VareseNews

Barzetti racconta l'enciclopedia del riso

Pubblicato: Lunedì 31 Agosto 2015

È stato un incontro per veri **appassionati di riso,** quello con **Sergio Barzetti** ad Anche IO: il famoso "**mr.Alloro**" della **Prova del Cuoco**, malnatese d'adozione, ha raccontato tutti i segreti di questo straordinario prodotto, dal chicco al risotto.

L'ha fatto con un excursus di notizie che è passato dalla dimensione dei chicchi Carnaroli, e dalla lunghezza della pianta di questo tipo di riso (Sapete che, sfruttando l'ambiguità delle norme, il prezioso Carnaroli può essere "tagliato" con tipi di riso simile ma di diversa qualità e anche di provenienza straniera?), alla pentola (va quasi tutto bene, purché non si tratti di pentole antiaderenti o, peggio ancora, a pressione); dal giusto prezzo (Sappiatelo, Se un riso costa meno di 3,50 – 4 euro al chilo c'è qualcosa che non va…) al formaggio giusto da mantecare.

In fondo però, "E' vero che per fare un risotto, un po' di tecnica la devi avere. Ma alla fine se il riso è buono fa tutto lui". Una speranza per chi vuole mettersi ai fornelli, purchè, naturalmente, non si faccia la pazzia di realizzarlo con il dado, l'altro notissimo tabù di Barzetti, che nel libro "**Il risottario**" racconta anche decine e decine di ricette che vedono protagonista il cereale. Barzetti è stata una piacevolisima conclusione per gli incontri di Varesenews: con tanto di autografi finali, e foglia d'alloro come segnalibro goloso.

Stefania Radman
stefania.radman@varesenews.it