

Magyarországon általában a hosszú szemű, kicsi keményítőtartalmú rizseket forgalmazzák, így ezeket szoktuk meg, ezeket szeretjük; ám ezek nem alkalmasak rizottó készítésére! A rizottórizs kövér, enyhén hosszúkás szemű. Nagy mennyiségű folyadékot és éppen ezért sok ízt, fűszert képes magába szívni. Egyenletesen puhul, de véletlen se fő szét. Ennek oka, hogy az általunk ismert fajtánál lényegesen többet tartalmaz egy bizonyos fajta keményítőből, az amilopektinből, ami a megfelelő főzés során feloldódva krémes, tejszínes állagot ad neki. A rizottót Lombardiában és Piemontban sűrűbbre, ragacsosabbra főzik és olyan karakteres hozzávalókkal ízesítik mint például a sült máj vagy a fűszeres kolbász. A gondolák városában, Velencében, inkább szaftosan, krémesen készítik, ízét pedig sokféle zöldséggel vagy tengeri herkentyűvel kiegészítve teszik teljessé. Se szeri, se száma a további változatoknak, de ami mindben közös, rizottórizsból készülnek. Ilyen az arborio, az eredetvédett vialone nano, amelyet Verona környékén termesztenek vagy a carnaroli. Ezek valamelyike itthon is beszerezhető, ne próbálkozzunk mással.