

La Vetrina del Gusto

RICETTE DI RISO

Una tradizione per tutti i gusti

Tra leggenda, storia di costume e alimentazione, è molto probabile che il sostantivo *panissa* derivi dal latino *panicum*, cioè panico, uno dei cereali poveri (con spelta, miglio, farro) utilizzati dai contadini per ottenere zuppe, focacce, polente, fin dal profondo Medioevo. Il consumo di questo cereale, definito in termine dialettale *paniciu* o *panicio* in italiano volgare, si protrasse per secoli. Ma facciamo un passo a ritroso quando nella pianura Padana nacquero le prime *piste* o *pilerie* (ora riserie) per la lavorazione del riso. I primi tentativi di sbucciare il chicco dalla sua corteccia (grumello) con impianti primordiali diedero ovviamente risultati scadenti: questo riso così rotto, pestato, non ben sbucciato veniva dato come paga ai contadini che lo chiamarono *paniciu*, come avevano denominato per secoli il panico consumandolo allo stesso modo. Le tecniche di lavorazione del cereale migliorarono e spuntarono i primi risotti ed ovviamente da *paniciu* a *panissa* (vercellese) a *paniscia* (novarese) e *panicia* (valesiana) il passo fu breve. Il professor **Massimo Montanari**, docente di Storia dell'alimentazione medievale presso l'Università di Bologna interpellato in merito considera probabile questa teoria sulla nascita della panissa che presto s'impone. Verso la metà dell'Ottocento dilaga come un'epidemia la corsa nella preparazione di questo risotto che fa "moda" e sa saziare l'appetito. La panissa, con le sue varianti novaresi e valesiane, diventa un piatto al quale tutti si avvicinano: poveri e ricchi, popolani e borghesi. Per i primi è un piatto di lusso, per gli altri è un'eccellenza ma abituale. Succedeva spesso i meno abbienti, pur di non rinunciare al piatto di panissa, in mancanza dell'ingrediente principale, ovvero il salame sotto grasso, ricorressero a cotenne, costine o cotechini. Diventa così confidenziale il rapporto con questo piatto che qualcuno pensa bene di inventarsi la propria panissa personale. Così abbiamo la *panissa della nonna Angela*, che metteva due volte il vino: all'atto della tostatura del riso e verso la fine della cottura; la *panissa dal Giuan dal Capucin*, che la preparava senza salame; la *panissa dei coscritti*, cotta in due tempi; la *panissa della Bassa* con abbondante presenza di cotica. E così ancora oggi dopo 150 anni dalla nascita del-

PANISSA ALLA VERCELLESE

(dosi per persona)

INGREDIENTI

100 g di riso (superfino) 25 g di fagioli secchi oppure 30 g di fagioli freschi 25 g di lardo stagionato 15 g di cipolla 20 - 30 g di salame sotto grasso (secondo stagionatura) 3 g di concentrato di pomodoro 20 g di vino barbera di buon corpo di 3 - 4 anni, mezzo dado di carne per la salatura

PROCEDIMENTO

Mettere in padella (di rame o anti aderente) olio solo per ungere la padella e lardo pestato abbastanza fine, aggiungere la cipolla affettata e farla imbiondire, aggiungere il salame sotto grasso pestato abbastanza fine, amalgamarlo al condimento e far soffriggere per un paio di minuti. Le operazioni fin qui descritte vanno fatte a fuoco basso. Aggiungere il riso e girarlo insieme al resto, tostarlo per un paio di minuti e aggiungervi il vino facendo evaporare. Quindi iniziare ad aggiungere il brodo e i fagioli e mescolare con un cucchiaio di legno o di resina. A questo punto aggiungere il concentrato di pomodoro diluito direttamente in padella o in un mestolo. Aggiungere altro brodo e quindi i dadi di salatura. Portare a cottura (un po' al dente) e lasciare riposare mezzo minuto, poi servirla piuttosto mostosa. Per l'uso del formaggio grana regolarsi a piacere. La cosa è soggettiva.

N.B. Evitare di mettere in padella i fagioli troppo cotti che si spapolerebbero rendendo la panissa pastosa. Se i fagioli sono troppo cotti, metteteli nella panissa solo il brodo, i fagioli li metterete alla fine. Se invece sono un po' al dente metteteli al più presto nella panissa in modo che possano cuocere ancora. Tutto il procedimento deve essere fatto a fuoco moderato. Il brodo di fagioli deve essere aggiunto bollente. Girare la panissa il meno possibile.

Vino consigliato: Barbera d'Asti superiore.

la panissa tipica e ideale - vedi al Cusinè dal Ricet ad Larisè - continua la corsa all'invenzione. Si dice che la panissa non ha una regola fissa, una ricetta unica, ma varia da famiglia a famiglia in un distinguo inutile. La sfida semmai è fra chi seguendo la traccia originale riesce a prepararla meglio. E pensare che dalla Villata, dalla *Lista di pietansi dal disnè d'la spusa* del 1738 e dal già citato testo di Larizzate erano partite indicazioni ben precise...

Giacomo Grasso

(autore del libro "Vercelli nel piatto" - III edizione)