

# RI-BISI

I nostri "Ri-bisi" nascono nel 2019 quando, alla fine di una giornata della sagra, rimaneva ancora da consumare una intera pentola di risotto coi bisi.

Un nostro volontario ( Rossi Valerio ) chiede se può portarla a casa perché pensa di ricavarne degli arancini. Il giorno successivo arriva al chiosco della Pro loco con palline di arancini impanate; le frigge in un pentolino, le taglia a metà , le condisce con il pomodoro e poi le fa degustare ai presenti. Tutti esprimono un giudizio positivo per cui nasce l'idea di fare un arancino piccolo delle dimensioni di una oliva ascolana e di servirne 4/5 dentro un cartoccio . Il piatto tradizionale, pertanto , si può trasformare anche in un moderno " street food".

L'idea piace anche se restano alcuni dubbi circa la difficoltà di mettere in produzione discrete quantità.

Arriva nel frattempo il Covid periodo molto difficile che costringe tutti a rimanere a casa. Questa circostanza ha consentito al presidente Alfonso Avogaro di fare delle prove per mettere a punto il modo di preparazione dei Ri-bisi e di prepararne , in collaborazione di altri della pro loco, una certa quantità per poi proporla alla " Passeggiata dei Colli Veneti" del 27 marzo 2021 presso l'agriturismo "Al Bosco".

Le nostre palline di arancini vengono subito apprezzate tanto sia dagli adulti che dai bambini per cui si decide con alcuni volontari della pro loco di iniziare la produzione per la prossima sagra dei bisi . Qui iniziano le prime difficoltà : l'acquisto di due stampini consente di ottenere, con tribolazione e molta perdita di tempo, quattro palline alla volta che però solo due sono in condizioni ottimali. A questo punto entra in scena un altro nostro volontario ( Diego Tedesco ) , il quale conoscendo bene la procedura , consiglia l'impanatura "alla siciliana" , vale a dire fatte con acqua e farina e poi un passaggio sul pane grattugiato.



Impanatura dei Ri bisi

Visto il risultato tutti rimangono increduli, abituati da tempo ad utilizzare le uova.

Restava tuttavia ancora il problema di fare queste palline , così impanate, del diametro di circa 4 cm e con il peso di 20/30 grammi cadauna.



Preparazione impasto insaccatrice



Salamino Ri biso

L'anno successivo al presidente viene l'idea di chiedere al proprietario dell'agriturismo Al Bosco di prestare alla pro loco l'insaccatura delle salsicce; avuta viene poi riempita di riso e bisi in modo da così ottenere un lungo impasto pressato a forma di salame.

Questo viene poi tagliato in fette della stessa misura e i piccoli cilindri così ottenuti vengono poi arrotolati a mano, uno per uno, fino ad ottenere tante palline rotonde. Questo risultato incontra l'approvazione di tutti per cui, con un certo numero di persone, si riesce ad ottenere ben 700/800 ri-bisi in sole 3-4 ore.

Possiamo dire che questa pietanza è frutto del lavoro di squadra di volontari , dove ognuno ha messo del suo, modifica dopo modifica.

Nel 2024 con un gruppo di 8/10 persone , impegnate in 4 ore di lavoro, si è riusciti a realizzare ben 2.000/2.500 palline pronte per la friggitura.

Il risultato ottenuto è da ritenersi sicuramente più che buono.



Palline Ri bisi finali

## La ricetta

- Riso "vialone nano" kg 1,00
- Guanciale di maiale gr 50
- Purea di bisi densa gr 200
- Piselli ( bisi) gr 350
- Burro gr 50
- Formaggio grana grattugiato gr 60
- Prosciutto cotto macinato gr 150
- Brodo vegetale quanto basta

Et voilà ..... BUON APPETITO

