

RISO AI FUNGHI... L'ORIGINE

Questo piatto appartiene alla tradizione contadina dell'Italia settentrionale ed in particolare, di Lombardia, Piemonte e Veneto, quest'ultimo considerato una delle patrie storiche di questo piatto.

Tutto ebbe inizio nel periodo rinascimentale, quando nelle campagne dove veniva coltivato il riso, le mondine e i contadini, per alimentarsi, sfruttavano i prodotti della terra, in questo caso riso e funghi.



In autunno, i funghi raccolti nei boschi, principalmente porcini, finferli e chiodini, venivano in parte consumati freschi e in parte essiccati al sole per conservarli per i



mesi invernali; quest'ultimi venivano poi reidratati in acqua, metodo che ha dato origine al ricco brodo utilizzato per bagnare e insaporire il riso, ottimizzando ogni parte del fungo.

Per la preparazione del riso ai funghi, venivano usati ingredienti poveri come aglio, cipolla e prezzemolo; chi aveva la possibilità utilizzava il burro o in alternativa il più comune strutto.

Un vero salto di qualità avvenne nei primi del novecento, quando fu pubblicata, su una rivista di cucina, una ricetta molto vicina al moderno risotto ai funghi, consacrando a livello nazionale.

Questo piatto nato, all'origine, come un piatto povero, oggi è considerato un grande classico della gastronomia Italiana, celebrato in innumerevoli varianti regionali, ma sempre fedele alla sua anima rurale.

- Fonte foto "Mondine": cortedileonardo.wordpress.com

- Fonte foto "Raccoglitori di funghi": <https://www.laboratorioaltevalli.it/>