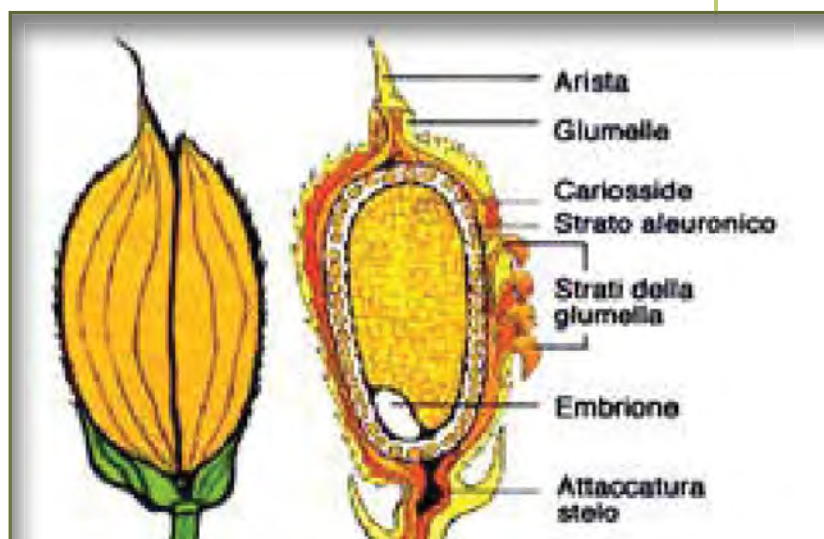


Il riso, alimento per nutrire il pianeta

meno umidità e soprattutto meno spore di funghi patogeni.

Le parti della pianta del riso che mangiamo sono, come nelle altre graminacee, i piccolissimi frutti (detti cariossidi) che, a maturazione avvenuta, si trovano raccolti in una pannocchia piangente e avvolti da pellicole protettive chiamate glumette. Le dimensioni delle



2. Anatomia del chicco del riso.

cariossidi e le sfumature di bianco del loro interno cambiano a seconda delle varietà (i “tipi” di riso), così come l’altezza complessiva che oscilla tra gli 80 e i 120 cm.

La particolarità di questo cereale rispetto alle altre graminacee è l’adattabilità all’acqua. Pur sommersa, la pianta riesce a risolvere le proprie esigenze di ossigenazione, assorbendo l’aria attraverso microscopici forellini e trasportandola alle radici mediante canali aeriferi presenti sulle foglie e nel culmo. L’ossigeno viene immesso nel terreno sommerso in modo da creare un micro ambiente aerobico proprio nella zona in cui vive la pianta; così, la pianta del riso, pur molto esigente in fatto di irrigazione, può crescere in campi asciutti o in campi sommersi. La sommersione della risaia è soprattutto una scelta agronomica.

LE SOTTOSPECIE COLTIVATE

Il riso universalmente conosciuto e riconosciuto come tale, cioè l’*Oryza sativa*, è coltivato in tre sottospecie (o *suspecies*), che si sono affermate storicamente in tre parti diverse del mondo. La *japonica*, che è la più conosciuta in Italia, coltivata sul 10% della superficie risicola mondiale è anche quella che meglio si è adattata ai climi della fascia temperata e, per questo, si è diffusa in Giappone, Corea e Cina settentrionale, fino a Egitto, Paesi Balcanici, Penisola Iberica, Australia, Argentina, America settentrionale e nel nostro Paese; la *indica*, che è coltivata in quasi tutto il mondo (90%); la *javanica*, la cui classificazione non è accettata da tutti e rappresenta la via di mezzo tra *indica* e *japonica*. Le ultime due sottospecie hanno chicchi per lo più allun-



3. Da sinistra, la differenza di forma tra i chicchi di riso della *subspecie indica* e *japonica* (Archivio ENR – Flavio Mazzini).

risi tipici dell'India e del Sud-Est asiatico.

gati; la *japonica* ha nelle sue diverse forme chicchi per lo più tondeggianti. In Italia è coltivata soltanto la *subspecie japonica*: quando sentiamo parlare di *indica* per quei risi con granello allungato, si tratta solo di una definizione merceologica, perché per la forma aghiforme e l'aspetto traslucido del granello ricordano i

LA STORIA DEL RISO? UN LUNGO VIAGGIO DALL'ORIENTE

Raccontare l'arrivo del riso in Italia significa parlare di un lungo viaggio, compiuto seguendo le vie tortuose e lente dei contatti culturali tra i popoli. L'origine di questa pianta è collocabile nell'Estremo Oriente, in quelle terre dove ancora oggi il cereale rappresenta non solo l'alimento principale (in molti casi unico), ma dove si ritrova citato nella saggezza popolare, nella filosofia, nei testi sacri. Le prime notizie sul riso sono antiche e le dobbiamo a ritrovamenti di reperti archeologici che risalgono a sei-sette mila anni fa, in Cina e nel Sud-Est asiatico. Per la cultura cinese, tuttavia, l'inizio ufficiale della coltivazione del riso è da fissare nel 3000 a.C., nell'era Shen Nung. La civiltà occidentale ha conosciuto il riso solo in seguito alle spedizioni in Oriente di Alessandro Magno, nel 320 a.C. Grazie al clima curioso e sincretista dell'Impero ellenistico, il nuovo cereale è stato portato prima dai greci e successivamente dai romani. Giungeva al Mediterraneo attraverso le vie carovaniere ad Alessandria d'Egitto, la "porta delle spezie": un viaggio che si è ripetuto fino all'XI secolo. La coltura in campo del riso è invece arrivata in Europa – così come è accaduto per altre piante e conoscenze – attraverso gli arabi. Precisamente da quel formidabile punto di contatto – e dunque di scambi materiali e culturali – che è stata la Penisola Iberica sotto il dominio dei mori, e quell'altra appendice di contaminazione rappresentata dalla Sicilia. In Spagna il riso ha iniziato a diffondersi nell'VIII seco-

lo, passando dalle paludi della foce del Guadalquivir a tutte le aree costiere, fino alla Catalogna. Tre secoli dopo, il *Libro di Agricoltura* di Ibn Al 'Awwan (1150) descrive con minuzia le fasi della coltura di una pianta che doveva essere già ampiamente conosciuta.

In tutti i luoghi dove la coltura del riso si è sviluppata, è sempre stata presente un'organizzazione territoriale. La complessa manutenzione delle risaie e le cure colturali a cui deve essere sottoposta la pianta non avrebbero infatti potuto svilupparsi in una società contadina primitiva. È per questo che, alla fine del Duecento, dopo essersi diffuso in Francia, il riso sembra essere arrivato una prima volta in Italia nelle coltivazioni sperimentali

dell'Abbazia di Lucedio, proprio sotto una vera organizzazione territoriale, quella dei monaci cistercensi, che sono riusciti a coltivare il cereale nelle terre argillose del Vercellese bonificate grazie al sistema delle grange, le fattorie affidate ai “conversi”. Nel 1497, la Commenda dell'Abbazia di Santa Maria di Lucedio registrava ben 1.732 ettari di risaie coltivate all'interno delle sue proprietà.

Le prime notizie di un vero stabile commercio del cereale sono a Genova: nel 1315, in questa città, si tenevano i conti di partite di riso importate da Anversa come prodotto di lusso, ancora costosissimo. Il riso, consumato da tempo, in Europa era considerato ancora una panacea “medica”, alla sola portata dei ricchi. Solo con la fine del Medioevo e della frammentazione territoriale e politica a vantaggio



4. L'abbazia di Lucedio, qui i monaci Cistercensi sperimentarono nuove forme di agricoltura nel Vercellese (Foto Provincia di VC).



5. Leonardo da Vinci alle fine del Quattrocento fu incaricato dagli Sforza di progettare grandi canali e grandi opere idrauliche che servirono anche per avviare stabilmente la coltura del riso.

dimostrare il proprio peso tra gli Stati italiani, decise di puntare sul riso, cioè su un cereale con un'elevata resa e che poteva essere venduto a caro prezzo. Un aneddoto a conferma: per fare alleanza con il potente Stato vicino, nel 1475 Galeazzo Sforza donò un sacco di semi di riso ai duchi d'Este, assicurando loro che, se ben impiegati, si sarebbero trasformati in dodici sacchi di prodotto; per l'epoca, una resa assolutamente eccezionale per una graminacea.

A sostenere l'ambizione della famiglia lombarda sono intervenuti l'intuito e la capacità ingegneristica di Leonardo da Vinci che, in questo periodo, sviluppò i progetti dei primi canali moderni pensati come "navigli", per far diventare Milano un centro commerciale della Pianura Padana, ma impiegabili anche nelle campagne per irrigare

dell'affermarsi dei grandi ordini e delle signorie, la coltura del riso ha iniziato a diffondersi e decollare anche in Italia. Nei dintorni di Pisa, verso la metà del Quattrocento, si hanno notizie della coltivazione di una varietà locale dal nome "riso di Massarosa". Citazioni del cereale si ritrovano, nel Trecento, nei documenti di acquisto dell'ospedale S. Andrea di Vercelli e nelle tariffe daziarie milanesi del 1340, che impongono forti imposte su questa "spezia" asiatica. Nel 1371 un editto milanese classifica il prodotto come "riso d'oltremare" oppure "riso di Spagna". Il vero salto di qualità che ha portato all'attuale primato italiano in questa coltura si è però avuto in Lombardia, in seguito a una vera e propria "operazione riso" promossa dagli Sforza.

La signoria milanese, per

la nuova coltura. Galeazzo Sforza e Ludovico il Moro poterono così sperimentare per primi la coltivazione del cereale, in particolare nella tenuta ducale di Cassolnovo in Lomellina e in altre aree della fascia del Ticino e del Novarese, grazie all'organizzazione della prima vera rete di canali.

Sempre gli Sforza sono stati i primi a introdurre una difesa per il riso "dalle imitazioni" attraverso l'emanazione di provvedimenti per vietare l'esportazione di sementi, soprattutto verso la Francia e il Nord Europa. Grazie a questa azione, che non si fermò nemmeno con il dominio francese e con quello spagnolo, nel XVI secolo le risaie in Lombardia si estendevano già su 5.500 ettari, che divennero 50.000 secondo un censimento spagnolo nel 1550.

Dalla Lombardia la coltivazione del cereale si estese a tutta la Pianura Padana: in Piemonte dove, oltre a Vercellese e Novarese, le colture di riso iniziavano a diffondersi a Saluzzo, e nel Nord-Est da Mantova, Verona, Vicenza fino alla marca Trevigiana.

Nel Settecento il riso si diffonde nell'alimentazione contadina come cereale da mettere in tavola, mescolato a verdure, pesce d'acqua dolce e legumi (anche questi diffusi da poco). Un consumo popolare che nelle campagne di buona parte del Nord Italia sarà sempre in competizione con quello della farina di mais, in diffusione nel medesimo periodo. Nel 1758 al riso è stato dedicato un intero poema: il veronese Gian Battista Spolverini scrisse *La coltivazione del riso* e il tipografo Agostino Carattoni lo illustrò con disegni che sono ancora oggi preziosissimi, per comprendere come le tecniche colturali siano state fin dall'inizio le stesse di oggi e come si sia tentato per due secoli di renderle più efficienti.

Nell'Ottocento, il consumo di riso si espande a macchia d'olio in tutto il Nord Italia, anche se si coltiva ancora un numero ristrettissimo di varietà derivate dall'antico "Nostrale", almeno fino all'importazione di nuovi risi *japonica* dall'Asia.

Dalla fine del XIX secolo, dopo l'impulso impresso dall'azione dello Stato sabauda negli anni Cinquanta e poi del nascente Stato unitario, la risicoltura è divenuta una delle più importanti attività agricole italiane ed è stata laboratorio per trasformazioni economiche e sociali nonché una delle culle del nascente movimento sindacale italiano. Il trapianto e la monda del riso avevano bisogno di molta manodopera. Così, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, la risaia ha dato lavoro a duecentosessanta-duecentottantamila persone l'anno, in particolare ragazze, che facevano le mondine, cioè le mondariso. Le mondine erano addette al trapianto in risaia delle piantine appena

cresciute nei semenzai e alla monda dalle malerbe. Si trattava di un lavoro per cui erano necessari colpo d'occhio, esperienza e soprattutto tanta resistenza fisica.

La condizione di queste operaie salariate ha innescato forti conflitti sociali, che hanno portato nel 1906 ai primi contratti collettivi basati sulla giornata lavorativa di otto ore. Le mondine, con i loro canti e le loro facce di giovani ragazze, hanno imperniato la cultura italiana, dalla letteratura alla musica, dal teatro al cinema. La figura della mondina è scomparsa nei primi anni Sessanta del secolo scorso, con l'introduzione del diserbo chimico e l'affermarsi della meccanizzazione.

La risicoltura italiana, oggi, è un settore dove convivono tradizione e innovazione, dove la ricerca va a braccetto con la vocazione antica del "triangolo risicolo italiano" e dove il riso resta la coltivazione prevalente.

IL RISO, UN CEREALE NELL'ECONOMIA GLOBALE

Oggi, il riso è il terzo cereale coltivato al mondo, dopo grano e mais. Era al secondo posto fino a una quindicina di anni fa, ma poi è stato sorpassato dal mais, che è la pianta più richiesta dalla moderna industria alimentare, da quella mangimistica e dalla produzione di bioetanolo e biogas.

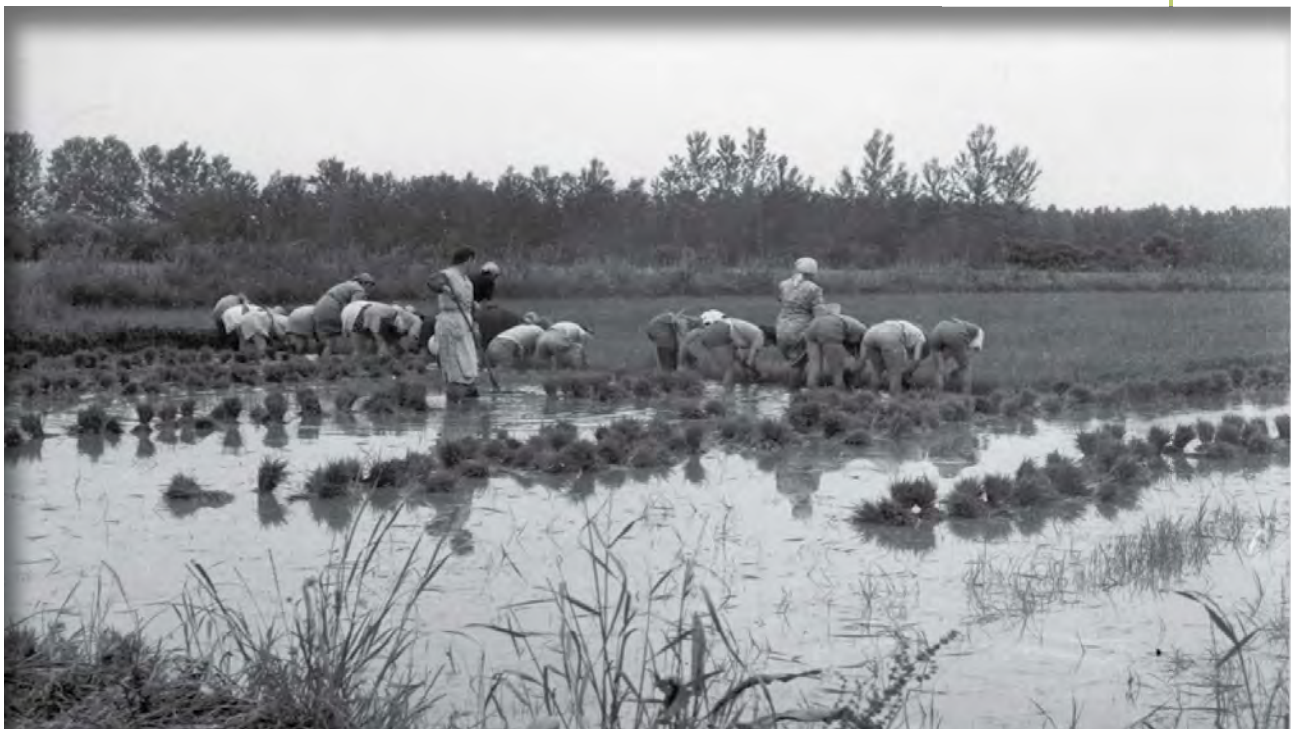


6. Fino agli anni Sessanta in risaia erano impiegate le mondariso o mondine che avevano il compito di estirpare a mano le erbacce (archivio ENR – Angelo Politi).

Sia la produzione di riso grezzo (risone), sia di riso bianco (pronto al consumo) è in crescita, sostenuto *in primis* dall'aumento dei consumi del cereale nei grandi Paesi asiatici.

Complessivamente nel mondo si producono 490 milioni di tonnellate di riso bianco l'anno, sufficiente a soddisfare un mercato con una richiesta globale intorno ai 485 milioni di tonnellate l'anno. Primo produttore è la Cina, che sta continuando a dedicare sempre nuove superfici al riso e ha ormai raggiunto la cifra record di 205 milioni di tonnellate di risone trasformato in 145 milioni di tonnellate di riso bianco. Il Paese, però, produce essenzialmente per il proprio fabbisogno interno.

Altro colosso è l'India, dove la produzione di riso bianco raggiunge i 110 milioni di tonnellate. Nei flussi import/export, il primo Paese esportatore del prodotto è però la Thailandia, con dieci milioni di tonnellate l'anno che sono destinate a tutte le parti del mondo. Seguono l'India, con otto milioni di tonnellate, e il Vietnam, con sette milioni di tonnellate. Questi flussi vanno letti nell'ottica propria dei mercati globalizzati: il fatto che uno Stato esporti, non significa che l'intera popolazione abbia un così abbondante accesso al riso tanto da poterne vendere all'estero. Al contrario, il fatto che importi, non significa che non si possa anche esportare. È naturalmente una questione di andamento dei prezzi dovuto alle richieste più disparate dei mercati, compresi i mercati finanziari,



7. Fine anni Quaranta, il lavoro delle mondine iniziava a maggio con il trapianto delle piantine di riso (archivio ENR).



8. Primi del Novecento, lavorazione del terreno (in particolare calpestamento dei terreni molto assorbenti con i rulli tromellini a trazione animale) (Istituto italiano proiezioni luminose – collezione privata).

che trattano i cereali come *commodities*. Il riso è, infatti, una delle principali *commodity* alimentari che attira speculazioni finanziarie e giochi di borsa. Un esempio di questa logica arriva proprio dall'Europa: il vecchio continente, infatti, importa 845.000 tonnellate l'anno di riso lavorato, ma a sua volta ne esporta 165.000 tonnellate.

Per ciò che riguarda l'Italia, il totale di riso lavorato bianco che è stato prodotto nel Paese nel 2014 è di circa un milione di tonnellate, delle quali circa un terzo (320.000 tonnellate)

che riguarda l'Italia, il totale di



9. Fino all'avvento della meccanizzazione la mietitura si svolgeva in fila utilizzando i falchetti (Archivio ENR).



10. Il riso è una delle merci più importanti nell'economia globalizzata.

te) sono state destinate al consumo interno, la metà è stata esportata in Europa (560.000 tonnellate) e la restante in altre parti nel mondo (120.000 tonnellate).

La superficie complessiva mondiale coltivata a riso sfiora i 165 milioni di ettari: di questi appena 450.000 ettari sono in Europa (a cui si aggiungono i circa 200.000 ettari della Russia), circa la metà in Italia. Nel nostro Paese, infatti, la superficie coltivata a riso ha raggiunto, nel 2014, quasi i 220.000 ettari. I Paesi che seguono l'Italia sono la Spagna, il Portogallo, la Grecia, l'Ucraina, la Francia, la Romania, la Bulgaria, la Macedonia e l'Ungheria. Parlando di superfici coltivate, è infine necessario citare il fatto che negli ultimi decenni le rese per ettaro sono cresciute in tutto il mondo.

Per ciò che riguarda il dettaglio della coltura nelle diverse Regioni italiane, il territorio in cui si coltiva più riso è il Piemonte, che con i suoi 112.510 ettari – diffusi soprattutto nelle Province di Vercelli, Novara, Biella e Alessandria – rappresenta, da solo, quasi la metà dell'intera estensione nazionale. La Lombardia è al secondo posto con 91.807 ettari, nelle Province di Pavia (Pavese e Lomellina), Milano, Lodi e Mantova. In particolare, il Pavese è la patria per eccellenza dei risi da risotto. Su questo territorio, insieme alla Lomellina, si concentrano i più noti marchi risieri italiani: Riso Gallo a Robbio, Curti Riso e Riso Flora a

Valle Lomellina, Riso Scotti a Pavia. Un'altra Regione con una discreta produzione è l'Emilia-Romagna, con 7.329 ettari, la maggioranza nella Provincia di Ferrara. Qui dove si pompa l'acqua perché i terreni sono più bassi del livello del mare è presente anche il canale emiliano-romagnolo, il più lungo d'Italia, scavato nel 1955. Segue il Veneto, con 3.678 ettari, che vanta ben due riconoscimenti di Indicazione geografica protetta: l'IGP Nano Vialone del Veronese e l'IGP del Delta del Po, che dall'Emilia-Romagna si estende alla Provincia di Rovigo.

Una Regione con un'importante economia risicola è la Sardegna con 3.307 ettari concentrati nella Provincia di Oristano. Qui il clima caldo e ventilato grazie all'influenza costante del Maestrale e i terreni molto fertili generano una fra le risicoltura più produttive in Italia. Il riso, nell'Oristanese, è stato introdotto negli anni Cinquanta dal bresciano Annibale Bertazzoli, in collaborazione con Cesello Putzu, fondatore della prima industria risiera sarda: "Riso della Sardegna". Per coltivare il riso sull'isola fu necessario regimare il fiume Tirso, ma il problema della risicoltura di qualità della Sardegna si è sempre scontrato con gli alti costi del trasporto via nave del prodotto verso il continente. Per questo, la Regione si è specializzata nella produzione di semente. Un esempio è dato dal gruppo di agricoltori sardi, che insieme a soci piemontesi, hanno formato la cooperativa sementiera Sapise.

Infine, il riso è presente anche in Calabria, con 502 ettari nella piana di Sibari; in Toscana, con 378 ettari nelle Province di Siena e Grosseto; in Sicilia, con appena 2 ettari a Leonforte, in Provincia di Enna, dove un agricoltore, Angelo Manna, nella sua azienda ha ripreso l'antica tradizione araba.

LE VARIETÀ, UNA QUESTIONE DI MERCATO

Le sottospecie di riso si suddividono a loro volta in varietà, cioè le "razze" del riso, ciascuna con precise caratteristiche e le proprie quotazioni. L'attenzione del mercato alle varietà, tuttavia, è molto più radicata in Italia che nel resto del mondo, perché nel nostro Paese la selezione dei risi per rispondere alle richieste del mercato ha condotto a generare un numero di "razze" notevolmente superiore rispetto ad altri Stati produttori.

In Italia le varietà sono addirittura duecentodue, di cui centoquarantasei sono effettivamente coltivate, ma di queste solo venti varietà occupano circa il 70% della superficie. Si tratta soprattutto di risi da "risotto", visto che questa è la preparazione culinaria storicamente utilizzata per consumare il riso nel nostro Paese. Non è un fatto secon-

dario, perché i risi da risotto non sono facilmente esportabili. Il chicco da risotto presenta rispetto agli altri una differenza nella forma e nella composizione (mantiene, ad esempio, la cosiddetta perla, la parte bianca opaca centrale). Fuori dall'Italia, al contrario, tutti i risi sono cristallini e la perla è considerata un difetto di produzione, perché non permette al chicco di rimanere lucido e consistente, e di rispondere alle esigenze delle diverse cucine internazionali.

Per capire meglio l'unicità italiana, va ricordato che in Cina il riso si consuma quasi solamente bollito e per questo sono conosciuti due “gruppi varietali”, entrambi a granello cristallino e “da bacchetta”: a Nord si coltiva riso tondo, forse antesignano dei nostri risi, che resiste di più al freddo e si presta a preparazioni di riso aggregato come il sushi; a Sud si coltiva il riso lungo *indica*.

In Brasile si preferiscono risi cristallini come i nostri risi *indica*. In Turchia amano i cristallini simili al nostro riso Baldo. In India, si mangiano solo risi lunghi (delle varietà *indica*, naturalmente), possibilmente aromatici naturali, come il celebre Basmati, nome commerciale che comprende diverse varietà e viene coltivato alle pendici dell'Himalaya, territorio in cui è avvenuta molto tempo fa una mutazione che ha fissato le caratteristiche di riso profumato. In Giappone, è considerato di pregio il riso da sushi (coltivazione che è ormai diffusa anche nelle nostre risaie). Si tratta di un riso tondo, che tiene la cottura ma che si può anche facilmente compattare.

In Europa la scelta dei consumatori è sbilanciata (e di molto) a favore dei risi lunghi *indica*. È un retaggio della tradizione coloniale: i francesi hanno importato la cultura gastronomica del riso dalle colonie in Indocina; gli olandesi dalla cultura indonesiana; gli inglesi dalla cultura indiana. In Europa, infine, il riso si consuma bollito come contorno. Soltanto in Spagna viene consumato misto ai condimenti e mescolato a carni, pesce e verdure, fino a costituire un piatto unico: la paella. Per la paella, tra l'altro, si utilizzano due varietà spagnole di risi medi, il Bomba e il Gleva, che resistono bene alla cottura, ma a differenza dei risi da risotto rilasciano poco amido.

LE BORSE RISI

Il riso, come si diceva, è interessato da continue quotazioni che, prima di interessare i mercati globali, iniziano a stabilirsi nei luoghi di produzione. E così, le borse sono il cuore della vita economica dei territori risicoli: qui s'incontrano risicoltori e acquirenti e si stabiliscono i prezzi della merce con l'aiuto di mediatori che lavorano per l'incontro fra domanda

e offerta. In Italia, quelle autorizzate sono cinque: la più famosa per la contrattazione del riso è in piazza Zumaglini a Vercelli, operativa dal 1974. Ci sono inoltre Mortara, Novara, Pavia e Milano.

Le borse risi – organismi autonomi, gestiti da enti diversi tra cui le Camere di Commercio – ricalcano le vecchie borse merci e sono in genere aperte un solo giorno alla settimana. Non funzionano come Wall Street o Piazza Affari: in questi luoghi, infatti, si contrattano direttamente gli acquisti del riso. Gli operatori sono seduti ai tavolini delle contrattazioni e mostrano agli acquirenti i granelli di riso delle diverse varietà, raccolti in scatolini. I chicchi vengono esaminati con pinzette e lenti per osservarne la colorazione, le eventuali fratturazioni e altre caratteristiche. Poi viene concluso l'affare. A Vercelli tutti i martedì mattina viene fissato il prezzo del risone e del riso delle principali varietà in commercio.

L'annata commerciale del riso inizia con le prime disponibilità di raccolto il 1° settembre e termina il 31 agosto dell'anno successivo. L'ingresso in borsa e l'uso delle strutture sono regolati dalla legge e dai regolamenti predisposti dagli organismi di gestione.