

"EL RISO NASSE DA L'AQUA E 'L GA DA MORIRE SOL VIN".

Breve storia del riso a Venezia

/A brief history of
rice in Venice

Testo di /by
Pierangelo Federici (*)

In alto /at the top

Riso Vialone Nano Veronese Igp, arrivato a Venezia da Oriente, è presto diventato emblema di ricchezza, abbondanza e fertilità, come simboleggia il gesto di lanciarne una manciata agli sposi. - Da: veneto.eu.

/Riso Vialone Nano Veronese Igp, came to Venice from the East, soon became the emblem of wealth, abundance and fertility, as symbolised by the act of throwing a handful of rice over newlyweds. - Source: veneto.eu.



Immagina di sorvolare l'Italia dei primi piatti, da Sud a Nord. Incontreresti subito gli spaghetti e i più diversi formati di pasta da condire col sapore del pomodoro fresco. Poi salendo, ecco che all'impasto si aggiungono le uova per tagliatelle e tortellini, ma ora sei arrivato al Nord, alle terre alluvionali della Pianura Padana: puoi atterrare, questa è la patria del riso.

Qui "primo piatto" vuol dire risotto, il metodo di cottura esclusivo della nostra cucina tipica che ha fatto scuola nel mondo. I sapori variano in base alle stagioni e ai gusti regionali, ma a Venezia il risotto assume un'importanza davvero speciale: da noi, per aver surclassato qualcuno, diciamo "magnàrge i risi in testa", mangiargli il riso sulla testa.

Il riso è entrato nella cucina veneziana già nel 1300, utilizzato prima come medicinale (venduto nelle spezierie

contando ciascuno dei chicchi), quindi come addensante nelle minestre e da ultimo per il risotto. Il cereale di origine orientale, ha trovato molte ottime applicazioni nella nostra cucina: i "risi in mascara" (così chiamati perché il sapore del riso era "mascherato" dagli altri ingredienti); i "risi coi rovinassi" (risotto di fegatini); oppure i "bazàri" (come viene chiamata a Chioggia una minestra di riso e la locale zucca "Marina"), fino ai "risi in cavromàn" (una minestra di riso con carne di montone, il cui nome è un orientalismo dal turco "kavurma"). Come sappiamo bene, Venezia è stata la porta degli scambi tra oriente e occidente. Probabilmente la più importante contaminazione della cucina veneziana è quella ebraica, per la presenza della grande comunità nel primo ghetto della storia, ecco allora i "risi co' l'ua" (l'agro-dolce del riso con l'uvetta, cucina fusion ante litteram),



Sopra /at the top

“Leone di San Marco”, Vittore Carpaccio, 1516 (Telero 130x368 cm, conservato al Palazzo Ducale di Venezia) - Da: wikipedia.

“Saint Mark's Lion”, Vittore Carpaccio, 1516 (canvas, 130x368 cm, kept in Palazzo Ducale in Venice) - Source: wikipedia.

Imagine you're flying over Italy, from the south to the north, and you can see all the primi piatti of the different regions. Immediately you'd encounter spaghetti and the most diverse range of pasta shapes accompanied with fresh tomato. As you travel northward eggs are added to the mix to make tagliatelle and tortellini, until you reach the north, the marshlands of the Padan Plain. It's time to land now, you've reached **the birthplace of rice**.

Here primo piatto means risotto, our traditional cuisine's characteristic method of cooking, renowned the world over. Flavours vary depending on the seasons and regional tastes, but **in Venice risotto assumes a special importance**: when we get the better of someone we say in dialect “magnàrghe i risi in testa”, that is, “we eat rice from their head”. Rice became a part of Venetian

cuisine **as early as 1300**, initially used for medicinal purposes (sold in apothecaries per individual grain), then to bulk up soups and finally for risotto. Originally from the East, the grain has found numerous and excellent applications in our cuisine: “*risi in mascara*” (so named because the flavour of the rice was masked, “masccherata”, by the other ingredients); “*risi coi rovinassì*” (risotto with liver); “*bazà-rì*” (rice and local squash “Marina” soup from Chioggia); and “*risi in cavromàn*” (rice soup with mutton, its name an orientalism from the Turkish “kavurma”).

As is well known, **Venice was the gateway for trade between the East and the West**. Arguably the largest influence on Venetian cuisine came from **the sizeable Jewish population** in the city, who lived in **the first Jewish ghetto in history**. The result was “*risi co' l'ua*”

(*) Pierangelo Federici, veneziano, di mestiere fa il pubblicitario copywriter, per passione il gourmet. Ha creato campagne pubblicitarie per importanti marchi dell'enogastronomia italiana, tiene da anni una rubrica di interviste e ricette dedicate sul mensile Venezia News, scrive per "Veneziani a Tavola" e alcuni blog internazionali.



In alto

/at the right and on the opposite page "Traslazione del corpo di San Marco", XIII secolo (Basilica di San Marco portale di S. Alipio) - Da: wikipedia.

/"Translation of the body of Saint Mark", XIII century (The Basilica of Saint Mark, S. Alipio door) - Source: wikipedia.

oppure il "*riso zalo*", soffritto in grasso d'oca e con lo zafferano (frutto dell'incontro con le tradizioni degli ebrei ashkenaziti).

Ma siamo in aprile e non posso che raccontarti del **più famoso tra i piatti della tradizione veneziana, quello legato alla festa del santo patrono: "risi e bisì"**.

Il **25 di aprile** è una data importante a Venezia: nello stesso giorno si festeggia la Liberazione dal nazifascismo, ma qui da noi è anche **Festa del Bocolo, la tradizione di regalare un bocciolo di rosa** (in veneziano "*bocolo*") alla donna amata. Però i veneziani aggiungono una tradizione ancora più antica, è la **Festa di San Marco, patrono della città**. Si narra che, nell'anno 828, due abili mercanti, Buono di Malamocco e Rustico di Torcello, riuscirono a trafugare il corpo del Santo, trasportandolo da Alessandria d'Egitto fino a Venezia, grazie a un abile trucco. Nascosero la reliquia sotto un carico di carne di maiale, evitando così le ispezioni dei Musulmani che mai avrebbero toccato l'animale "impuro". L'accoglienza a Venezia fu trionfale, perché in quel momento si avverava la leggenda dell'Evangelista Marco al quale apparve in Laguna un angelo in forma di leone alato che disse: "Pax tibi Marce Evangelista meus, hic requiescet corpus tuum" (pace a te o Marco, mio Evangelista, qui riposerà il tuo corpo). Così il Leone, simbo-

(sweet and sour rice with raisins, fusion cuisine, long before the term was coined) and "*riso zalo*", rice fried in goose fat with saffron (the fruit of an encounter with the traditions of Ashkenaziti Jews).

But since it's April, I've simply got to tell you about one of **the most well-known traditional Venetian dishes, which is connected to the festival of the city's patron saint: "risi e bisì"**, rice and peas.

In Venice **the 25th April** is an important day. On the same day Italy commemorates its liberation from Nazi occupation, we also celebrate **Festa del Bocolo, the tradition of giving the woman you love a rosebud** (in Venetian dialect "bocolo" means "bud"). But that's not all: Venetians also celebrate another even older tradition, **Festa di San Marco, the patron of the city**.

The story goes that two merchants, Buono di Malamocco and Rustico di Torcello, came up with a clever ploy and managed to successfully smuggle the saint's body from Alexandria in Egypt and bring it to Venice. They hid his remains under pork meat, as they knew Muslims would never touch the "impure" animal. Their return to Venice was triumphant; the legend of Mark the Evangelist was coming true.

According to legend, an angel in the form of a winged lion appeared in front of Saint Mark in the Lagoon and said to him "Pax tibi Marce Evangelista meus, hic requie-



(*) Pierangelo Federici, a Venetian, is by profession a copywriter and by passion a gourmet. He has created ad campaigns for big Italian wine and food brands, has had a column (publishing interviews and recipes) in the monthly magazine Venezia News for years and writes for “Veneziani a Tavola” and a number of international blogs.

In alto /at the top

Per i “Risi e bisi” del doge si raccoglievano i migliori piselli degli orti lagunari, era il piatto dei pranzi ufficiali offerto agli ospiti illustri - Foto di: Veneziani a Tavola.
/To make “Risi e bisi” del doge, the best peas from the Lagoon’s vegetable gardens were collected together, the dish was served to illustrious guests at official lunches - Photo from: Veneziani a Tavola.

lo di Venezia, stringe tra le zampe un libro sulle cui pagine sono scolpite quelle parole e, **ogni 25 aprile, durante i banchetti nel Palazzo Ducale, veniva offerto il piatto celebrativo dell’inizio della primavera**: a metà tra un risotto e una zuppa densa, la tradizione vuole che, per essere “dogale”, i “risi e bisi” debbano avere una percentuale maggiore di piselli rispetto ai chicchi del riso. La consistenza deve rimanere morbida “all’onda”, il segreto per ottenere la ricetta originale è l’utilizzo dei baccelli, che dovranno bollire per almeno venti minuti. Il brodo ottenuto andrà aggiunto man mano al riso Vialone Nano precedentemente tostato in un pesto fine di cipolla e lardo, quindi si aggiungeranno i piselli.

scet corpus tuum” (peace to you Mark, my Evangelist, here your body will be put to rest). These words were engraved in a book the Lion, the symbol of Venice, held in its hands. **Every 25th April, during banquets in Palazzo Ducale, this dish celebrating the start of spring was served.**

Half a risotto half a thick soup, tradition states that for it to be “dogale” the “risi e bisi” must contain more peas than grains of rice. The consistency must remain soft, “all’onda” (fluid).

The secret to the original recipe is using legumes, which must be boiled for at least twenty minutes. This broth is then slowly added to the Vialone Nano rice, which has been toasted in a delicate paste of onion and lard, before adding the peas.