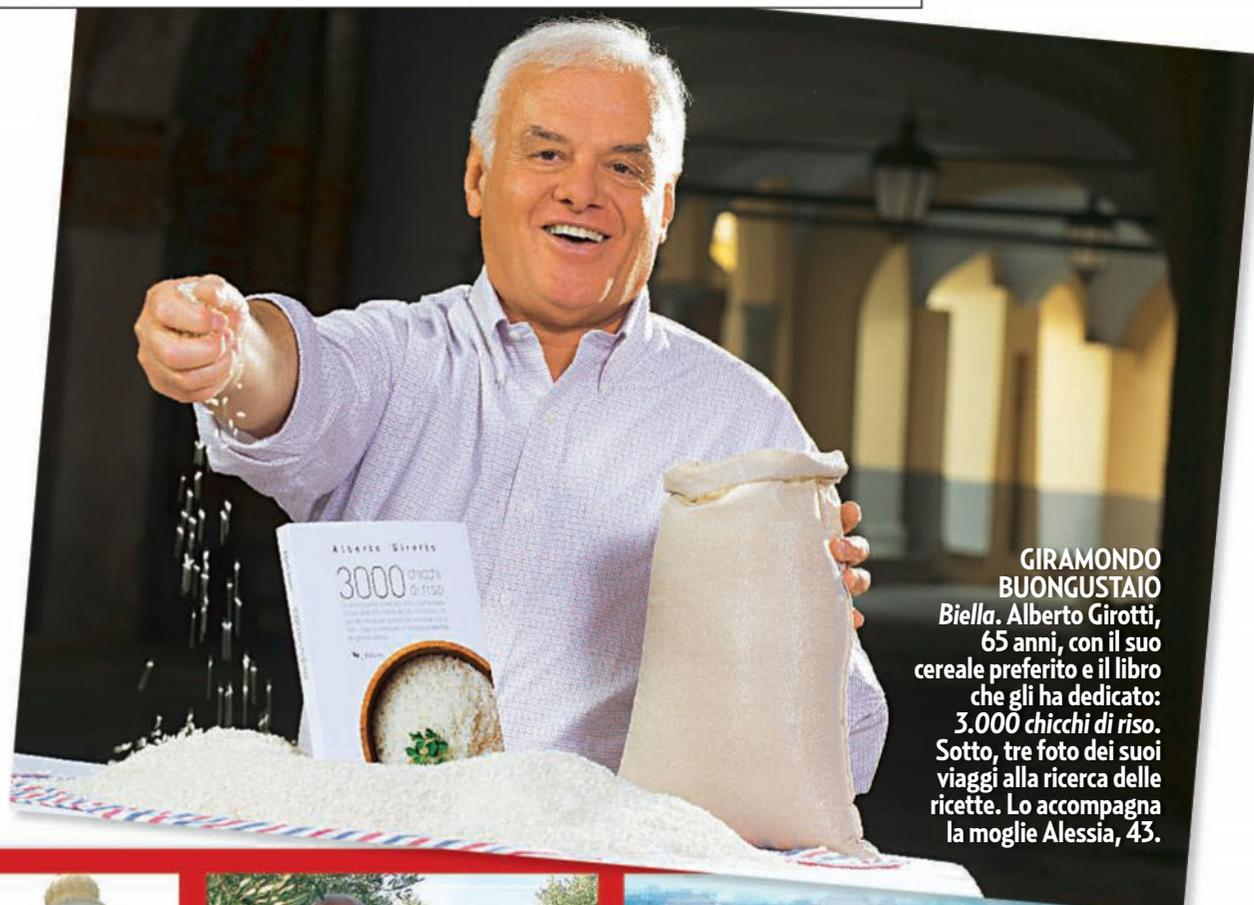


DALL'ORIENTE ALL'AFRICA, DALL'ISOLA DI GUAM ALLA GROENLANDIA, ALBERTO GIROTTI DA BIELLA HA RACCOLTO OLTRE 4 MILA RICETTE: «PERSINO TRA I GHIACCI HO TROVATO DEI CHICCHI SPECIALI»



**GIRAMONDO BUONGUSTAIO**  
Biella. Alberto Girotti, 65 anni, con il suo cereale preferito e il libro che gli ha dedicato: **3.000 chicchi di riso**. Sotto, tre foto dei suoi viaggi alla ricerca delle ricette. Lo accompagna la moglie Alessia, 43.



INDIA

LIBANO

CINA

# Andrei al Polo Nord PER UN PIATTO DI RISO

da Biella **Alessandra Gavazzi**  
foto di **Dante Valenza**

**L'**Estremo Oriente prima che le aperture al capitalismo lo rendessero un po' meno estremo. Le Americhe in lungo e in largo, dalla New York rampante degli Anni 70 al Canada dei ghiacci, fino al sud di Punta Arenas, lembo finale del Cile. E poi l'Africa nera e l'Iraq di Saddam, la Siria e l'Afghanistan, l'Australia e l'isola di Guam. «L'Europa diamola per scontata: conosco Francia e Spagna strada per strada perché le giravo in macchina». Provate a immaginare un Paese del mondo: Alberto Girotti probabilmente

c'è stato, ci ha lavorato, magari ci vissuto, seppur brevemente. Sicuramente ci ha mangiato. Cosa? Riso. «L'ho trovato a ogni latitudine e mi ha salvato sempre pranzo e cena. Così, pian piano, mi sono incuriosito e ho iniziato a raccogliere ricette».

Il frutto di questo pluridecennale lavoro di scavo tra le tradizioni culinarie del mondo è racchiuso nel libro *3.000 chicchi di riso* (in uscita per Aliberti). Duecentodieci ricette che toccano tutti i continenti, con perle e curiosità raccolte dal viaggiatore e buongustaio Girotti in quasi quarant'anni vissuti con la valigia in mano. Nato nel 1952 a Tollegno, 2.655 anime in provincia di Biella, sposato con Alessia, papà di due fi-

glie, di mestiere, in realtà, ha fatto tutt'altro. «Ho iniziato commerciando abbigliamento sportivo, poi organizzando reti di vendita di tessuti per grandi marchi di moda. È così che sono arrivato in Cina la prima volta: alla ricerca di lino pregiato e a basso costo». L'epopea di Alberto inizia a metà degli Anni 70 con un impiego di sei mesi a New York. Poi arriva l'Oriente. E, di conoscenza in conoscenza, di amicizia in amicizia, il resto. Anche a tavola. «Il riso è il mio piatto preferito, anche perché in Piemonte è da sempre più diffuso della pasta. Ricordo che da bambino mia mamma lo preparava spesso con il midollo».

Scoprire che quel cereale "casalingo" era così comune anche a centinaia di chilometri fu quasi uno choc. «L'ho trovato nei posti più impensabili. Pensi che nell'isola di Guam, nel Pacifico, cinque ore e mezza di aereo da Seul, si salta il riso rosso con le verdure secondo una ricetta della comunità filippina». Dalla Micronesia alla Groenlandia, almeno nei discorsi di Girotti, il pas- ▶



**MAESTRO DELL'ASSAGGIO**  
Biella. Girotti con Anna Maria Della Valle, titolare dell'Osteria due cuori, che ci ha gentilmente ospitato per le foto. In questa pagina, le due ricette preparate per Gente.

## CILE

### Arroz del mar con cozze e vongole

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE** 600 gr di riso Indica (tipo Basmati) \* 300 gr di gamberi \* 12 cozze grandi \* 12 vongole grandi \* 1 cipolla rossa \* 100 gr di chorizo (un insaccato di maiale con paprika dolce tipico della Spagna e del Sudamerica) \* 500 ml di vino bianco secco \* 700 ml di acqua \* zafferano (una bustina) \* 50 ml di olio d'oliva \* sale e pepe

**T**agliuzzo finemente la cipolla e il chorizo. Lava bene cozze e vongole. In una pentola metti cozze e vongole con l'acqua e il vino e porta a bollore. Quando le valve si aprono, leva 10 cozze e 10 vongole lasciando che le altre profumino il brodo per almeno altri 15 minuti. In una casseruola soffriggi la cipolla nell'olio d'oliva, aggiungi poi il riso e lo zafferano mescolando per due minuti per insaporire bene. Unisci il chorizo e poi 800 ml del brodo ricavato dai molluschi. Aggiusta di sale e pepe. A questo punto aggiungi i gamberi, le vongole e le cozze sgusciate a fuoco medio basso lasciando sobbollire per 10 minuti. Se occorre aggiungi ancora il brodo perché il riso deve restare all'onda (cioè non asciutto). Spegni e servi molto caldo.

so è breve. L'avreste mai detto che persino nel profondo nord esiste una ricetta a base di riso? «Ero con alcuni amici canadesi a osservare le balene alla foce del San Lorenzo, in Québec. Uno di loro aveva origini inuit e una parente in Groenlandia. Mi arrivò tramite lui la ricetta di una zuppa di riso con carne e verdure seppur dopo qualche ritrosia». Perché in tutto il mondo c'è una costante: la gelosia nello svelare i trucchi del mestiere non è solo di cuochi e nonne di casa nostra. «La prima volta che, invitato a casa di un amico di Hong Kong, chiesi a sua mamma come aveva preparato la cena, mi scrutò come se le avessi fatto una proposta oscena. Alla fine, però, cedette».

Molti dei trucchi della cucina orientale, che per Alberto e sua moglie Alessia resta la migliore in materia di riso, i Girotti li hanno appresi direttamente ai fornelli. «Mia moglie lavorava con me quando abbiamo aperto un ufficio in Cina. Non esistevano le mense, avevamo una cuoca del posto. E correvamo a osservarla incantati». Ma la barriera linguistica è impenetrabile. «Mi iscrissi a un corso di mandarino. Ero orgoglioso,

pensavo di andare bene. Dopo sei mesi mi accorsi che alle riunioni gli altri parlavano in un dialetto di Shanghai e io non capivo nulla lo stesso. La chiusi lì».

Negli anni la passione di questo imprenditore piemontese è diventata di dominio pubblico tra i suoi collaboratori in giro per il mondo. «Le ricette, che prima mi annotavo su foglietti sparsi o sui tovaglioli di carta, iniziarono ad arrivarmi via telex miste agli ordini dei clienti». Fino al paradosso: «Una volta, in Bulgaria, un agente mi fece mangiare risotto per tre giorni, quasi anche a colazione. Troppo anche per me». A un certo punto a Girotti è sembrato che fosse il riso a «inseguire» lui. In California, per esempio, in una riserva indiana, «scoprì che persino lì raccoglievano un tipo di riso selvatico che era alla base della loro alimentazione». E nell'Africa occidentale venne a sapere che «cresceva una tipologia antica, sconosciuta nel resto del mondo, che somigliava ai generi orientali».

Ma torniamo a Est. «Sapevate, per esempio, che il riso rosso cinese, creato facendo fermentare il cereale con un tipo partico-

## CINA

### Riso nero fritto

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE** 450 gr di riso nero Japonica \* 200 gr di piselli freschi o surgelati \* 2 carote \* 1 cipolla gialla \* 3 scalogni \* 2 spicchi d'aglio \* 10 gr di zenzero fresco grattugiato \* 30 ml di olio vegetale \* 30 ml di salsa di soia \* 10 ml di olio di sesamo \* 15 gr di semi di canapa \* 2 uova \* 1 peperoncino rosso (se piace)

**C**uoci il riso nero utilizzando il rapporto di 1:2, ovvero per ogni tazza di riso utilizza due tazze d'acqua. Lascia cuocere a fuoco lento il riso coperto per circa 35 minuti, poi toglilo dalla pentola dal fuoco e, sempre tenendo il coperchio, lascia che il riso riposi per altri 5/10 minuti. Sgrana il riso con una forchetta e lascia da parte. Taglia a cubetti carote e cipolla, tagliuzzo gli scalogni, sminuzza l'aglio. Sbatti le uova. Versa l'olio vegetale in una padella antiaderente, portalo a temperatura e versa cipolla, carote e scalogno facendoli soffriggere per sei minuti. Aggiungilo i piselli, l'aglio, lo zenzero e saltali per altri tre minuti a fuoco alto. Se lo desideri, è il momento di aggiungere il peperoncino. A questo punto unisci il riso e tostalo per tre minuti. Aggiungilo la salsa di soia e l'olio di sesamo e mescola bene. Sposta con l'aiuto di un cucchiaio il riso ai bordi della padella e versa al centro le uova sbattute continuando a mescolare velocemente per strapazzarle. Unisci poi i semi di canapa. A questo punto miscela riso e uova e servi. Nb: il risultato finale è migliore se il riso viene bollito il giorno precedente.

lare di minuscolo fungo, è curativo? Oppure che gli arancini non sono affatto nati in Sicilia, ma ne hanno trovato testimonianza nella Mesopotamia di quattromila anni fa?». Gli aneddoti di Girotti sono infiniti. Molti si trovano nel libro, altri sono pronti per una grande mostra interattiva che aveva preparato per Expo 2015, ma che poi per ragioni burocratiche non si è più allestita. E, siccome fermo non sa stare, è pronto a rimettersi in marcia: «Aiuterò un gruppo di cooperative di produttori di riso italiano ad ampliare il proprio mercato». Mescolando una volta di più le sue passioni. «Ma sa cosa mi manca? La Nuova Zelanda. Rimedierò».

**Alessandra Gavazzi**