



LA BASSA VERONESE

Bakermat van de risotto

Het is absoluut de moeite om tijdens een bezoek aan Verona eens verder te kijken dan de stadsgrenzen en een excursie te maken naar het zuidelijker gelegen laagland: La Bassa Veronese, waar de risotto vandaan komt.

TEKST RALF GROOTHUIZEN FOTOGRAFIE JEROEN BERENDS



Openingspagina's: Gabriele Ferron, Dece pagina, linkboven: de originele rijstverwerkingsmolen in de Pila Vecia welke nog steeds, rechtsboven: oude rijstaven. Rechtspagina, rechtsboven: rijstveld in La Bassa Veronese.

De zon gaat langzaam onder, in de verte tekenen zich de contouren af van de Veronese heuvels. Een roze gloed ligt over het enkeelhoge water in de rijstvelden. Tientallen reigers staan stokstijf te halverwege hun poten in het water te loeren naar kleine visjes die tussen de jonge rijst zwemmen. De wereld lijkt even helemaal stil te staan. Dit is dus wat risottochef Gabriele Ferron eerder die dag het momenta *magico* noemde. Tegen de avond zoekt hij regelmatig een plekje op het Veronese platteland en parkeert de auto aan de rand van een rijstveld om te kijken hoe de wereld zijn werk doet. In de herfst en de winter zie je hier geen hand voor ogen. Omdat het laagland zo waterrijk is en het water warmer is dan de buitentemperatuur, hangt er bij koud weer altijd een deken van nevel boven de rijstvelden. Hier in La Bassa Veronese wordt de beroemde Valone Nano-risotto gemaakt, de eerste Europese rijstsoort met het prestigieuze IGP-kenmerk, de beschermde oorsprongsbenaming. Hoewel de Valone Nano slechts een klein deel uitmaakt van de totale Itali-

aanse rijstproductie, zweren veel grote chefs bij deze rijst. Hij zou de ideale consistentie hebben voor smeuïge risotto's. Niet te hard, niet te saft, en hij breekt niet.

Ingenieus kanalsysteem

Ter hoogte van het stadje Butapietra, net buiten Verona, ligt tussen de bomen een natuurlijke waterbron verscholen, een *riogiva*. Water uit hoger gelegen delen van Noord-Italië komt hier bovengronds en de Veronese boeren zijn erin geslaagd om via buizen en beken het water over de velden te verdelen. Voordat men dat ingenieuze systeem van kanalen uitvond ging het water zijn eigen weg en was het hier één groot moeras. Het stadje Isola della Scala, een eindje verderop, lag op een verhoging en was de enige plek waar leven mogelijk was. Hier gaven de toenmalige Venetiaanse overheerders de boeren in de 15de eeuw toestemming om rijst te gaan verbouwen. En dat hebben ze ter harte genomen. In het gebied rondom Isola della Scala doet vandaag de dag nog altijd alles aan rijst denken. Eens per jaar barst het stadje uit zijn voegen, als tijdens de Fiera del Riso binnen een maand meer dan 500.000 bezoekers Isola aandoen. Ter vergelijking: Isola della Scala heeft zo'n 11.000 inwoners. Op het centrale plein staat dan een grote tent en talloze koks koken maar één gerecht: de risotto all'isolano, een stevige risotto met enkel rund- en varkensvlees. Alle restaurants in de wijde omtrek zijn maanden van tevoren volgeboekt.

Oude tradities
De regio kent twee grote producenten, Ferron en Melotti, en tientallen kleine boeren die ook hun eigen rijst maken. Het grootste uithangbord is chef-kok Gabriele Ferron. Hij is ook op de nationale televisie een graag geziene gast en heeft op die manier vele televisie kijkende Italianen al uitgelegd hoe ze de perfecte risotto kunnen klaarmaken. Giuseppe Melotti besloot in 1986 zijn kippen en koeien te verkopen en zich

puur op rijst te richten. De zaken van Melotti gaan zo goed dat er onlangs een zaak in Manhattan is geopend waar alleen risotto geserveerd wordt. Giuseppe en zijn vrouw zijn geïnsponeerd als ze ervoor begonnen. Ze zijn eigenlijk nooit verder dan Verona geweest en nu hebben hun kinderen in New York, aan de andere kant van de wereld, een risottolokaal geopend. 'Hopelijk gaat het goed. Ik bid er iedere dag voor', aldus signor Melotti met tranen in haar ogen.

Tot ver in de jaren zestig van de vorige eeuw werd er nog op Spaanse wijze gewerkt in de rijstteelt. Nog steeds zijn er in Isola della Scala bejaarde vrouwen te vinden die met zekere weemoed vertellen over de jaren dat zij in groepen voorovergeboegen tot hun enkels in het water stonden en de rijst sorteerden, samenhandelden en opnieuw plantten. Ondervrij zongen ze oude volksliedjes. En hoewel het grootste deel van de rijstproductie tegenwoordig is geautomatiseerd, zijn er nog wel degelijk initiatieven die oude tradities in ere proberen te houden. Zo beschikt Ferron over een oude molen, Pila Vecia, waar een klein deel van de grootste rijst op authentieke 19de-eeuwse wijze wordt verwerkt: een systeem van water, een rad en rubberen banden zet oude machines aan het



Risotto all'isolano van Gabriele Ferron

Risotto met varkens- en rundvlees

- Ingrediënten** (4 personen)
- 320 g Riso Valone Nano of andere risottorijst
 - 7 dl vloeibouillon, liefst zelf getrokken
 - 150 g varkensgehakt, liefst van de boes
 - 40 ml olie
 - 150 g mager rundvlees van de beste kwaliteit
 - 50 g versgrapte Grana Padano
 - knofel
 - boter
 - 1 takje rozemarijn
 - 1/2 glas witte wijn
 - peper en zout

Bereiding
Maak het vlees, of laat dat uw slager eventueel doen. Laat het een uur buiten de koelkast rusten. Doe een kleinje boter met het takje rozemarijn in een pan op laag vuur. Maak de rozemarijn eruit als de boter bruin wordt. Zet het vuur hoger, doe het vlees in de pan, bak het bruin en breng het op smaak met peper, zout, een beetje knofel en de witte wijn. Zet het vuur laag en laat de alcohol verdampen. Zet het vlees apart. Zet een ruime steelpan met de bouillon op het vuur en breng aan de kook. Voeg de rijst met een soeplepel in het midden van de pan toe en

beveeg een houten pollepel zachtjes over de bodem, zodat de rijst gelijkmatig over de bodem van de pan wordt verbreed. Doe een deukel op de pan en laat de bouillon weer aan de kook komen. Beweeg de rijst dan weer voorzichtig met een houten lepel, zet het vuur laag en doe de deukel op de pan. Het is belangrijk om nu niet meer te roeren. Voeg na 15 minuten het vlees, de Grana Padano en een beetje boter toe. Roer alles voorzichtig door elkaar. Serveer de risotto in een grote schaal of in een olijf bord met een takje rozemarijn erbovenop. Drink er een Amarone della Valpolicella of een rode Lambrusco bij.

