



RISBONDEROMANTIKK: Familien Crespi, her representert ved bondesønnen Flavio og pappa Pacifico, har dyrket ris på Po-sletta siden 1821. Bruker du deres ris i risottoen din, har du, i følge matguiden Gambera Rosso, brukt Italias beste.

Ris til egen smak

På Po-sletta finner du Italias beste gullakser.

Tekst: Andreas Viestad Foto: Mette Randem



FERDIGPLUKKET: Først plukker du litt sopp, så litt ris og vips har du skogsopprisotto.

Mens åssidene er dekket av vinranker - Piemonte

er hjemstedet til noen av verdens beste viner - er Po-sletta ved første blick bare flat ensformig. Publisert mandag 27.10.2008 kl. 11:59

Motorveier skjærer gjennom uendelige åkrer, binder sammen moderne byer, fabrikker, kjøpesentra og bensinstasjoner. Dette er kanskje landets økonomiske kraftstasjon, men ved første blick er det som om noe mangler. Det er ikke det Italia jeg kan fortape meg i, det med trange smug, Vespaer og følelsen av at alle bygninger forteller hundreårige historier, og hver kvadratmeter av jorda bærer med seg en gastronomisk tradisjon som fortsatt utfolder seg ved alle måltider unntatt frokost. (Italienerne har ikke forstått frokost.)

Men selv om bilene som raser forbi er nye og uromantisk velstelte og ubulkete - selv om det er langt mellom tavernaer og bisnisslogikken ikke tillater endeløs kaffeog vindriking midt på dagen - er også dette slettelandskapet en viktig del av landets mathistorie. Innimellom maisåkrene - som er der for å lage kraftfôr og å høste subsidier - er det noen andre, mindre åkrer. I begynnelsen ser det ut som kornåkrer i Vestfold, men når man kommer nærmere kan man se at åkrene er bygd opp som små terrasser. I utkanten av hver åker er det voller. Dette er risåkrer, og vollene skal holde på vannet mens risen vokser seg stor.

Risaksene er gylne, korna inni er store og modne. Hvert øyeblikk kan man vente at en gruppe balinesiske kvinner med rare hatter og vannbøfler ankommer for å begynne innhøstingen. I stedet kommer den rødnesede Pacifico Crespi og hans forsiktige sønn Flavio - to erkeitalienske påminnelser om at risen ikke bare er Asias mest populære ingrediens og verdens viktigste matvare, men at den spesielle risen som vokser på Po-sletta danner en av grunnpilarene i italiensk matlaging. Herfra kommer risottoen.

Tre ulike typer ris blir brukt i tilberedelsen av en ekte italiensk risotto, og alle har det til felles at de har mye stivelse og god evne til å absorbere vann. Carnaroli, varianten som den fredsommelige Crespi-familien dyrker, er gjerne regnet som den beste. Ellers brukes også vialone nano, som har super absorberingsevne, og arborio, som er lett å stove og dyrke, men som ikke er fullt så godt egnet, i hvert fall hvis du vil lage skikkelig kremete risotto.

- Det er vanskelig å dyrke carnaroli, forklarer Pacifico. Familien hans har vært risdyrkere siden 1821, og risen er nylig kåret til landets beste i matguiden Gambera Rosso.

- Vi er avhengig av en rekke faktorer utenfor vår egen kontroll: En lang modningsperiode, at vi får nok vann fra Lago Maggiore i april, og at vannet holder seg innenfor vollene vi har bygd. Men aller viktigst er det at det ikke begynner å regne på feil tid, helst ikke etter at vi har tappet av vannet i begynnelsen av august. For da blir det ikke noe risotto.

For nordmenn var «risotto» lenge en slik risrett som deres fetter Otto ville tilberedt: Kokt ris tilsatt kjøtt eller pølsebiter og kanskje litt grønnsaker, gjerne restene av gårsdagens middag. Risotto var en slags pytt i panne med ris i stedet for potet.



MER EN PIZZA: Risotto er the new loud fra skolandet. Her med gresskar.

I virkeligheten er god risotto mer enn navnet på en rekke retter med ris. Det er navnet på en teknik, som ikke krever store ferdigheter, men i stedet masse tilstedeværelse. Aller først er det vanlig å steke ris litt i olje eller smør for å dekke hvert riskorn med fett. Denne delen av tilberedelsen kalles tostatura. Deretter tilsettes det hvitvin, som blir absorbert av riskorna. Når det begynner å bli tørt igjen, skrur man opp varmen og tilsetter en liten mengde kraft av et eller annet slag - helst kokende kraft. Når denne har blitt absorbert eller fordampet, tilsetter man mer. Og slik fortsetter man, gradvis, gradvis, å tilsette kraft under stadig omrøring, inntil risen er al dente. Dette tar, ifølge mange italienske kilder jeg har konsultert, nesten nøyaktig 17 minutter. I norske oppskrifter står det ofte 15 eller 20 minutter, noe som godt kan forklare hvorfor risotto er den rett som ofte dukker opp litt for al dente - «AU! Jeksel!» - eller litt for lik risengrynsgrot.

Det kanskje viktigste er avslutningen,

mantecatura, hvor små biter smør og store mengder finrevet parmesan røres - nærmest piskes - inn i risottoen i et forsøk på å få den så kremete og myk som mulig.

Innenfor disse strenge reglene, kan du gjøre alt du vil. Smaken, retningen retten tar, avhenger av hva slags kraft

du bruker. En terning kyllingbuljong gir ett resultat, restene av en lammesteik eller et hummerskall tar den helt andre steder. Derfor er det langt fra noen katastrofe at risotto har blitt motemat. Mens balsamicobølgen hadde en tendens til å få alle retter på alle restauranter til å smake likt, trenger ikke en risotto hver dag bety noe ensretting. Risotto er et blankt lerret, og det er opp til oss å fargelegge det.

Etter at pappa Pacifico stolt har vist alle de fine maskinene de har til å tørke, rense og ikke minst flytte rundt riskorn fra ulike beholdere i den store låven, tar sønnen Flavio oss med rundt på gården. Flavio er sjuende generasjon som lever av og for ris, og rundturen er en demonstrasjon av risottoens mange ulike muligheter - fra bestemora som holder på å lage en gyllen variant med gresskar hennes barnebarn har plukket til henne, til kjøkkenhagen med urter, squash, purre, mais, bønner og auberginer. Og gjessene? Og alle hønene? Det må da være langt mer egg enn en liten familie kan spise.

- Det er ikke alltid vi har så mange. Det blir gjerne færre og færre utover året.

- Etter hvert som dere lager kraft?

- Nettopp. God kraften er det nest viktigste, etter god ris.

RISOTTO MED GRESSKAR

Med gresskar får risottoen en nydelig gyllenfarge og — avhengig av hva slags gresskar du bruker — masse god sødme. Mens jeg vanligvis bruker kyllingkraft (eller -buljong), liker jeg å bruke litt kraftigere kjøttkraft (eller-buljong, eller rester av en steik eller kjøttbasert gryte) sammen med det søte gresskarsmaken.

Nok til 4



RING PÅ RING: Elilia Vittorina er Flavios bestemor. Hun har et godt lag med gresskarene.

500-600 gram gresskar, i biter
 2 ss nøytral vegetabilsk olje
 1 ts tørka oregano
 1,2 liter oksekraft eller -buljong
 50-100 gram smør
 1 løk, hakket
 300 gram risottoris, helst carnaroli
 1 dl hvitvin, eller 2 ss hvitvinseddik og 1/2 dl vann
 1 ss frisk oregano
 2 fedd hvitløk, finhakket
 100 gram parmesan, finrevet

Publisert mandag 27.10.2008 kl. 11:59

Ha gresskarbitene i en bolle, hell over olje, krydre med salt, pepper og den tørka oreganoen. Bland godt. Stek i en stor non-stickgryte i 20-25 minutter (eller bak i ovnen ved 200 grader til gresskarbitene er myke, gjerne litt karamelliserte). Ta ut gresskarbitene og ha i kraften. Kok opp. Dette gjør at kraften får med seg smaken av karamelliserte gresskar som er igjen i gryta (eller langpanna). I en stor gryte, stek løk i litt av smøret. Ha i ris og vend i smøret. Ha i hvitvin. Når hvitvinen har fordampet eller blitt absorbert, skru opp varmen og ha i et par øser med kraft. Kok under stadig omrøring og spe med kraft underveis. Etter om lag 15 minutter, ha i hvitløk og frisk oregano. Når det ikke er mer kraft, sjekk om risen er ferdig. Hvis ikke kan du spe med litt vann. Når risen er myk, men fortsatt litt fast i midten, vend inn halvparten av gresskarbitene, smør og parmesan og rør hardt inntil smøret har smeltet. Rør forsiktig inn resten av gresskarbitene og server.



GRESSKAREN: Vanligvis bruker man bare å lage hode av gresskar til Halloween. I Piemonte fant Andreas Viestad et som kunne fungert som heldrakt.

SKOGSOPPRISOTTO

Du kan lage denne risottoen med alle mulige slags sopper, fra kjøpesjampinjong til de fineste skogsopp. Jeg synes det er godt å bruke litt tørka steinsopp i krafta, enten i stedet for eller i tillegg til kylling- eller grønnsakskraft. Det er noe du får kjøpt i mange delikatessebutikker. Det kan virke brutalt å ha i eddik hvis man ikke har hvitvin, men sammen med osten og smøret er det deilig med et lite friskt pust av syrlighet. Det er også godt med små biter fennikel, for friskhet

Nok til 4
 300 gram fersk sopp, i små biter
 Smør til steking
 1 løk, finhakket
 2 fedd hvitløk, finhakket
 300 gram risottoris
 1 dl hvitvin eller 2 ss hvitvinseddik og 1/2 dl vann
 1 liter kylling- eller grønnsakskraft
 15-25 gram tørka steinsopp
 Eventuelt 1/2 fennikel, finhakka
 50-100 gram smør
 50-75 gram parmesan, finrevet
 Persille, finhakket

Bland kraft og steinsopp og varm opp. Stek soppen i smør i en stor gryte sammen med løk og

hvitløk. Smak til med salt og pepper. Ta ut soppen og ha i ris. Rist risen i et par minutter. Ha i hvitvin og rør rundt til hvitvinen. Når hvitvinen er borte, tilsett smør og kok for 1-2 minutt med kraft (du trenger ikke bruke bitene med tørka steinsopp). Kok under stadig omrøring og spe med kraft underveis. (Se også forrige oppskrift.) Når risen er ferdig, rør inn fennikel, smør, parmesan og rør godt til smøret har smeltet. Rør inn den stekte soppen og server.

IKKE-RISOTTO MED SMØR OG SALVIE

Etter alt jeg har hørt om viktigheten av å lage skikkelig risotto og å følge alle leddene i risottotilberedelsen, ble jeg overrasket over å finne at det finnes en italiensk lettvinvariant. Den er kanskje ikke en rett i seg selv, men er fin som tilbehør. Det er rett og slett kokt eller dampet carnaroli-ris (eller annen risottoris) tilsatt salviesmør og parmesan.

Tilbehør til 4

200-300 gram ris

100 gram smør

1 ss frisk salvie

50 gram parmesan, revet

Kok ris som du pleier. Varm litt smør i ei panne og tilsett salvie. Stek til smøret er brunt og salvien sprø. Tilsett mer og mer smør underveis. Vend salviesmør og parmesan inn i risen og server.