

De.co per il risotto al peperone di Voghera

La preparazione a base della pregiata solanacea ottiene il riconoscimento della Denominazione comunale

ATTILIO BARBIERI

■ Il risotto alla vogherese, quello con il peperone di Voghera autentico, ha ottenuto la Denominazione comunale. L'amministrazione della cittadina oltrepadana ha consegnato l'attestato al presidente della Confraternita del risotto, Pietro Bolognesi, in occasione della recente fiera dell'Ascensione, la Sensia. Una scelta più che opportuna, non soltanto perché a inoltrare la richiesta era stato proprio il sodalizio guidato da Bolognesi, ma perché così il sindaco di Voghera Paola Garlaschelli ha evitato di conferire la De.co a un singolo esercizio.

Che le ricette della tradizione siano una cosa maledettamente seria lo dimostra anche la recente attribuzione della Stg (Specialità tradizionale garantita, una certificazione europea) all'amatriciana tradizionale, la salsa originariamente diffusa nell'area dei Monti della Laga ma entrata a far parte della tradizione gastronomica di tutta Italia.

Il risotto al peperone di Voghera De.co ha come ingrediente principale, oltre al riso, un prodotto che a sua volta ha ottenuto la Denominazione comunale. Il peperone vogherese ha caratteristiche uniche che lo differenziano in modo radicale dagli ibridi che si trovano in commercio. È di taglia medio-piccola, forma quadrata, ha pelle sottile, un sapore dolce e delicato che si accompagna a una pungenza molto inferiore rispetto ai peperoni da supermercato. E si conserva molto meglio, anche sotto aceto.

FORTE STORICITÀ

La ricetta che ha ottenuto la De.co da Palazzo Gounela ha per altro una fortissima storicità. La Confraternita del risotto ha documentato l'esistenza di una ricetta stilata nel 1953 dal cuoco Felice Dellafiore che all'epoca cucinava al ristorante Corona, un'istituzione per Voghera. Fra l'altro Dellafiore, si spostò successivamente al Penice, poi a Certosa e successiva-

mente a Pavia, «dove continuò a cucinare il risotto con il peperone di Voghera per i personaggi famosi che frequentavano il suo locale», racconta Bolognesi: «Dario Argento, Adriano Celentano, Ugo Tognazzi, Raimondo Vianello».

Il peperone di Voghera rappresenta un caso esemplare di recupero di una varietà orticola che ha rischiato l'estinzione. Coltivato fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, è poi entrato in una sorta di limbo per l'arrivo sul mercato di varietà più produttive assieme al diffondersi della fusariosi, una patologia che decimava la solanacea.

Il risotto vogherese va ad arricchire un panorama di denominazioni comunali che sta crescendo in tutta Italia. Dall'elenco delle ricette De.co che sono riuscito a documentare emerge un quadro variegato che va dal celebre risotto alla milanese (riconosciuto nel 2007) al più recente risotto all'Amarone (2024), passando per specialità mantovane come il risotto Avisino di Casaloldo o il

risotto con i saltarei di Roncoferraro. La Lombardia si conferma la regione più rappresentata nelle denominazioni comunali legate al riso. Particolarmente significativa è la presenza dell'Oltrepò Pavese con due riconoscimenti: oltre al risotto col peperone di Voghera, figura anche il risotto alla sannazzarese di Sannazzaro de' Burgondi, preparato con pasta di salame d'oca, formaggio Burgundella e rape rosse.

REGIONI IN CAMPO

Ma ai risotti che hanno ottenuto la De.co si affiancano quelli che possono fregiarsi del riconoscimento regionale di Pat, vale a dire Prodotto agroalimentare tradizionale. In questa seconda categoria è l'Emilia Romagna ad aver il primato, con cinque preparazioni: la "bomba di riso", il riso con la tritura, riso e verza con le costine, il risotto con i codini di maiale e quello con le poveracce, le vongole dell'Adriatico. Tutte preparazioni con una forte storicità e un legame indissolubile

con i territori di cui sono espressione.

Fra l'altro dall'elenco delle ricette che sono riuscito a individuare rimangono fuori preparazioni fortemente legate ai territori che meriterebbero ben altra valorizzazione. Penso ad esempio al risotto al Barolo e al tradizionalissimo riso e rane, il primo caratteristico del Piemonte, il secondo legato a tradizioni locali in Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte e Veneto. Altre due ricette sottovalutate sono il risotto alla Bonarda e pasta di salame di Varzi Dop (Oltrepò) e il risotto al Teroldego (Trentino).

Infine una considerazione sul riso. Molte fra le ricette che ho censito prevedono l'uso del Carnaroli, il re dei risotti. Ma per acquistare il Carnaroli autentico bisogna cercare quello con la denominazione "Classico", oppure il Carnaroli da Carnaroli Pavese. I pacchi di riso etichettati semplicemente come "Carnaroli" contengono uno dei suoi quindici similari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA LEGGE SULLE DE.CO IMPALLINATA UN QUARTO DI SECOLO FA

Specialità locali avversate dai grandi consorzi delle Dop

■ Trentacinque anni dopo la loro introduzione nel nostro Paese, le Denominazioni comunali (De.co in sigla) continuano a fondarsi su una base giuridica generica e vaga. Mentre manca una legge nazionale specifica, alcune Regioni coronano ai ripari con registri digitali.

Le De.co sono nate da un'intuizione di Luigi Veronelli, giornalista, gastronomo, grande esperto di vini ma anche editore e conduttore televisivo, morto nel 2004 all'età di settantotto anni. L'introduzione

delle De.co viene fatta risalire per convenzione alla Legge 142 dell'8 giugno 1990, che «detta i principi dell'ordinamento dei comuni e delle province e ne determina le funzioni». Ma se cercate nel testo un riferimento diretto o indiretto alle De.co perdetevi il vostro tempo. Non se ne fa menzione. Non c'è legge dello Stato che parli espressamente delle Denominazioni comunali.

Si fa risalire il riconoscimento delle De.co ai Comuni e in particolare al sindaco, in forza di due nor-

me. L'articolo 2, della Legge 142, che recita testualmente: «Il comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo» e la legge Costituzionale n. 3 del 2001, che delega ai Comuni la potestà di emettere regole in campo agricolo.

Tutto qui. Nel 2000 l'Anci, Associazione nazionale Comuni d'Italia, elaborò una proposta di legge di iniziativa popolare: "Istituzione delle denominazioni comunali di origine per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali". Non fu nemmeno presa in considerazione per la strenua opposizione dei grandi consorzi delle Dop e delle Igp che temevano una concorrenza «dal basso».

Di fronte al perdurante silenzio del legislatore nazionale, alcune Regioni hanno varato autonomamente leggi che istituiscono registri digitali. La Liguria è stata la prima con la legge regionale 11/2018, seguita dalla Sicilia con la legge regionale

3/2022. Sul tema è entrata in gioco perfino la Corte costituzionale che nel 2023 ha respinto il ricorso presentato dal governo Draghi contro il registro telematico siciliano, stabilendo che le De.co sono «mere attestazioni di identità territoriale» e non marchi in conflitto con Dop, Igp e Stg. Una sentenza che legittima definitivamente le Denominazioni comunali ma non risolve il vuoto normativo. Così l'eredità di Veronelli è tuttora sospesa per colpa di una opposizione miope il cui unico effetto è la mancata valorizzazione di un patrimonio agroalimentare unico al mondo.

A.BAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA

Carnaroli pavese e patata

■ Ecco la ricetta del risotto con il peperone di Voghera che ha ottenuto la Denominazione comunale dal comune di Voghera. Rispetto al testo ufficiale mi sono permesso di caratterizzare ulteriormente due ingredienti. Il riso che è indicato nella scheda tecnica come «Carnaroli pavese» e la «cipolla bionda di Voghera». Li ho caratterizzati, rispettivamente, con il riso Carnaroli da Carnaroli Pavese e la Cipolla Dorata di Voghera.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE. Riso Carnaroli da Carnaroli pavese gr. 320, peperone di Voghera De.co gr. 200, peperone di Voghera De.co sottaceto gr. 80, patata bianca di Oriolo gr. 50, passata di pomodoro fresco gr. 120, cipolla dorata di Voghera gr. 50, origano gr. 5, olio extravergine gr. 50, burro della Valle Staffora gr. 60, Grana Padano gr. 60, vino Riesling Oltrepò pavese gr. 120, brodo vegetale: sedano, carote, cipolla, patata, sale.

PROCEDIMENTO

1) Lessare la patata bianca di Oriolo in acqua salata fino a renderla tenera, quindi scolarla e schiacciarla fino ad ottenere una purea liscia. Tenerla da parte. 2) Mettere la cipolla in una padella con l'olio e i peperoni freschi e soffriggere bene. 3) Aggiungere il riso e tostare adeguatamente. Sfumare con il Riesling. 4) Aggiungere gradualmente il brodo. A metà cottura aggiungere la passata di pomodoro con l'origano, quindi la purea di patata e di seguito il peperone di Voghera sottaceto privato dei semi e ben lavato, tagliato a falde sottili. 5) A fine cottura aggiungere il burro (freddo) e il Grana Padano per la mantecatura finale.

A.B.



I risotti dei territori

RICETTE DE.CO (DENOMINAZIONE COMUNALE)

RICETTA	COMUNE	PROVINCIA	INGREDIENTI PRINCIPALI
Risotto con il peperone di Voghera	Voghera	Pavia	Peperone di Voghera De.co, Carnaroli pavese
Riso alla pilota	Castel d'Ario	Mantova	Ragù di maiale
Risotto Avisino	Casaloldo	Mantova	Durelli di pollo, carne di maiale macinata (impiòm)
Risotto con i saltarei	Roncoferraro	Mantova	Gamberetti di fiume
Risotto alla belfortese	Belforte	Mantova	Salsiccia, pomodoro e piselli
Risotto con la psina	Roncoferraro	Mantova	Pesce latterino
Risotto alla milanese	Milano	Milano	Midollo di manzo o di bue, grasso d'arrosto, zafferano
Risotto alla villimpentese	Villimpenta	Mantova	Carne di maiale macinata, vino bianco secco
Risotto all'Amarone	Verona	Verona	Vino amarone
Risotto di Zibido San Giacomo	Zibido San Giacomo	Milano	** Carnaroli classico, Bonarda, salamella
Risotto all'isolana	Isola della Scala	Verona	Lonza di maiale, polpa di vitello, cannella *
Risotto alla sannazzarese	Sannazaro de' Burgondi	Pavia	Pasta di salame d'oca, formaggio Burgundella, rape rosse
Risotto della Giöbia	Busto Arsizio	Varese	salsiccia sbriciolata e tagliata a fettine, vino rosso

RICETTE PAT (PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI)

RICETTA	REGIONE	INGREDIENTI PRINCIPALI
Riso di magro	Calabria	Pesce (tipo alici o altri pesci poveri), verdure (cipolla, sedano, carote)
Sartù di riso	Campania	ragù napoletano, polpettine di carne, salsiccia, uova sode, piselli, mozzarella/provola, parmigiano, burro, zafferano, pangrattato
Bomba di riso	Emilia Romagna	ragù (originariamente di piccione, oggi spesso di maiale/manzo/salsiccia), funghi porcini secchi, prosciutto cotto, grana, mozzarella
Riso con la tritura o tradura	Emilia Romagna	la "tritura" è un condimento a base di uova sbattute con formaggio
Riso e verza con costine	Emilia Romagna	capovolo verza, costine di maiale
Risotto con i codini di maiale	Emilia Romagna	codini di maiale, prosciutto crudo, vino bianco pomodori
Risotto con le poveracce	Emilia Romagna	vongole dell'Adriatico, aglio, pomodori freschi, prezzemolo,
Arancini di riso	Sicilia	zafferano, ragù di carne mista, piselli, mozzarella/provola/caciocavallo, uova,
Risotto con i buscandoli	Veneto	germogli di luppolo selvatico, aglio, prezzemolo, grana padano

