



IL PROGETTO AREA77 RISO RAZZA

Il progetto AREA77, avviato sul Territorio della Bassa Novarese nel 2014, si prefigge lo scopo di valorizzare e trasmettere la tradizione e la cultura associata alla coltivazione del riso che da secoli è parte integrante della quotidianità del paese.

Per questo motivo si è scelto di recuperare una storica varietà locale di riso, ossia il Razza77, per farne l'alfiere del Territorio e della sua cultura contadina. Il Razza77 nacque nel 1941 come riso Italo-Americano, poiché la madre era di provenienza Californiana, la Lady Wright, ed il padre, Greppi, di origine Italiana. Questa varietà ebbe poi modo di distinguersi per le sue qualità dagli anni '40 fino agli anni '70 del '900 per poi scomparire a causa delle mutate esigenze del mercato che in quegli anni

premiava la produzione a discapito della qualità. Il Razza77, che era facilmente attaccabile da malattie che ne riducevano la resa produttiva, dovette dunque cedere il passo a varietà più produttive e resistenti come il Roma, il Baldo ed il Carnaroli.

L'obiettivo del progetto AREA77 è allora quello di salvaguardare una varietà tipica della risicoltura italiana valorizzandone la produzione come espressione culturale, paesaggistica, ambientale e socioeconomica di un Territorio. Di conseguenza, in qualità di Agricoltori Custodi di questa varietà, stiamo riscoprendo e recuperando le tecniche di coltivazione e lavorazione cadute in disuso a seguito della meccanizzazione del comparto agricolo e del massiccio utilizzo di prodotti chimici. Questo non



significa rinunciare all'innovazione, anzi, implica un costante sostegno da parte della tecnologia che ci accompagna dal campo alla trasformazione del prodotto finito.

Inoltre vogliamo riportare la perdita biodiversità in campo e sapori non omologati dalle mode sulle tavole dei consumatori che si vedono oggi bombardati dalla Carnaroli-mania. In Italia infatti abbiamo circa 200 varietà di riso differenti, ma i consumatori ne conoscono solo 2 o 3, mentre il mondo del riso, sebbene non sembri ad una prima occhiata, meriterebbe di essere affrontato come quello del vino.

Per raggiungere questo obiettivo, uniamo con spirito di collaborazione le competenze e le esperienze di famiglie che da decenni hanno legato con passione la propria vita al riso, oltre a sostenere e incentivare le iniziative del Territorio volte alla promozione della cultura risicola e contadina. Insieme, queste famiglie costituiscono un'eredità ed una esperienza plurisecolare nella risicoltura.

Il Razza77 viene oggi coltivato esclusivamente nella Bassa Novarese con sementi accuratamente selezionate sul Territorio per mantenere la purezza genetica della varietà storica, così come prescritto dal MIPAAFT per tutte le varietà storiche da conservazione; il Razza77 è stato infatti inserito fra le varietà storiche da conservazione il 31 Ottobre 2017 tramite pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dello Stato e i risicoltori dell'AREA77 sono definiti "Agricoltori Custodi" della varietà. Una volta mietuto in Settembre, viene accuratamente essiccato (senza l'utilizzo di combustibili fossili) e lavorato in un'unica riseria che impiega macchine e metodi di lavorazione risalenti a primi anni del Novecento (macchine a pietra Amburgo) per poi essere distribuito e venduto con un'unica identità che richiama il Territorio e della Bassa Novarese, l'AREA77 appunto. Quella del Razza77 è una delle poche filiere di riso in Italia completamente chiuse e controllate da un unico soggetto che ne è garante di qualità, "qualità al servizio della tradizione" come a noi piace dire.

Il progetto avviato nel 2014 da una manciata di rari semi della varietà scomparsa è oggi in rapida crescita e, sebbene gli ettari coltivati siano limitati, la notorietà del Razza77 in cucina sta lentamente ritornando ai fasti degli anni '60 quando questa varietà era citata nella maggior parte delle ricette tradizionali a base di riso in Italia, ma naturalmente in particolare per i risotti della tradizione. Nel 2018 il riso Razza77 è stato riconosciuto dalla Regione Piemonte come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT), ossia prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo, ovvero praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte per un periodo di almeno 25 anni. Inoltre, nel Luglio del 2020, la Fondazione Slow Food ha inserito il Razza77 nell'Arca del Gusto di Slow Food in qualità di prodotto della Bassa Novarese da preservare ad argine dell'erosione genetica e a tutela della biodiversità agroalimentare, oltre a rappresentare la cultura, storia e tradizione di questo Territorio.

In questi anni, accanto ai risicoltori si sono poi aggiunte al progetto altre piccole realtà imprenditoriali che hanno preso avvio dagli scarti di lavorazione del Razza77 (per mantenere uno standard qualitativo

elevato, chicchi rotti o scheggiati vengono scartati): ed ecco che la Bottega di Tornaco nell'AREA77, ha avviato la produzione di farina di riso da cui ricava e vende pane, grissini e un'ampia varietà di biscotti; la gelateria del paese ha avviato la produzione del gelato di riso Razza77 e numerosi risicoltori del territorio hanno iniziato ad interessarsi nuovamente a questa varietà a lungo dimenticata.

Oggi il progetto AREA77 consente anche visite guidate che includono:

- La riseria: dove è possibile scoprire il ciclo vitale del riso e come esso venga poi trasformato nei chicchi bianchi che giungono sulle nostre tavole (ed è possibile vedere le vecchie macchine a pietra in funzione durante la lavorazione)
- Il Museo Etnografico di Tornaco: racconta la storia contadina del paese e del Territorio tramite documenti e oggetti donati dai compaesani
- Le cascine storiche: dove è possibile visitare le stalle, i dormitori delle mondine ed i vecchi mulini



RAZZA77 CON CREMA DI PEPERONE ROSSO E ROBIOLA DI CAPRA

Porzione per: 4 persone

Difficoltà: Media

Costo: Basso **Tempo di preparazione:** 45 MINUTI

Tempo di cottura: 16 MINUTI

QUALI INGREDIENTI ACQUISTARE?

360 g Riso Razza 77 - 2 Peperoni rossi - 100 g Robiola
Funghetti trombetta per decorare - 1 cipolla bianca (piccola)
q.b. Brodo vegetale - q.b. Olio extravergine d'oliva
q.b. Sale - q.b. Pepe nero - q.b. Polvere di capperi

PROCEDIMENTO:

Spellare la cipolla e tritarla finemente.

Lavare i peperoni, eliminare il picciolo, i semi e tutti i filamenti bianchi interni e frullarli nel blender. Filtrare il tutto per eliminare le pellicine e portare l'acqua del peperone a bollore.

Questa operazione prevede un pochino di tempo ma è necessaria per mantenere invariato il gusto del peperone concentrando il suo succo fino a renderlo della densità di un sugo di pomodoro.

In una padella antiaderente con un filo d'olio procedere caramellando e rendendo d'orati i funghi trombetta che useremo per decorare e come elemento croccante del nostro risotto.

In un tegame di rame a bordo alto scaldare un filo di olio e soffriggerci la cipolla.

Unire il riso e lasciarlo tostare per un paio di minuti. Sfumare col vino bianco, alzare la fiamma e farlo evaporare.

Quindi aggiungere la purea di peperoni e mescolare.

Aggiustare di sale e pepe e portare a cottura aggiungendo un mestolo di brodo ogni volta che il precedente sarà stato assorbito. A cottura ultimata, unire la robiola di capra e mantecare.

Distribuire il risotto nei piatti individuali e servirlo con la decorazione dei funghi trombetta, spolverizzandolo con una macinata di pepe nero e con la polvere di capperi.

La polvere di capperi è un semilavorato che può essere facilmente preparato in cucina, si conserva facilmente in un contenitore ermetico in modo da poter essere usato alla bisogna. Può completare molti piatti con un tocco sapido più delicato e meno invasivo di quello del capperi intero. Il fiore di capperi ancora in boccio che viene salato e conservato e risulta quindi molto saporito. Se ridotto in polvere può essere più facile da regolare nell'equilibrio del piatto.

ECCO COME LA PREPARIAMO:

Prendiamo un vasetto di capperi sotto sale e li versiamo in un colino li passiamo abbondantemente sotto acqua corrente fino a che il sale non sarà disciolto. Li mettiamo in ammollo per un'ora circa, poi scoliamo e disponiamo su dei fogli di carta da cucina per asciugare la maggior parte d'acqua Mettiamo in forno appena caldo - tra i 60 e gli 80 gradi - per una notte.

Quando i capperi saranno completamente asciutti li passiamo nel frullatore ad alta velocità Frulliamo fino a polverizzare e conserviamo in un contenitore ermetico.

UN IDEALE ABBINAMENTO

Spumante Brut Rosé Millesimato Magò di Massimago; nasce da un esperimento di spumantizzazione delle uve Corvina Corvinone e Rondinella. Bollicina prodotta con un metodo charmat lungo. Una piacevole scoperta perché bilanciatissimo con il capperi e l'oliva, regalando in bocca una corposità croccante, fresca e vivace.

