



C'e riso e riso - Viaggio nel vercellese

2008-02-28 08:00:36



Sono molti gli alimenti che presentano varietà differenti, il **riso** è certamente uno di questi e le varietà che si trovano in commercio sono veramente molte, ma sono tutti buoni e adatti alla nostra cucina???

C'è riso e riso... sicuramente quello più consumato è quello orientale dal chicco lungo e stretto servito come contorno alle pietanze o anche come unico alimento per sopravvivere.

Però se volete gustare un vero risotto recatevi nel **vercellese**.

Il vercellese è il territorio che circonda la città di **Vercelli** in Piemonte, qui troviamo la **patria del riso**, già il viaggio in macchina è interessante, vi troverete in mezzo a grandi **risaie** e aziende agricole a perdita d'occhio in un paesaggio mai visto prima.

Se poi uscite dall'autostrada e con l'aiuto di un navigatore percorrete le strade interne lo spettacolo è assicurato, ogni paesino che attraverserete vi proporrà un **ristorante specializzato** in piatti di riso e anche nella vendita di vini di ogni tipo, ma qua è proprio il riso a fare da padrone.

Ma quale tipo di riso scegliere????

Si anche perchè qui non si può parlare di riso e basta, ogni riso ha una sua denominazione precisa, troviamo il riso **Carnaroli**, dal chicco lungo, adatto a risotti raffinati che rilasci a poco l'amido per passare al riso **Arborio** molto conosciuto e utilizzato per la preparazione di risotti mantecati, altri tipi di riso sono poi il **Baldo**, il **Balilla** e l'elenco potrebbe continuare ancora, ma dedicheremo più avanti dei singoli articoli per ogni tipo di riso...

E già ora di pranzo, non ci resta che fermarci in uno dei tanti ristoranti e sederci a tavola ma cosa possiamo ordinare???

Ovviamente riso, se vogliamo provare il **piatto tipico** per eccellenza della **gastronomia vercellese** ordiniamo la **Panissa**.

Gli **ingredienti** della **Panissa** sono cipolla, olio, lardo, salame sottogrosso, fagioli freschi, vino rosso, grana grattugiato e ovviamente il riso. Si fa cuocere i fagioli con il lardo in acqua non salata, in una padella si fa un soffritto con olio, cipolla e pezzetti di salame poi si aggiunge il riso e si fa amalgamare bene il tutto e si versa il vino. Proseguire la cottura versando brodo man mano che viene assorbito e poco prima della fine della cottura aggiungere il formaggio grattugiato.

Si consiglia di accompagnare la Panissa con un bicchiere di **vino rosso** come ad esempio una **Barbera ferma**.

Provare per credere, noi l'abbiamo fatto e siamo rimasti soddisfatti...