

## Рис из Тичино |

Auteur: Ольга Юркина, [Локарно](#) , 28.04.2010.



Фотография Riso Nostrano ticinese с нидерландского сайта: видимо, и до Голландии дошла слава о швейцарском рисе [[www.typicalswiss.nl](http://www.typicalswiss.nl)]

Продукт «Riso Nostrano ticinese» с самой маленькой и почти самой северной в мире рисовой плантации добрался... до Лондона. Правда, никто не знает, каким образом.

Мало кому известно, что у Швейцарии есть своя рисовая плантация. Расположена она в кантоне Тичино, между Асконой и Локарно, в дельте реки Маджиа – самой низкой точке страны (198 метров над уровнем моря). Может быть, швейцарский рис и не играет значительной роли в мировой продукции, объем которой оценивается в 650 миллионов тонн ежегодно, 95% из которых азиатского происхождения. Однако у плантации в Тичино есть несколько особенностей, гарантирующих уникальность продукта. А патриотам просто приятно знать, что у Швейцарии есть собственный рис. Чем же он отличается от всего остального?

Во-первых, плантация в Тичино считается самой северной рисовой плантацией в мире. Что, парадоксальным образом, оспаривает сам хозяин рисового хозяйства, Ренато Альтрокки: «В Венгрии есть плантация, которая находится еще севернее». Во-вторых, в отличие от большей части производимого в мире риса, выращиваемого в воде, швейцарский рис – суходольный. Плантация похожа на любое другое поле злаковых, и хотя культура нуждается в постоянном орошении, тем не менее, при суходольном рисоводстве расходуется значительно меньше воды, чем при обычном. Кроме того, суходольный рис менее подвержен болезням, чем рис, растущий в воде.

Идея выращивать азиатский злак в итальянской Швейцарии пришла в голову инженеру-агроному Ренато Альтрокки, когда в стране резко упали цены на кукурузу, зерно и сою, и семейному предприятию Terreni alla Maggia SA пришлось искать альтернативу, чтобы не обанкротиться. А почему бы и не рис? – подумал смывленный агроном. Однако, чтобы преуспеть в выращивании риса в северных широтах, нужно не прогадать в выборе сорта. И Альтрокки принялся экспериментировать, учитывая геологические и географические особенности местности. Проведя опыты с десятком разновидностей, он сделал вывод, что наиболее подходящим сортом для тичинского климата является рис «loto». К тому же, длиннозерновому выпуклому рису успех в итальянской Швейцарии был обеспечен еще и потому, что он идеально подходит для приготовления ризотто...

«Этот рис органично вписывается в наши традиции: здесь, в Тичино, каждая семья готовит ризотто один-два раза в неделю», - объяснил Ренато Альтрокки. Объем продукции тичинской плантации растет из года в год. В самом начале, в 1997 году, рисовое поле занимало всего два гектара, сегодня оно расстилается на более чем 80 га и дает 400 тонн урожая. С той же скоростью, с какой растет площадь плантации, швейцарский рис приобретает известность за пределами своей родины. Пакеты «Riso Nostrano ticinese» вполне удовлетворяют по цене и качеству взыскательных итальянцев. 75% риса продается на месте, в Тичино, остальной рис отправляется в немецкую часть Швейцарии, а оттуда – еще дальше. Недавно Ренато Альтрокки узнал, что рис Тичино фигурирует в ассортименте лондонского магазина Harrods. Правда, сам производитель недоумевает, каким образом его рис туда попал...

Хотя разновидность «loto» еще не вошла в кулинарные книги - гастрономы предпочитают сорта «carnaroli» и «arborio», - рекомендуем приготовить ризотто по-тичински, с подлинным Riso Nostrano ticinese. И – при желании – поделиться с нами впечатлениями о разнице во вкусе между швейцарским рисом и обычным.

(по материалам swissinfo)

[www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch)

[швейцарская культура](#)

---

**Source URL:** <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/ris-iz-tichino>