (a partire dai Faraoni Egiziani, con il controllo delle piene del Nilo) il nome di **Dispotismo Orientale**, con tutto ciò che esso implicava in termini di potere assoluto e di schiavitù.⁴



La disponibilità di sterminate masse di contadini-schiavi, inoltre, indusse i sovrani asiatici a intraprendere ambiziosi progetti basati sul lavoro coatto, grandi attrazioni turistiche destinate a destare in futuro stupore e scandalo tra i visitatori europei, ancor più impressionati dall'enorme contrasto tra l'ostentazione di ricchezza e l'opprimente povertà. «Lo splendore delle corti asiatiche, i monumenti

³ L'epidemia aviaria dei nostri giorni è una conferma delle tesi di Landes e di Jones.

⁴ Wittfogel intravide che i sistemi dispotici richiedevano una complessa struttura burocratica per organizzare la sterminata forza-lavoro (reclutamento, turni, approvvigionamenti,...); tale complessa burocrazia richiedeva a sua volta una struttura di funzionari istruiti e competenti (in Cina la classe di burocrati era costituita dai *Mandarini*); a poco a poco la burocrazia, come sempre accade, si diede lo scopo prioritario di perpetuare se stessa e i propri privilegi e di spegnere sul nascere qualsiasi movimento di opposizione al governo e all'oppressione. Un tale tipo di struttura statale venne chiamato da Wittfogel 'stato idraulico-dispotico-burocratico' e secondo lui l'Unione Sovietica e la Cina Popolare ne incarnavano la versione più aggiornata.

Le cüradore

Le pasa in fila, cantand a tûta vos
Con 'na gran bela cera e senza tos.

Le vegn da Vilimpenta o dal Pradèl,
li s' porta a Roarina e a Bigarèl,

a cavar su cl'erbeta in la risèra
laorand in gobon matina e sera,

in l'aqua cagh riva fina i snoc':
e in dal sol c'al ghi n'orbis i oc'.

E li canta, insiem mila canson ***
Cagh-tegn lontan la "gata" e po' la son.

Li torna a casa dopo sta "sgobada"
Contente d'ver fat lo so' giornata.

E mila robe lor iàspeta a cà
Ades che 'l di, pian pian, l'è tramontà

Tratto da

"p'sin da Molinèla ... c'a nas a Castlär" di Oscar Rinaldi
edito da "La Voce di Mantova" nel 19?? Al prezzo di £ 6

*** [Canti delle mondine](#) (CTRL+clic per aprire il collegamento)

Premessa alla ricetta

Due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie; a coloro quindi che, rivolgendo la mente a questi due bisogni dell'esistenza, li studiano e suggeriscono norme onde vengano soddisfatti(sic) nel migliore modo possibile, per render meno triste la vita stessa, e per giovare all'umanità, sia lecito sperare che questa, pur se non apprezza le loro fatiche, sia almeno prodiga di un benigno compatimento.(...)

Il genere umano dura solo perché l'uomo ha l'istinto della conservazione e quello della riproduzione e sente vivissimo il bisogno di soddisfarvi. Alla soddisfazione di un bisogno va sempre unito il piacere e il piacere della conservazione si ha nel senso del gusto e quello della riproduzione nel senso del tatto. Se l'uomo non appetisse il cibo o non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito.

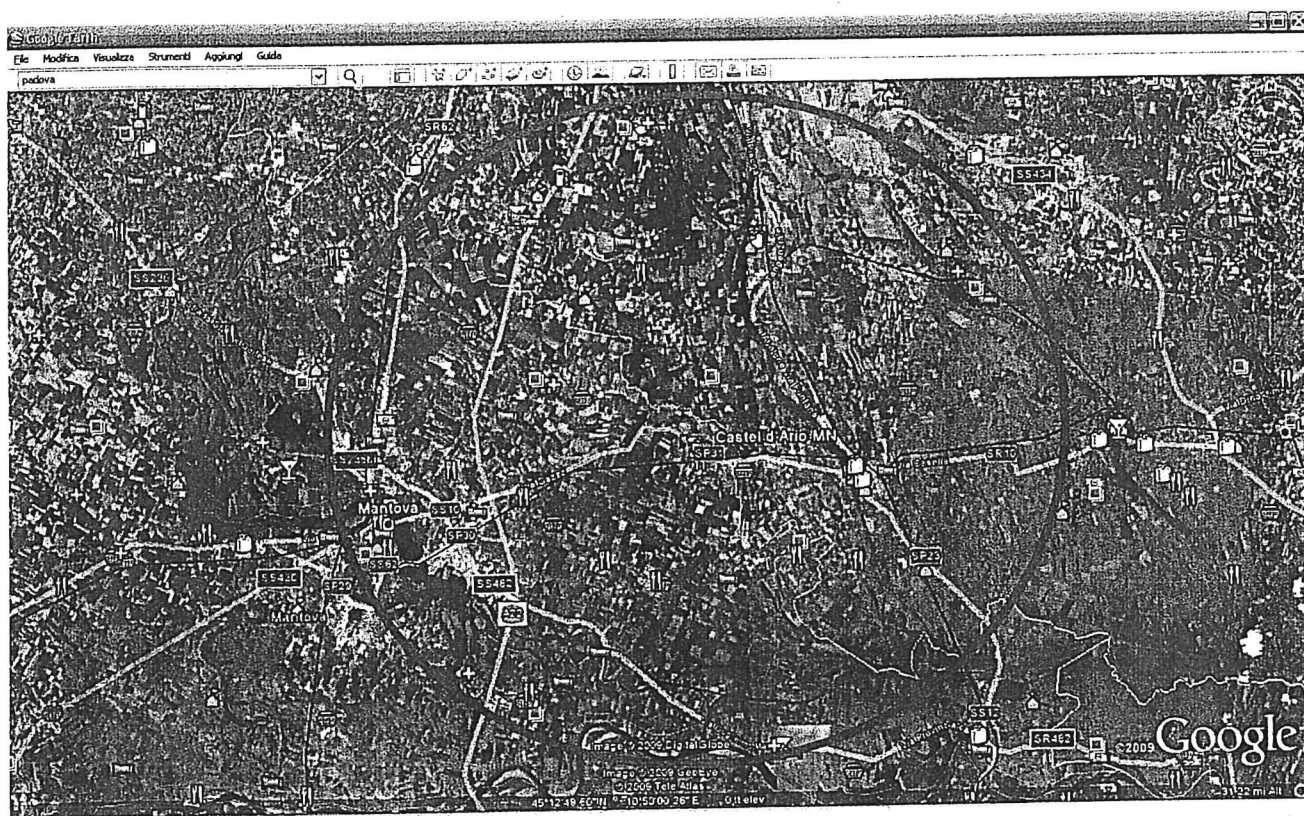
Il gusto e il tatto sono quindi i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell'individuo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l'attività funzionale degli organi del gusto.

(Passo tratto da "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, edizioni Giunti Bemporad Marzocco, Firenze).

Ci è sembrato che queste considerazioni dell'Artusi, di indubbio pregio letterario, siano una buona introduzione per il nostro argomento e quindi riteniamo che i lettori apprezzeranno la nostra scelta di riportarle.

Ma ora seguiamo il proverbio cinese che dice: *"Con le chiacchiere non si cuoce il riso"* e mettiamoci all'opera.

Il <<Risotto alla Pilota >> è nato nel territorio che, sulla circonferenza di un cerchio ipotetico, comprende approssimativamente i comuni di Mantova, Castelforte, Erbè, Nogara e Governolo.



Non ce ne vogliano i luoghi che si trovano fuori da questo cerchio e nei quali il piatto è sicuramente altrettanto valido di quello che si confeziona e si gusta nella zona DOC. E' altresì innegabile che, se si estende il diametro di questo cerchio a oltre 30 km., il piatto non

si riconosce più, e non solo per le variazioni apportate alla ricetta originale, ma soprattutto perché esso non è più per quei cittadini il piatto culturale che lascia un segno indelebile nel nostro imprinting gastronomico individuale.

Il piatto della cultura è infatti quello con cui in epoche passate in ogni area geografica (allora si viveva in modo più semplice e frugale) si celebravano le festività.

A buon diritto e in virtù di quell' imprinting ci siamo proposti di scriverne la ricetta, non senza aver ascoltato e valutato le modalità vantate e declamate dai vari "Risottari" uomini della zona senza trascurare quelle - non altrettanto declamate - delle "Risottare" donne, le quali, forti del loro innato senso di modestia e praticità, sono in grado di "spiattellare" silenziosamente risotti validi e gustosi al pari dei loro concorrenti maschietti soprattutto senza andarlo sbandierare ai quattro venti. Il piatto però, checchè se ne dica, resta una faccenda da uomini, che ne fanno motivo di piacevoli e accalorate discussioni, anche se, per il principio delle pari opportunità oggi più che mai sentito, sarebbe ormai il caso di introdurre le quote rosa anche in questa materia.

La ricetta

Accingiamoci ora al compito più arduo di questa trattazione, consistente nello spiegare tutta la procedura che, quasi fosse una liturgia, sta dietro alla preparazione di questo piatto. Premettiamo che la ricetta che segue vale per 10 persone di medio appetito.

IL PESTO

Macinare in un tritacarne con filiera da **8** mm.:

300 grammi di pancetta,
300 di spalla,
300 di lombo.

Ovviamente il tutto sia di maiale.

Raccomandiamo di non superare la misura del foro proposta anche se sappiamo perfettamente di andare contro la consuetudine corrente: questa infatti propone un foro da 10 mm che produce però, secondo noi, pezzetti troppo grossi, con il risultato di dare al piatto finale un aspetto piuttosto grossolano.

Omogenizzare manualmente aggiungendo:

23 grammi di sale mezzano da concia,
2 grammi di pepe della varietà pimento (pepe garofolato),
½ spicchio di aglio schiacciato adeguatamente con il fondo di un
bicchiere,
un sorso di vermouth dry o di vino rosso adeguatamente corposo,
un pizzico di spezie.
Si raccomanda di non lasciarsi tentare dalla noce moscata!

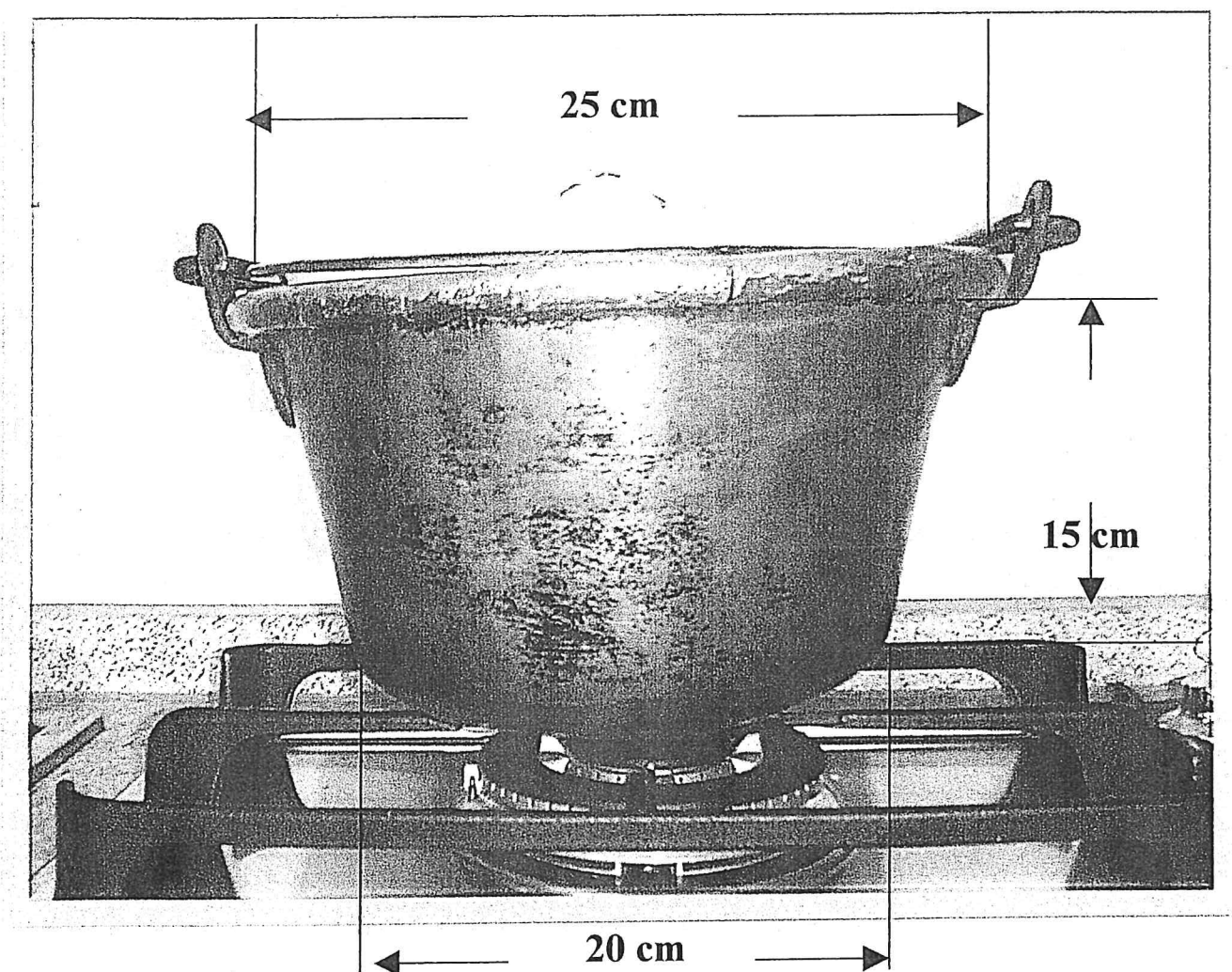
A questo punto è nato il PESTO (detto anche Tastasal) che, riposto in frigorifero, servirà per il giorno successivo. Ci sia consentita ancora una raccomandazione, questa volta tassativa: non porre il PESTO nel congelatore per un uso molto posticipato nel tempo. Sarà inservibile!

IL RISO

Deve essere della varietà VIALONE NANO che si produce nelle nostre risaie ed essere di media brillatura. Ora sarà necessario fornire qualche spiegazione a proposito della brillatura, l'operazione con la quale, a mezzo di un'azione meccanica di sfregamento e conseguente erosione, viene separata la camicia dal chicco. Una brillatura troppo spinta produce chicchi molto bianchi; viceversa, una sua riduzione produce chicchi di colore più o meno giallognolo. È bene tener presenti questi aspetti organolettici e, una volta scelta e apprezzata una certa qualità, occorre esercitarsi sempre con essa per avere successo nel riprodurre la ricetta. E' bene inoltre che il riso non sia troppo giovane quindi, alla fine di settembre, fatevene una scorta tale che vi consenta di non usare quello novello troppo prematuramente.

LA PENTOLA (La Stagnada)

Per il numero di commensali indicato sopra serve una pentola con le seguenti misure e fattezze:



Di fondamentale importanza sono la conicità (30-35%) e l'angolo di raccordo fra il fondo e le pareti laterali. Si vedrà in seguito perché.

La pentola tradizionale è prevista sia di rame dello spessore di almeno 2÷3 mm. e rigorosamente stagnata all'interno. Materiali altrettanto validi sono le leghe alluminio-acciaio, purché lo spessore sia di almeno 6÷7 mm e la superficie interna sia completamente liscia. Attenzione superfici porose trattengono l'unto che difficilmente viene eliminato anche con ripetuti lavaggi e conferisce odore di rancido!

SI COMINCIA

La cottura del pesto

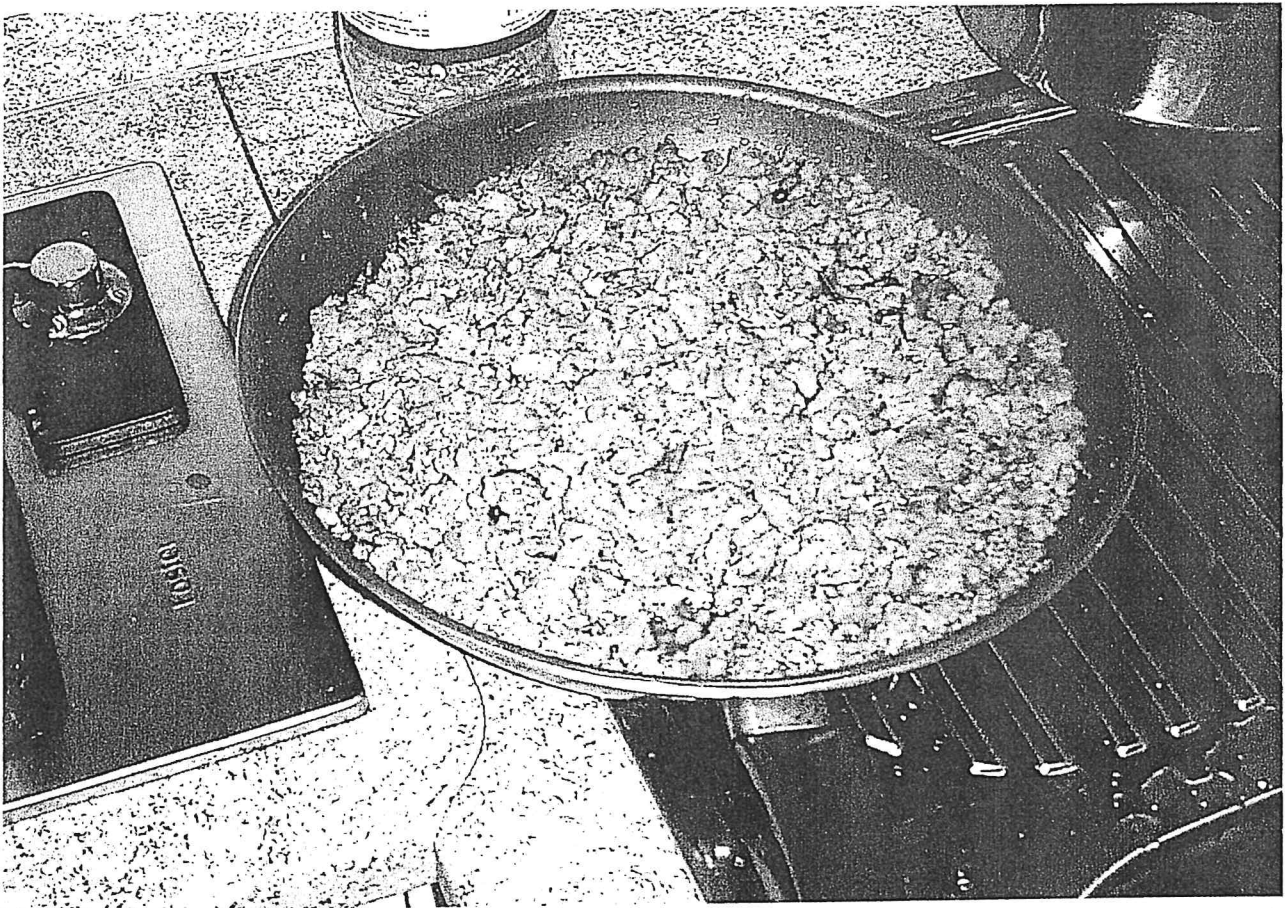
Anche qui sono molto importanti le dimensioni del tegame. Esse dovranno essere tali che il pesto all'interno non raggiunga uno spessore superiore ai 4÷5 cm.

Fondere 150 g. di burro rosolando dolcemente con un mazzolino composto di salvia, rosmarino e ½ foglia secca di alloro. La ricetta ovviamente non tiene conto del suo contributo colesterolico, quindi usare solo burro e non olio di oliva. Non si tratta di un piatto mediterraneo!

Aggiungere il pesto sminuzzato a mano e cuocere lentamente tenendolo sempre mescolato con un cucchiaino di legno onde evitare agglomerazioni.

Si noterà che purtroppo la carne contiene acqua ed è per facilitare la sua completa evaporazione che è stato suggerito un tegame sufficientemente largo (vedi foto).

Dopo una quindicina di minuti aggiungere ½ bicchiere di vino bianco rigorosamente secco e attenderne la completa evaporazione. Quando il sugo è diventato completamente trasparente, la cottura è da considerarsi completata. Togliere le erbe aromatiche aggiunte.



La cottura del riso

Occorre ricordare che l'obiettivo di questo piatto è la giusta cottura del riso (non esiste il "riso al dente") con i chicchi separati l'uno dall'altro. Ricordare anche che la valutazione finale, che non mancherà di certo da parte dei vostri commensali (non vedono l'ora) terrà ugualmente conto sia della cottura che del condimento. Il riso infatti è come una spugna e durante la cottura può assorbire una quantità d'acqua variabile in maniera direttamente proporzionale alla stagionatura, dall'50 al 60%.

Versare nella pentola 1 litro esatto di acqua -eventualmente qualche sorso in più se il riso è molto stagionato- e portare all'ebollizione.

Salare con 25 g di sale grosso. La salatura, se eseguita "alla tasta", deve essere un po' più abbondante del normale.

Raggiunta l'ebollizione, versare il kg. di riso, mescolare e mettere il coperchio.

Mantenere la fiamma sufficientemente alta in modo che si raggiunga in breve tempo di nuovo l'ebollizione. Non dimenticare di rimescolare di tanto in tanto, con un adeguato strumento in legno (*Steca*), per rimuovere eventuali aderenze al fondo della pentola: a questo punto ci si accorgerà quanto sia utile, durante l'operazione di raschiatura, il raggio di raccordo fra pareti e fondo della pentola. A questo punto ridurre la fiamma in modo tale che l'ebollizione si mantenga tranquilla e non violenta per circa 4÷5 minuti. Non insistiamo troppo sui 4÷5 minuti di ebollizione: ci si accorgerà che questo tempo è trascorso se, osservando la superficie della massa in ebollizione, non si nota più presenza di acqua.

Eeguire ora velocemente le seguenti operazioni:

Rimescolare un'ultima volta, coprire ermeticamente la superficie con un foglio di alluminio, appoggiarvi sopra un canovaccio da cucina piegato in più strati ed infine il coperchio. Regolare la fiamma del gas al minimo e frapporre fra di essa e la pentola una retina rompifiamma.

A questo punto è giusto abbandonare la pragmatica e aprire una parentesi sulle varie modalità che altri usano e sulle quali riteniamo di soffermarci e fare qualche considerazione. Alcuni abbondano nell'acqua e, dopo 4÷5 minuti di ebollizione, ne scolano l'eccesso; però non saranno mai sicuri di posizionarsi nel rapporto di ~1 a 1 fra acqua e riso, rischiando così di ottenere chicchi stracotti.

Altri, soprattutto certi ristoratori, per ovvi motivi organizzativi, completano la cottura in molta acqua, scolano come fosse pasta e condiscono. Gli intenditori se ne accorgono subito. Altri ancora, fidandosi dell'esperienza, mettono l'acqua "a occhio" e puntano ad azzeccare il giusto rapporto acqua/riso versando una quantità di riso tale che la punta del mucchio (cono) che si forma arrivi al livello dell'acqua. Si veda a questo proposito quanto dice anche **"Cucina mantovana di principi e di popolo"**.

Qui l'argomentazione critica che ci permettiamo è, questa volta, supportata da quanto diceva, qualche millennio fa, Euclide, un buon intenditore – a quanto pare- di geometria solida. Diceva infatti Euclide che il volume del cono è pari a 1/3 di quello del cilindro che lo contiene. Dal che si deduce che siamo molto lontani dal rapporto in peso aureo di 1 di riso e 1 di acqua citato all'inizio: siamo addirittura 1 a 2! Insomma non c'è assolutamente da fidarsi di "OPERAZIONI A OCCHIO"!

Dopo 15 minuti circa eseguire in modo velocissimo le seguenti operazioni:

Togliere coperchio e stagnola,

Rivoltare sottosopra la parte superiore della massa in cottura, pareggiare la superficie, Assaggiare,

Rimettere nell'ordine stagnola, canovaccio e coperchio.

Osservare attentamente l'emissione di vapore. Nel caso essa sia abbondante (e secondo il grado di cottura raggiunto), si può togliere la stagnola e lasciare il solo canovaccio, che provvede ad asciugare adeguatamente la massa del riso.

Da questo momento in avanti la cottura sarà interrotta o alquanto rallentata e non si correrà più alcun rischio di "stracuocere" il nostro riso. Quindi spegnere il fuoco.

Nel frattempo, se non è stato ancora fatto, bisogna scaldare il pesto e grattugiare 200 g. di formaggio grana di buona qualità, al quale si aggiungerà un pizzico di cannella in polvere.

La conditura

Con la "stecca" rivoltare la massa del riso e con lo spigolo della stessa frantumare bene il tutto. Fare attenzione a non raschiare un eventuale strato aderente al fondo: ciò è dovuto a diversi fattori quali la violenza della fiamma e una scarsa mescolazione nella fase preliminare.

Aggiungere, senza smettere di rimescolare, il condimento con un mestolo forato. Aggiungere anche parte del formaggio grattugiato il resto metterlo in tavola.

Se l'aspetto dei chicchi di riso non fosse adeguatamente lucente, aggiungere allo scopo qualche cucchiaino del sugo rimasto nel tegame.

È sconsigliato a questo punto l'uso di burro fresco: i commensali se ne accorgerebbero subito; meglio quindi abbondare col burro in fase di cottura del pesto iniziale e non utilizzarne una parte alla fine.

Accoppiare il piatto con radicchio nostrano amaro e come si suol dire annaffiare con vino Lambrusco secco

Buon appetito!

Hanno contribuito, in ordine alfabetico, gli amici:

Compagni Adriano

Correzzola Sandro
Fortunati Alberto
Frigo Matteo (Ristorante Edelweiss Castel d'Ario)
Nuvolari Mario
Prugni Roselena e Mario
Righi Remo
Zanchi Giovanni (Agriturismo Cascina Boschi Volta Mantovana)

Si accettano eventuali osservazioni e consigli all'indirizzo

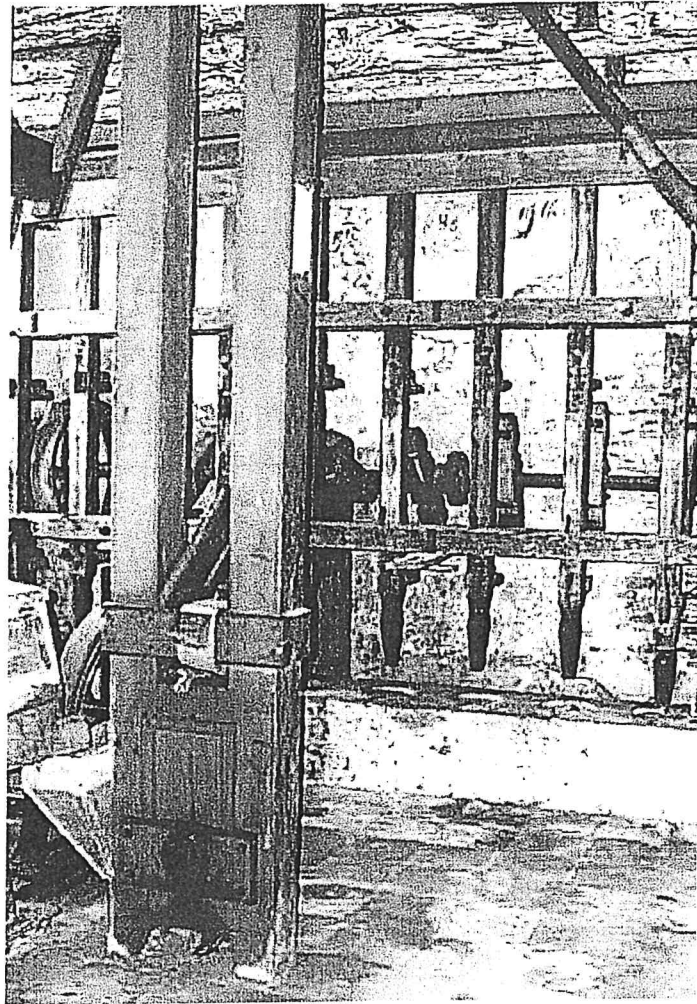
rebonatoalbino@libero.it

se ne terrà debitamente conto nelle prossime edizioni.

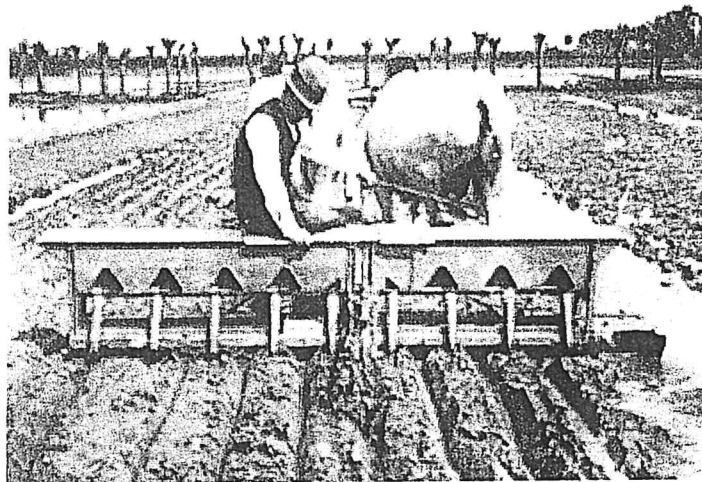
Lettura consigliata: *Le complicazioni della vita* di Maurizio Bertolotti ed. Feltrinelli 1998.

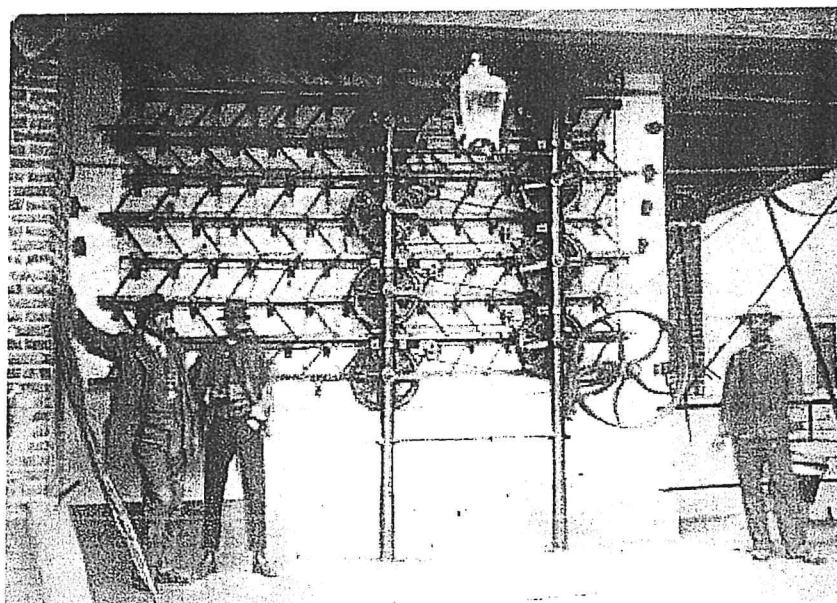
Foto gallery

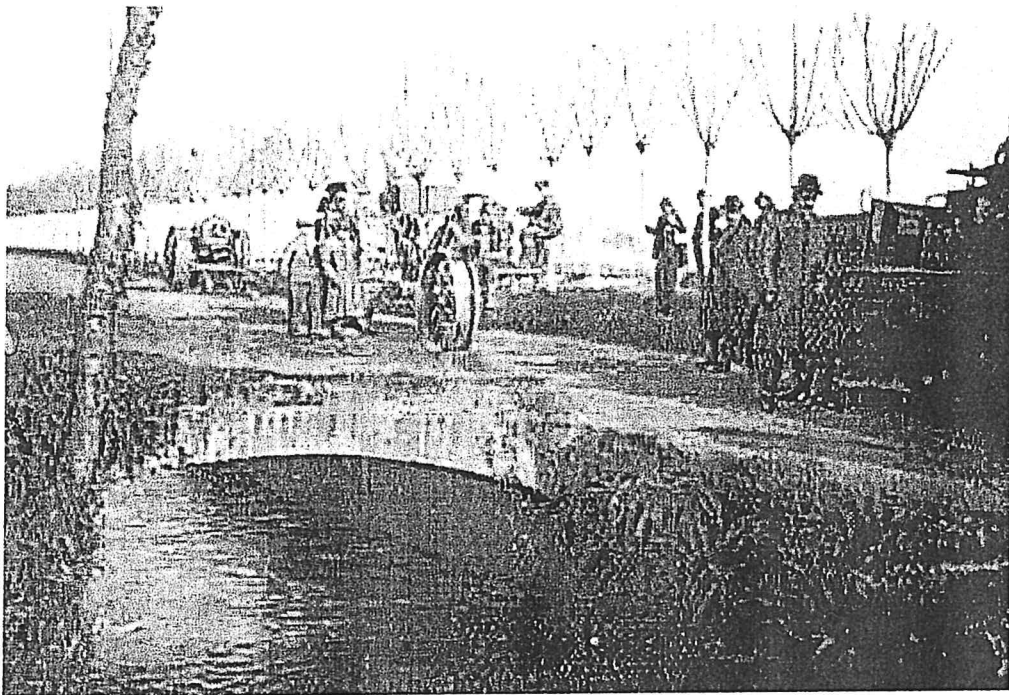


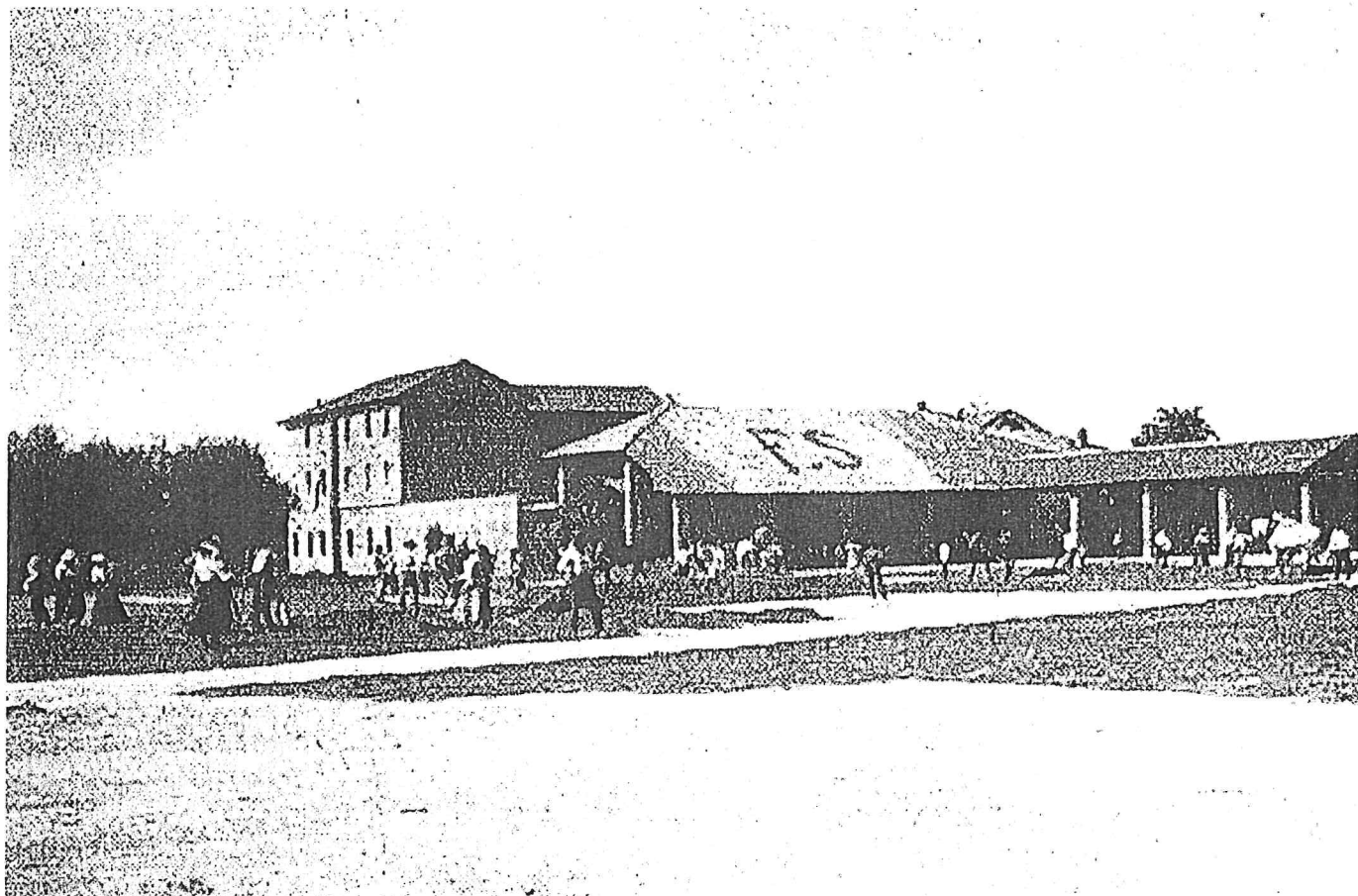


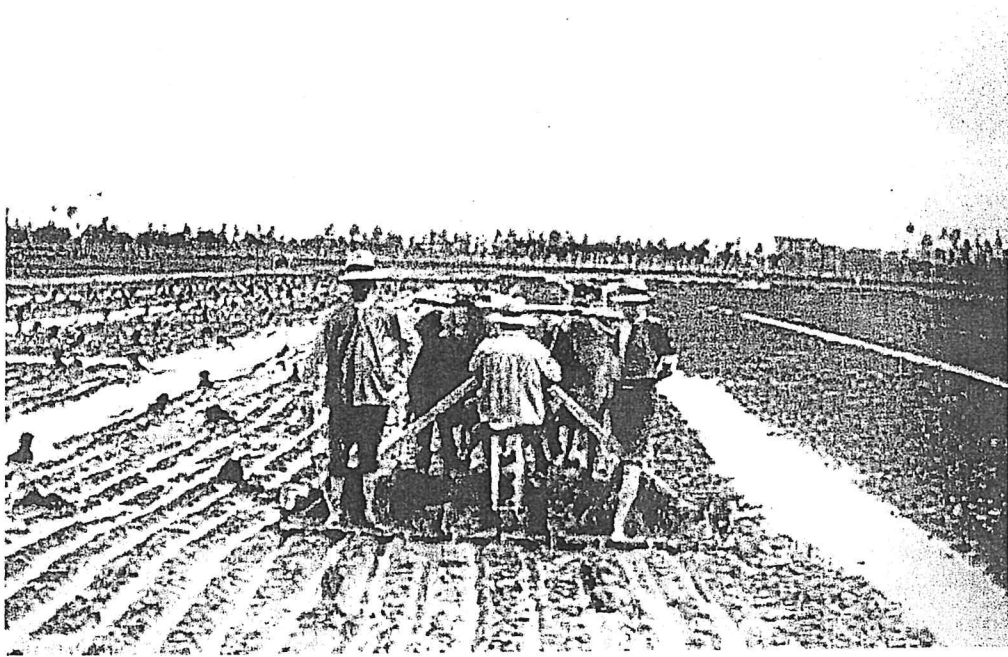


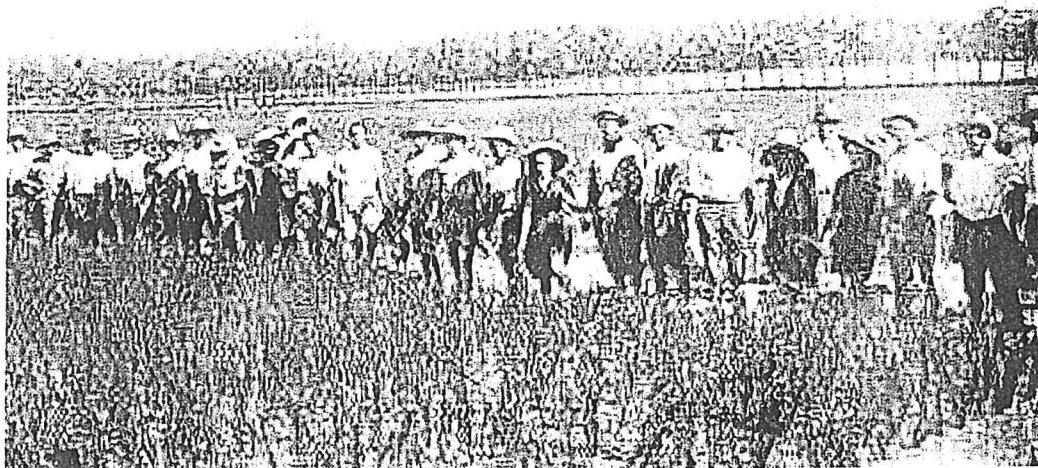


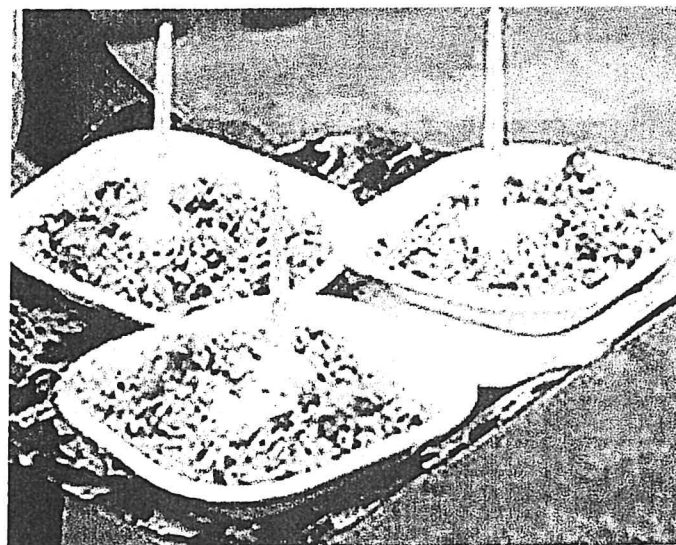
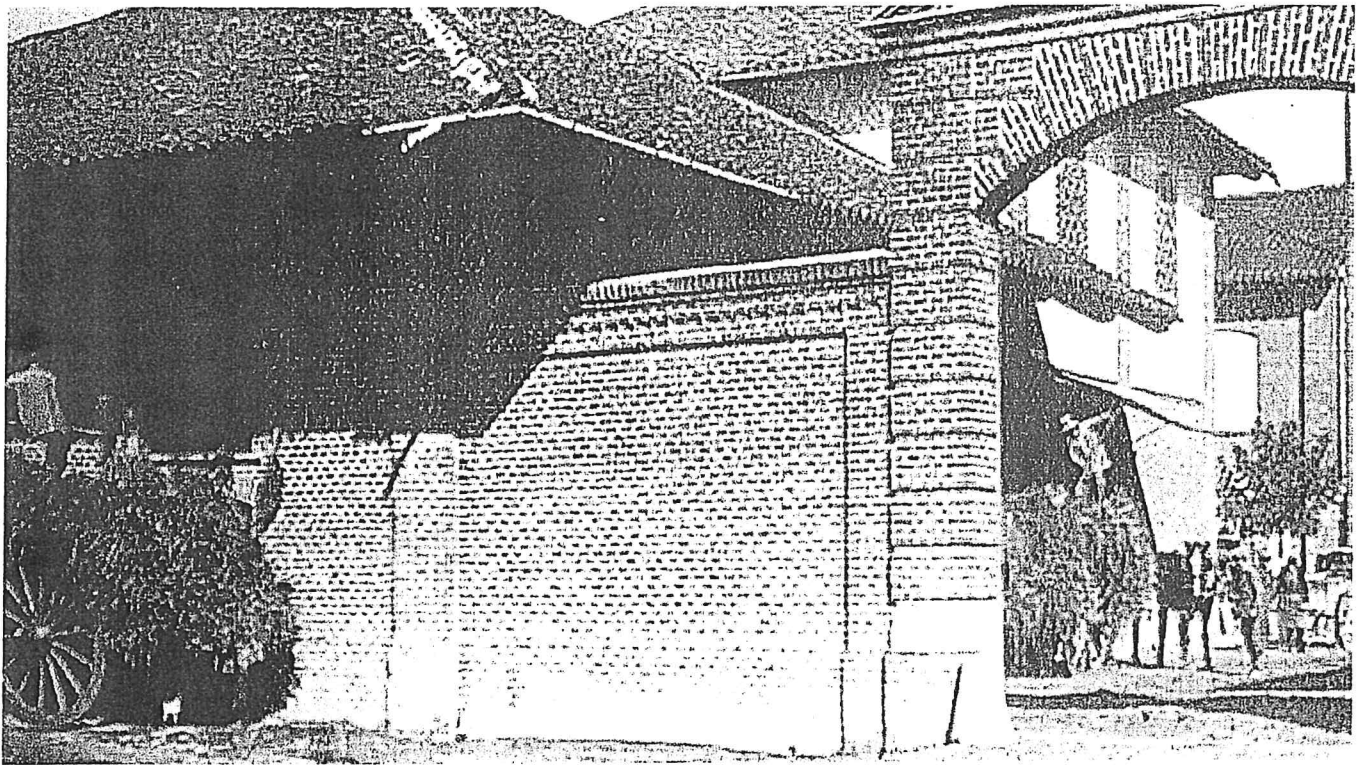














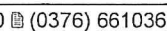
COMUNE DI CASTEL D'ARIO

PROVINCIA DI MANTOVA

Corso G. Garibaldi, 54 - 46033 Castel d'Ario (MN)



(0376) 660140



(0376) 661036



comune.casteldario@libero.it

All. D.C.C. N. 15

Seduta di Consiglio Comunale

Art. 49 comma 1 D.Lgs. 267/2000

OGGETTO: 3) Avvio di procedimento per il riconoscimento De.C.O. a “riso alla pilota” di Castel d’Ario;

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Sulla proposta di deliberazione in oggetto indicata, non costituendo mero atto di indirizzo, viene espresso parere favorevole in ordine alla sola regolarità tecnica (Art. 49, comma 1, del TUEL approvato D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267;

Li, 2-4-10

.....
Il Responsabile del Servizio interessato

PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE

Sulla proposta di deliberazione in oggetto indicata, comportando la stessa impegno di spesa/diminuzione di entrata, viene espresso parere favorevole di regolarità contabile ai sensi dell'art. 49, comma 1, del TUEL approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267.

Li, _____

.....
Il Responsabile del Servizio Finanziario