

Risi e bisi, con fragoline di bosco! Dalla tradizione veneta, per l'Italia

*"(...) vide l'oste affacciarsi alla porta, farle l'occholino
e gridare
"Risi, bisi e fragoe" e lei di rimando "Erbette e rape cotte".
Gli austriaci li guardarono e risero tra loro.
Non compresero che entrambi li avevano appena derisi inneggiando al tricolore italiano."
(aneddoto)*

La cucina veneta ha numerosi piatti e segreti per la valorizzazione del riso e per la preparazione di squisiti risotti. Una delle pietanze più antiche e rinomate è Risi e bisi (i piselli), un vero e proprio classico della cultura gastronomica lagunare, anche se molto probabilmente ha origini bizantine. Sono, comunque, numerose le testimonianze storiche che dimostrano come questo piatto venisse offerto al Doge in occasione della festa di San Marco, il 25 aprile. Oggi è un piatto forte della tradizione della mia città, Vicenza, conseguenza della caduta sotto il dominio veneziano, e raccoglie tutti i sapori del territorio a cui appartiene.

Ora vi racconto una curiosità che mi ha portato a decidere di preparare questo piatto proprio in questa versione, con le fragole. In epoca risorgimentale, quando il territorio veneto fu occupato dagli Austriaci, per inneggiare al tricolore, i veneti urlavano "risi, bisi e fragole", proprio per celebrare i colori della futura bandiera d'Italia, equivalente al lombardo "Viva Verdi" gridato contro gli occupanti austriaci. Era un grido per rivendicare l'indipendenza e la libertà senza rischiare di finire in carcere. Da noi, ai piedi dei bellissimi Colli Berici, si sono perfezionate le tecniche di preparazione di questo "quasi-risotto", più una minestra densa, a base di piselli freschissimi. Definire "risi e bisi", infatti non è facile, non è né un risotto ma nemmeno una minestra... Risi e bisi, per essere tale, deve risultare a una via di mezzo tra tutti e due, quindi né troppo asciutta né troppo brodosa.

Un piatto povero quanto gustoso, adatto nei mesi invernali ma perfetto a primavera quando si trovano i piselli migliori, ingrediente principale del piatto, e si possono usare, come da tradizione, anche i baccelli.

Il segreto di questo piatto risiede nello sfruttare ogni parte dei piselli a cominciare proprio dai baccelli, che rafforzano il sapore fin dal brodo di cottura. Il riso poi che si utilizza è il Vialone nano, che ha la caratteristica di gonfiarsi molto durante la cottura assorbendo così più condimento. In particolare a Vicenza si usa un particolare Vialone, ovvero il *riso di Grumolo delle Abbadesse* che si sposa perfettamente con i piselli di Lumignano.

Ho voluto "risolvere" questo importante piatto della tradizione della mia città per partecipare al vostro contest "alla scoperta del piatto più tricolore del web"

RISI E BISI CON FRAGOLINE DI BOSCO

Ingredienti:

1 kg di piselli con baccello
50 gr di burro
300 gr di riso Vialone nano
1 mazzetto di prezzemolo
1 scalogno
2 cucchiaini di olio EVO
fragoline di bosco (per questa versione bianca rossa e verde!)
3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano DOP
2 lt brodo (da fare con i baccelli)
sale e pepe
(per 4/6 persone)

Preparazione:

Sgrana i piselli e lava i baccelli. Immergi questi ultimi in 2 lt di acqua salata e lascia bollire per circa un'ora a fuoco moderato;

A cottura ultimata filtra il brodo e passa i baccelli al setaccio (se non si ha un setaccio raschia i baccelli lessati con una cucchiaio e raccogliere la purea);

In una casseruola metti metà burro e l'olio di oliva e fai soffriggere il trito di cipolla, la pancetta (se la vuoi mettere);

Quando la cipolla inizia a disfarsi aggiungi i piselli, lasciandoli insaporire per circa 5 minuti, aggiungendo qualche cucchiaio di brodo e il prezzemolo tritato;

Poi versa il brodo restante (conservane qualche cucchiaio per un'eventuale regolazione finale);

Quando il brodo inizia a bollire versa il riso, avendo cura di girarlo ogni tanto con un cucchiaio di legno, e continuare la cottura per 15-20 minuti, a seconda del riso;

A metà cottura del riso unisci anche la purea di piselli;

A termine della cottura i "risi e bisi" dovranno, comunque, essere al dente, ma con una consistenza un po' più fluida del classico risotto;

Eventualmente aggiungi qualche cucchiaio di brodo (a fine cottura il mio "risi e bisi" si presentava abbastanza brodoso, ma dopo la mantecatura e un po' di riposo aveva già assorbito tutto il brodo in eccedenza);

Togli dal fuoco, regola di sale, manteca la "minestra" con l'altra metà del burro, una spolverata di parmigiano, le fragoline di bosco e servi ben calda.

Abbinamento con i vini:

Il vino che accompagna questo piatto dovrà essere bianco, profumato e morbido.

Dalla terra veneta i migliori abbinamenti, ad esempio con un Soave Classico, un Bianco di Custoza o un Breganze bianco.

Autore: Elisa Di Rienzo (www.ilfiordicappero.com)

Photo: Elisa Di Rienzo