

Il riso, cereale esotico ma dal sapore italiano

di LUIGI MARIANI, OSVALDO FAILLA,
GAETANO FORNI

Originario della Penisola Indocinese, pare sia giunto in Sicilia con gli Arabi, mentre nel Nord Italia la sua diffusione avvenne nel XV secolo per merito dei duchi di Milano. Richiedendo molta acqua, si è affermato in alcune zone oggi divenute importanti distretti risicoli



Stampa raffigurante il trapianto di riso in Cina nei primi del 1800

Il riso (*Oryza sativa* L.) è un cereale tropicale che nel suo areale d'origine, la Penisola Indocinese, convive felicemente con specie esotiche quali il banana e la noce di cocco. Domesticato almeno 8.200 anni fa, dopo i primi contatti con la nostra cultura, che risalgono ai tempi di Alessandro Magno (IV secolo a.C.), è rimasto per circa 1.800 anni un cibo esotico e raro e solo negli ultimi secoli è assunto al rango di una delle piante essenziali dell'agricoltura, soprattutto padana, e della dieta degli italiani.

Una tale evoluzione è il risultato di una serie di fattori storici, culturali, geografici, genetici e agronomici (vedi riquadro a pag. 17), fra cui ricordiamo le peculiarità della specie e dei nostri ambienti, le tecniche colturali che vedono nell'irrigazione per sommersione l'aspetto più caratteristico, l'efficacissima opera di selezione avviata oltre cent'anni fa – e a cui si devono le grandi varietà italiane – e il fatto che il riso si sia affermato come coltura chiave in alcune zone divenute con il tempo importanti distretti risicoli.

LA MARCIA VERSO OCCIDENTE

Riso, frumento e mais sono oggi i tre cereali fondamentali per l'alimentazione a livello mondiale. In particolare, il riso è consumato dal 50% della popolazione umana e rappresenta un quinto del fabbisogno calorico complessivo del genere umano.

La storia dell'avvicinamento del riso all'Occidente è lunga e tortuosa. Come accennavamo, il mondo greco è entrato in contatto per la prima volta con questo cereale grazie alle imprese di Alessandro Magno. Infatti, secondo quanto tramandatoci da Aristobolo, compagno di Alessandro nelle spedizioni in Asia, il riso era coltivato nella Battriana (Afghanistan) e nelle terre del basso corso del Tigri e dell'Eufrate.

Inoltre, anche il filosofo e botanico greco Teofrasto, contemporaneo di Alessandro, descrive il riso nel suo

LE RAGIONI DI UN PRIMATO

trattato intitolato «Storia delle piante», in cui classifica oltre cinquecento forme vegetali.

In Sicilia il riso fu forse portato dagli Arabi attorno al IX secolo (vedi riquadro a pag. 18), mentre le prime prove concrete della sua coltivazione nell'Italia settentrionale si trovano intorno al 1470, allorché il duca di Milano Galeazzo Maria Sforza (1444-1476) avviò la coltura del riso nella sua tenuta di Villanova di Cassolnovo Lomellina, particolarmente ricca d'acqua.

Nel Centro Italia, invece, la coltivazione sarebbe stata inizialmente attuata a Pisa attorno al 1567.

IL RISO TRA GLI ESTENSI, I GONZAGA E IL NOVARESE

Il 27 settembre 1475 il duca Galeazzo scrisse una lettera a Nicolò de Roberti, ambasciatore in Milano degli Estensi, signori di Ferrara, nella quale anticipava l'invio di «dodici sacchi» di semente di riso per le aree umide del Ferrarese. Il duca, con una lettera successiva, ordinava la consegna dei dodici sacchi e, con rescritto, concedeva il permesso d'uscita della merce all'«ufficiale» dei parchi milanesi Giuliano Guascono.

Pare, inoltre, che lo stesso duca di Milano avesse inviato semente di riso anche ai Gonzaga di Mantova per provare a coltivarlo nelle loro aree paludose.

Una disposizione emanata dal duca Lodovico il Moro nel 1498 riguarda invece gli operai che lavoravano alla pilatura del riso nel «contado novarese», il che significa che il cereale aveva già un certo rilievo nell'economia della zona e del tempo, tale da richiedere normative specifiche.



Il riso è potuto divenire una delle coltivazioni cardine dell'agricoltura italiana e un ingrediente fondamentale della cucina per una serie di ragioni storiche e agronomiche.

Vediamone alcune:

- la capacità del riso di garantire **produzioni alte** e superiori a quelle delle sue latitudini d'origine, in virtù dell'elevata durata del giorno nelle nostre zone durante il periodo estivo (fino a 15 ore contro le 12-13 della fascia intertropicale);
- la possibilità di valorizzare anche terreni molto difficili, come quelli paludosi o acidi e pertanto non utilizzabili per altre grandi colture, come mais e frumento, grazie alla capacità del riso di adattarsi ottimamente all'**ambiente sommerso** (inoltre la sommersione ha il vantaggio di correggere l'acidità riportando l'ambiente di coltura alla neutralità);
- la possibilità, sempre in virtù della sommersione, di **sfuggire agli abbassamenti delle temperature** estive prodotti dai temporali, che sarebbero altrimenti deleteri per la produzione in quanto causa di sterilità degli organi fiorali maschili;
- le **qualità** apprezzate fin dall'antichità allorché il riso, merce rara e frutto di importazione dall'Oriente, era commercializzato dagli specialisti per la cosmesi e l'alimentazione.



L'ESPANSIONE DELLA RISAIA IN ITALIA

Nei secoli successivi si registrò una graduale diffusione della coltura del riso nel Nord Italia, che fu tuttavia spesso ostacolata dall'instabilità politica che rallentava l'approntamento e la manutenzione delle opere per la gestione delle acque e, inoltre, talvolta contrastata dalla credenza che la risaia contribuisse a rendere malsano l'ambiente favorendo il diffondersi della malaria (ricordiamo che nel nostro Paese la malaria ha mietuto vittime fino ai primi decenni del XX secolo). A questo proposito si segnala una «grida» del 1573 del governatore spagnolo di Milano Antonio de Guzmán, marchese di Ayamonte, con la quale si vietava di coltivare riso a meno di cinque miglia dalla città.

La grande espansione della risicoltura risale invece al XIX secolo, allorché fra Piemonte e Lombardia si svilupparono le grandi opere irrigue in grado di erogare tutta l'acqua necessaria alla sommersione delle risaie.

Interessante sul piano storico è anche sapere per sommi capi come è avvenuta l'evoluzione delle varietà di riso coltivate soprattutto in ambito padano, precisando anzitutto che a livello mondiale il riso oggetto di coltivazione appartiene alle due sottospecie di *Oryza sativa* note come Indica e Japonica. La prima si caratterizza per possedere cariossidi più allungate, che si mantengono molto compatte anche dopo la cottura, mentre la seconda si distingue per ave-

Attrezzi e strumenti usati nel passato e presenti nella sezione dedicata alla coltura del riso del Museo Lombardo di storia dell'agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano (Lodi)



Camere di risaia allagate nelle vicinanze di Pavia. Nel periodo della crescita del riso i temporali sono responsabili di sensibili abbassamenti della temperatura dell'aria rispetto ai quali l'acqua svolge un ruolo insostituibile di protezione della coltura, sia nelle prime fasi di sviluppo sia nel delicatissimo periodo in cui il riso è prossimo alla fioritura
Foto: Simone Parisi



IL RISO IN SICILIA

Si pensa che l'introduzione del riso in Sicilia si debba agli **Arabi**, che vi sono giunti attorno al IX secolo. Il condizionale (come il «forse» del testo) si giustifica con l'estrema vaghezza delle fonti relative alla coltivazione del riso nell'Isola. L'unica testimonianza certa del tempo è data dagli scritti di Al Idrisi, geografo arabo del XII secolo, che fa però solo un riferimento generico alla presenza del riso in Sicilia. A ciò si aggiunga il fatto che nell'ambiente siciliano, pur adatto alla coltura del riso dal punto di vista termico e radiativo, rimane il problema della **necessità di acqua** per soddisfare le grandi richieste idriche della coltura. È comunque molto probabile che la Sicilia, all'epoca della dominazione araba, sia divenuta un **crocevia commerciale** molto importante per il riso nel Mediterraneo. ●

re cariossidi più rotondeggianti che, una volta cotte, si rivelano più morbide. Marginale è invece il ruolo attuale di un'altra specie, *Oryza glaberrima*, coltivata in Africa e in Asia, e di quattro graminacee del genere *Zizania*, parenti prossime del riso, le cui cariossidi venivano raccolte dalle tribù indiane del Canada.

IL RUOLO DEL MIGLIORAMENTO GENETICO

Il riso tradizionalmente coltivato in Italia appartiene in maggior misura alla sottospecie Japonica e fino al XIX secolo non esisteva alcuna suddivisione in varietà, per cui si parlava genericamente di riso «nostrale». Ma proprio in quel secolo si registrò un'importantissima novità grazie all'introduzione dalla Cina della varietà Chinese Originario, che è la capostipite delle attuali cultivar.

Il XX fu poi il secolo del miglioramento genetico applicato ai cereali e anche il riso non fece eccezione: in particolare spicca l'avvio, nel 1925, di una serie di incroci presso la Stazione di risicoltura di Vercelli, che portarono a costituire le varietà oggi di riferimento per la nostra cucina. La prima a essere selezionata fu il Vialone Nano, tuttora coltivata prevalentemente nel Mantovano, a cui seguì, nel 1945, il Carnaroli.

Le necessità di specifiche opere di adduzione e gestione delle acque per la sommersione e di attrezzature specializzate per il livellamento del suolo, le complicate operazioni colturali, la raccolta e la successiva trasformazione da risone in riso hanno fatto sì che la coltura in Pianura Padana si insediasse in modo particolare in distretti risicoli specializzati come il Vercellese, la Lomellina e il Ferrarese, sebbene una significativa presenza di questa coltivazione si mantenga anche nelle province di Mantova, Verona e Milano.

Per quanto riguarda il resto d'Italia, il riso assume un certo rilievo in Sardegna e in Calabria, nella Piana di Sibari. Occorre peraltro segnalare che negli anni più recenti l'introduzione di varietà che non richiedono sommersione, e che possono quindi essere gestite con normali irrigazioni (in modo del tutto simile a cereali estivi come il mais, anche se richiedendo sempre maggiori volumi d'acqua), sta consentendo alla coltura di svincolarsi dai tradizionali distretti risicoli e di espandersi verso nuovi territori.

ESSICCAZIONE E CONSERVAZIONE

Alla raccolta il riso presenta un contenuto in umidità del 20-30%, per cui è necessario avviarlo all'essiccatoio per ridurre l'acqua contenuta al livello ottimale per la conservazione (13% circa). Questa fa-

Risaia in fase di sgrondo dell'acqua a Isola della Scala (Verona)

LE PRINCIPALI VARIETÀ DI RISO



se si svolge in silos e prevede l'applicazione di trattamenti volti a contrastare insetti, muffe, batteri che potrebbero danneggiare anche irreparabilmente il prodotto, sebbene oggi sia possibile eliminare qualsiasi trattamento con prodotti chimici ricorrendo a silos refrigerati.

Approfittiamo inoltre per ricordare che quello della conservazione del raccolto e delle strutture a ciò deputate è un aspetto che l'uomo si è trovato ad affrontare fin dagli albori dell'agricoltura, allo scopo di disporre per lunghi periodi di sufficienti quantità di cibo mantenuto in buone condizioni.

OPERAZIONI IN RISERIA

Il riso è un cereale «vestito», nel quale cioè il seme (risone) è protetto dagli involucri fiorali (glumelle), ricchi di silice e pertanto non commestibili. Per il consumo del cereale si rende quindi necessaria anzitutto la «sbramatura», che consiste nell'asportazione della cosiddetta «lolla» (gli indesiderati involucri fiorali) giungendo così al riso «semigreggio». Sul semigreggio vengono poi attuate ulteriori lavorazioni volte, ad esempio, ad asportare altri involucri del seme o ancora per rendere più bianco il prodotto finale. Tutte queste operazioni sono svolte in un'industria agraria detta riseria.

Un particolare tipo di lavorazione è costituito dai trattamenti a vapore atti a ottenere il riso parboiled (dall'inglese *partially boiled*, che significa «parzialmente bollito»), che rimane al dente anche se cotto a lungo e che presenta un più elevato contenuto di micronutrienti (vitamine e sali minerali). Il riso parboiled ha un riflesso giallastro, ma con la cottura diventa bianchissimo. Poiché la lunghezza della cariosside lavorata («granello») è ritenuta dal consumatore uno dei caratteri di qualità più importanti, tenendo conto di questo criterio per le varietà tradizionali italiane si distinguono: il riso «comune» (lunghezza inferiore a

Il riso è tradizionalmente commercializzato in 5 classi tra loro differenti e suddivise in funzione della forma del chicco e della sua composizione (amidacea in particolare).

Riso tondo: ha chicchi piccoli e tondeggianti. Cuoce in 12-13 minuti e durante la cottura tende a rilasciare amido, il che lo rende adatto alla preparazione di minestre in brodo, timballi e dolci. Le varietà più conosciute sono Auro, Balilla, Cripto, Elio, Originario, Pierrot, Raffaello, Rubino e Selenio.

Riso semifino: i chicchi sono tondeggianti, semiellungati e di media grandezza. La sua buona capacità a rilasciare l'amido fa sì che si presti alla preparazione di minestrone, timballi e risotti in cui è prevista la mantecatura, nella tipica preparazione «all'onda». Cuoce in 13-15 minuti. Tra le varietà si segnalano Italice, Lido, Maratelli, Padano, Romeo, Rosa Marchetti e Vialone Nano.

Riso fino: ottimo per timballi e supplì, i suoi chicchi sono affusolati e lunghi. Cuoce in 14 minuti ed è molto apprezzato per l'estrema versatilità in cucina. Le varietà sono Ariete, Cervo, Drago, Europa, Loto, Razza 77, Urb, Ribe, Ringo, Rizzotto, Sant'Andrea, Smeraldo e Veneria.

Riso superfino: dai chicchi grandi e molto lunghi, tiene bene la cottura e rilascia pochissimo amido, tanto che l'acqua di cottura rimane quasi limpida. Per questo è indicato nella preparazione di insalate, dove i chicchi devono rimanere ben sgranati. Tra le varietà appartenenti a questa categoria si ricordano Arborio, Baldo, Carnaroli, Corallo e Roma.

5,2 mm), il «semifino» (lunghezza fra 5,2 e 6,4 mm), il «fino» (lunghezza superiore a 6,4 mm) e il «superfino» (lunghezza superiore a 6,4 mm e appartenenza a varietà di pregio merceologico superiore).

LA PREPARAZIONE E IL CONSUMO DEL RISO

Il riso è per tradizione utilizzato in diverse cucine regionali italiane per preparare risotti, minestrone, minestre in brodo e timballi. Inoltre, è alla base di svariati dolci, dalle torte ai biscotti. Le varietà idonee all'uso in cucina sono riportate nel riquadro in *alto* suddivise per classi, per ognuna delle quali sono evidenziate le caratteristiche che rendono quella categoria adatta alle diverse preparazioni culinarie.

Rammentiamo, infine, che una modalità recente di consumo del riso è sotto forma di cereale soffiato, particolarmente adatto per colazioni e merende. Le varietà più indicate per la «soffiatura» sono quelle appartenenti al gruppo merceologico dei «risi tondi» che, per tale ragione, hanno avuto un'espansione in termini di ettari investiti del tutto impensabile fino ad alcuni decenni fa.

Luigi Mariani, Osvaldo Failla, Gaetano Forni

Museo Lombardo di storia dell'agricoltura - Facoltà di scienze agrarie, Università degli studi di Milano

Si ringrazia Gaetano Boggini per i preziosi consigli forniti in sede di redazione di questo articolo.