

Ris Cundi

Squisita ricetta casereccia della Valposchiavo, il *ris cundi* nel dialetto di Brusio, o *ris cõnsc* nel dialetto poschiavino, è un piatto che si prepara soventemente nelle case della valle.

Il riso è un cereale che non può essere coltivato alle nostre latitudini, ma che è stato ben presente nell'alimentazione della nostra regione alpina. L'utilizzo del riso nelle cucine della Valposchiavo potrebbe risalire all'apertura di due grandi fiere a Tirano agli inizi del Cinquecento. Ricordiamo che nella seconda metà del Quattrocento nelle pianure lombarde si iniziò a coltivare questo cereale e ben presto si diffuse. Come riferito da Daniele Dorsa, il riso era anche merce di contrabbando e in particolar modo verso la fine del secondo conflitto mondiale era un prodotto ricercato dagli svizzeri.

Il piatto, come la maggior parte di quelli relativi alla cucina contadina, non ha una ricetta convenzionale. Un tempo, come ora, si aggiungono tutte le verdure del campo e dell'orto, fresche o surgelate, a seconda dei propri gusti. A Brusio, inoltre, è usanza aggiungere in cottura anche le castagne fresche, opportunamente sbucciate, o le castagne essiccate (*castegni pesti*).

Ingredienti

(per 4 persone)

4 manciate di riso
2 patate
1 carota
1 manciata di fagiolini
1 manciata di spinaci
1 manciata di piselli
150 g di burro
200 g formaggio grana
fette di mortadella
cipolla arrostita
sale

A Brusio è usanza aggiungere le castagne del luogo.

Procedimento: si versa in acqua bollente salata il riso e di seguito gli ortaggi opportunamente tagliati in piccoli pezzi. A fine cottura si scola e si aggiunge formaggio e burro.

Si può servire con pietanze a piacimento: affettati, mortadella, salame, tonno, sardine, pesce essiccato.