

RISO BASMATI

Nel mondo si consumano oltre 10'000 varietà di riso, con nomi – solo per citarne alcuni – quali *Amaroo* (Australia), *Red Cargo* (Thailandia) o *Vialone Nano* (Italia). Alcune varietà sono particolarmente popolari grazie alle loro speciali caratteristiche di gusto. Fra questi troviamo senza dubbio anche il riso Basmati.

CENNI INFORMATIVI

Basmati è il nome di una varietà speciale di riso a chicco lungo, di colore bianco o ambrato, noto per il suo sapore intenso. Non per altro il nome “Basmati” in hindi significa “regina della fragranza”. Il riso Basmati viene coltivato unicamente nella regione del Punjab al confine fra l'India e il Pakistan, dove questa varietà figura nei saperi tramandati già a partire dall'inizio del 19° secolo, sebbene a quei tempi sotto un altro nome. L'eccellente qualità del terreno nella regione ai piedi dell'Himalaya, irrigata dalle acque di disgelo, conferisce al riso Basmati il suo sapore ineguagliabile. Il consumo nella sua regione d'origine è più limitato a causa del prezzo elevato rispetto ad altre varietà, mentre nella maggioranza dei paesi europei è la varietà più prediletta di riso a chicco lungo.

PIETANZE SAPORITE

Oltre ad avere un sapore unico nel suo genere, il riso Basmati si distingue anche per il fatto che in fase di cottura i chicchi si allungano il doppio. Grazie al suo gusto intenso e con un aroma di noce, il riso Basmati è apprezzato in particolare per la preparazione di ricette esotiche. Ma le sue speciali caratteristiche aromatiche danno un tocco speciale e vivace anche ai piatti indigeni. Confronto ad altre varietà di riso a chicco lungo che rimane sempre al dente, il Basmati è più morbido e dunque il tempo di cottura più breve.

LA “QUESTIONE DELLO CHAMPAGNE”

Il nome Basmati, che vista l'esclusività di questo riso è fortemente legato alle sue origini geografiche, nel 1997 è stato oggetto di un'aspra lotta per il rilascio di un brevetto. L'azienda statunitense RiceTec brevettò tre nuove varietà di riso di propria creazione con il nome Basmati. Sia la US Rice Federation che l'ufficio brevetti nazionale erano dell'opinione che il nome Basmati fosse generico e non legato in primo luogo ad una regione. Ci è voluta una protesta formale da parte dell'India e del Pakistan per riuscire a vietare a RiceTec l'uso del nome Basmati. Poiché questa lotta venne definita da numerosi osservatori come un precedente a favore del legame fra la provenienza e la denominazione di un prodotto, non mancarono i paragoni con il simile dibattito sul nome Champagne.

