

Seminario:

Riso

21 marzo 2014 - Sant'Angelo Lodigiano, Sezione Nord Ovest

(Sintesi)

Organizzato dal Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano (Mulsa) in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili, la Fondazione Giangiacomo Morando Bolognini, la Società Agraria di Lombardia, l'Associazione milanese laureati in scienze agrarie, il seminario "Riso" ha avuto un considerevole successo con un pubblico di 120 persone cui hanno relazionato i 13 relatori che si sono succeduti al mattino e al pomeriggio. Nell'intervallo vi è stato il pranzo a base di risotti cui si sono accompagnate le crocchette di riso e i dolci a base di riso offerti dalla signora Tiziana Polimeno e i vini offerti dall'Associazione dei Consorzi Vini Lombardi.

I lavori sono stati introdotti da Tommaso Maggiore il quale ha ricordato che il riso (*Oryza sativa* L.) con le due sottospecie indica e japonica costituisce oggi uno dei cardini della nutrizione umana, il che spiega l'importanza di porre all'attenzione di un pubblico vasto la filiera riso e gli aspetti tecnologici a essa relativi. A un tale approccio il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e i suoi partner si sono richiamati in passato organizzando gli analoghi seminari dedicati a carne, frumento, vino e formaggi.

La sessione mattutina è stata aperta dallo storico Gaetano Forni del Centro Studi e Ricerche di Museologia agraria "F. Pisani" del Mulsa, il quale ha affrontato i temi dell'origine remota del riso (la cui prima domesticazione avrebbe avuto come teatro i bassopiani della Cina meridionale intorno al IX millennio a.C.), della penetrazione del riso in Mesopotamia in epoca proto-storica, della successiva penetrazione nel Mediterraneo durante il periodo islamico e dell'affermarsi della coltivazione del riso in Italia a partire dalle prime esperienze del XV secolo.

Luciano Segre dell'Università degli Studi di Milano ha descritto come le vicende del riso risultino strettamente intrecciate con le vicende storiche

dell'unità d'Italia, in un periodo in cui il riso costituiva un elemento chiave per l'accumulazione capitalistica nelle campagne.

Giandomenico Polenghi dell'Ente Risi ha evidenziato che la superficie a riso in Italia è passata, dagli anni '80 a oggi, da 180.000 a 220.000 ettari. Tale aumento non ha interessato le varietà storiche, prevalentemente destinate al mercato nazionale, ma è legato alle nuove varietà di tipo lungo A con granello cristallino e alle varietà di tipo indica a granello lungo e stretto. Dal 2006 a oggi l'introduzione della tecnologia Clearfield, oltre ad aver occupato il 30% della superficie, ha introdotto nuove varietà che risultano essere le più diffuse nell'areale di coltivazione del riso.

Dario Sacco, dell'Università degli Studi di Torino, e MARCO ROMANI, del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi, hanno analizzato il tema dell'evoluzione delle tecniche colturali illustrando i risultati di una serie di sperimentazioni condotte con riferimento ai temi della tecnica irrigua, della fertilizzazione azotata e fosfo-potassica, dell'agricoltura conservativa, dell'agricoltura di precisione e della sommersione invernale.

Aldo Ferrero, dell'Università degli Studi di Torino, ha descritto le tecniche di diserbo a partire dalla monda manuale e soffermandosi sui primi infruttuosi tentativi di diserbo chimico (inizio del XX secolo), sul primo diserbante efficace (il 2,4D), sulle nuove molecole degli anni '60 e '70 e sui prodotti più recenti a bassissimo dosaggio (solfoniluree) per giungere agli attuali pacchetti tecnologici Erbicida+varietà tollerante.

Carlo Lorenzoni dell'Università cattolica del Sacro Cuore ha condotto una riflessione sulle attività di miglioramento genetico del riso condotte in Italia. La relazione si è dunque soffermata sugli attori storici (la stazione sperimentale di risicoltura, attiva dal 1907, l'Ente Risi e l'Istituto sperimentale per la cerealicoltura, ora CRA) per giungere fino all'evoluzione più recente con il graduale affermarsi delle biotecnologie.

Paola Sidoti di Bayer Cropscience ha presentato la collana "Coltura e Cultura" illustrando i contenuti della campagna avviata per affermare i valori della tecnologia su cui si fonda la produzione agro-alimentare di qualità e presentando il sito <http://www.colturaecultura.it/> che consente l'accesso gratuito ai volumi della collana e in particolare a quello dedicato al riso.

La mattinata è stata chiusa da Roberto Fontana, della trattoria 23 risotti di piazza Carbonari in Milano, il quale ha posto l'accento sulle peculiarità del Risotto descrivendo cinque tipici risotti lombardi e cioè i risotti alla Milanese, alla Pavese, alla Certosina, al Gorgonzola con la Raspadura e il Riso alla Pilota.

La sessione pomeridiana è stata iniziata da Dario Casati, il quale ha illustrato il ruolo chiave del riso per la sicurezza alimentare globale, evidenziando

che fra i tre maggiori cereali (fumento, mais e riso), il riso è al terzo posto per superficie coltivata, al secondo per quantità prodotta e al primo per quantità destinata al consumo umano. Tuttavia, a differenza degli altri grandi cereali, il riso vede consumo e coltivazione in gran parte concentrati in Asia. A livello europeo il nostro paese è oggi il principale paese risicolo (55% della produzione Ue) con una superficie stabilmente assestata a 200/220.000 ettari e con le province risicole di Piemonte e Lombardia che producono il 90% del riso italiano, che per due terzi viene esportato in Europa e nel mondo. Da ciò la genesi di una situazione particolare, consolidata dalla Pac e che fa del nostro paese una “piccola Asia europea”, con un peculiare aspetto di nicchia legato al ruolo centrale che la nostra cultura culinaria assegna alle varietà da risotto. Ciò evidenzia che la nostra competitività si giochi sulla capacità di valorizzare le caratteristiche esclusive del nostro prodotto puntando su diversificazione, innovazione e conquista di valore aggiunto.

Massimo Bertone, di Bertone Sementi, ha collocato l'attività della propria società, attiva dal 1957, nel quadro del miglioramento genetico che nella prima metà del XX secolo ha visto la nascita delle grandi varietà italiane (Arborio, Carnaroli, Vialone nano ecc.), avvenuta in un contesto di politica sementiera che nel 1935 vedeva l'introduzione da parte del Ministero dell'Agricoltura delle normative di certificazione. L'attività di Bertone Sementi si fonda sull'attività dell'agricoltore moltiplicatore cui si lega l'azione della società sementiera nelle fasi di controllo, di stoccaggio, lavorazione e confezionamento. Bertone ha stigmatizzato il fatto che l'uso del seme certificato è presupposto necessario per una risicoltura di eccellenza in quanto il reimpiego di seme aziendale o di seme scambiato tra agricoltori (pratica sanzionata dalla legge Italiana), favorisce la diffusione di erbe infestanti, riso crodo, patogeni quali il *Fusarium* e nematodi quali l'*Aphelenchoides B.*

Adriano Canever, di Riso Gallo, ha evidenziato il fatto che, a differenza degli altri cereali, quali ad esempio grano e mais, dove la lavorazione ha lo scopo di ridurli in semola o farina, per il riso l'obiettivo è quello di mantenere il più possibile i chicchi interi. La lavorazione del riso non modifica in nessun modo i chicchi che arrivano dal campo, ma si limita semplicemente a pulirli e a rimuovere gli strati superficiali esterni per renderlo commestibile, mediante una abrasione meccanica, senza l'aggiunta di alcuna sostanza o l'utilizzo di qualsiasi additivo.

Erica Repaci, dell'Università di Pavia, ha affermato anzitutto che a qualunque età il mantenimento di un buono stato di salute presuppone un'alimentazione corretta. Da questo punto di vista le peculiarità del riso (caratteristiche delle frazioni glucidiche, amminoacidiche e lipidiche e dei sali minerali) ne

fanno un alimento di elevato valore biologico conferendogli caratteri di alimento funzionale da valorizzare con riferimento alla prevenzione e al trattamento di particolari patologie.

Marco Magni, del distretto rurale “Riso e rane”, ultimo relatore, ha descritto l’esperienza maturata dalla sua struttura, che vede a oggi la presenza di 64 aziende risicole per una superficie complessiva coltivata di circa 5000 ha, di cui a riso circa 4000 ha. Fra i principali obiettivi del Distretto vi è la commercializzazione del prodotto riso attraverso la valorizzazione delle tipicità e delle caratteristiche dell’ambiente in cui viene coltivato, con particolare attenzione alla razionalizzazione delle tecniche di coltivazione e alla salvaguardia delle caratteristiche qualitative del prodotto.

OSVALDO FAILLA,
TOMMASO MAGGIORE, LUIGI MARIANI
Università degli Studi di Milano - DISAA
e Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura (Mulsa)

Gli atti del Seminario sono disponibili a titolo gratuito nel sito internet del Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura, all’indirizzo https://sites.google.com/site/storiagricoltura/download-area/atti_seminari_mulsa