



IL CIGNO BIANCO E IL CIGNO NERO

Il clamore per gli 80 anni del Carnaroli e il silenzio per i 100+1 del Balilla

In questi giorni tra estate e autunno, mentre le mietitrebbie fanno sentire la loro voce nei campi, il mondo del riso italiano si dedica a molte iniziative. Da quelle per la ricerca (il 4 e 5 settembre si è svolto il meeting inaugurale di EuRice, l'iniziativa per una rete scientifica europea dedicata al riso, promossa dall'amico prof. Aldo Ferrero), all'analisi delle prospettive di filiera (con il dibattito tra Ministri agricoli dei Paesi produttori e Commissione UE svoltosi a Vercelli il 12 settembre nell'ambito del festival "Risò"), alle celebrazioni per gli 80 anni dal rilascio (avvenuto ufficialmente nel 1945) di una "eccellenza" come la varietà Carnaroli. Diciamolo subito: le celebrazioni sono meritate. La varietà ha saputo guadagnarsi nel panorama del riso ita-

liano una fama che rasenta il "mito". Ma, come sempre in questi casi, al "mito" si accompagna qualche "mistero", che merita un approfondimento, e pure il rischio (o la necessità oggettiva) di qualche demitizzazione. Chi scrive aveva già avuto modo di occuparsi della questione con il prezioso aiuto dell'amico e collega Giuseppe Sarasso in un articolo pubblicato sul sito della Società Agraria di Lombardia ([Alcune note ed osservazioni storiche sulla varietà di riso Carnaroli](#)) e sul portale "RisoItaliano" ([L'importanza di chiamarsi Carnaroli](#)), ma l'emergere di nuovi elementi e la concomitanza con i festeggiamenti per l'80° compleanno di questa varietà suggeriscono alcuni aggiornamenti.

Tra Ettore e Achille

Mentre sono chiari i genitori “biologici” della varietà, derivante da incrocio tra Vialone (non Vialone Nano, come erroneamente dice qualcuno) e Lencino, sussiste qualche piccolo dubbio sull'identità del costituente. La varietà fu ottenuta in territorio di Paullo (MI) su terreni condotti dalla famiglia De Vecchi (storica famiglia di agricoltori lombardi che già aveva selezionato il Vialone quando conduceva l'omonima cascina in Comune di Sant'Alessio nel Pavese). I testi ufficiali concordano nel riportare come costituente Ettore De Vecchi, ma titolare dell'azienda agricola era il fratello Achille (i cui discendenti continuano l'attività, pur non coltivando riso da circa cinquant'anni), cui qualcuno attribuisce un ruolo più o meno attivo nella nascita del “principe dei risi”. Oggi pare impossibile stabilire se Achille abbia avuto qualche impatto rispetto al lavoro di Ettore, anche se è documentato che al momento della iscrizione del Carnaroli al Registro Varietale (avvenuta solo nel 1974) la responsabilità della conservazione in purezza fu attribuita proprio ad Achille De Vecchi (DM 14 maggio 1974).

Carnaroli? Chi era costui?

Più fitto il “mistero” sull'origine del nome Carnaroli. Una versione molto diffusa, ma storicamente non comprovata, vorrebbe far derivare il nome della varietà da quello di un semplice camparo acquaiolo che collaborava con particolare dedizione alla conduzione dell'azienda dei De Vecchi, che gli avrebbero “dedicato” il nuovo tipo di riso.

Secondo una versione più “prosaica” la scelta del nome “Carnaroli” sarebbe stata fatta in onore (o per riconoscenza) del prof. Emiliano Carnaroli, marchigiano di origine, docente di Idraulica Agraria presso l'Università di Milano, già collaboratore di Arrigo Serpieri negli Anni '20 sui temi della bonifica, e Presidente dell'Ente Nazionale Risi nel periodo in cui la nuova varietà di riso veniva messa a punto.

La diatriba si è trascinata fino ai giorni nostri, con la prima versione accettata da molti per i

suoi aspetti “bucolici”, tanto da essere riportata anche da alcune pubblicazioni, ancorché non suffragata da alcun elemento documentale ma solo da tradizioni orali.

In realtà i documenti sembrano dire altro. Proprio negli archivi della Società Agraria di Lombardia sono conservati due articoli (entrambi a firma del dott. Franco Albertini) apparsi sul “Buletto dell'Agricoltura”, periodico di informazione del nostro storico Sodalizio accademico e culturale, che sembrano chiarire definitivamente la questione e dissipare ogni dubbio. Nel primo, pubblicato sul numero di aprile 1947 del “Buletto” e intitolato “Una nuova varietà di riso”, si informa che “A questo nuovo riso è stato imposto il nome di “Prof. Carnaroli””. Concetto ribadito pure nell'articolo del 12 marzo 1948 intitolato “La nuova varietà di riso “Carnaroli” alla prova pratica” che recita “*Tale varietà, che venne chiamata “prof. Carnaroli”, deriva dall'incrocio del “Vialone” col “Lencino”...*”. Appare a questo punto verosimile ipotizzare che nell'arco dei quasi 30 anni intercorsi tra l'immissione sul mercato della nuova varietà e la sua iscrizione al Registro Nazionale, il “prof.” che risultava dalla denominazione originale sia andato rapidamente perdendosi, con il docente di idraulica dal passato forse “compromettente” declassato nel tempo al ruolo più umile ma “politically correct” di semplice quanto fedele bracciante addetto alla cura delle acque irrigue.

Col “baffo” o senza?

Un altro articolo apparso sulla rivista “Il Riso” dell'aprile 1953 e recante la prestigiosa firma di Romeo Piacco, sorprendentemente ci informa che “In coltura esistono due tipi di “Carnaroli”: il primitivo, dotato di arista breve, fragile e rara; il successivo, perfettamente mutico. Dal punto di vista colturale uno vale l'altro, ma dal punto di vista delle operazioni autunnali ed industriali è da preferire il secondo”. Il punto non è irrilevante, poiché l'aristatura ha sempre rappresentato un limite di questa varietà, soprattutto per le complicazioni che comporta in fase di raccolta ed

LA NUOVA VARIETA DI RISO "CARNAROLI," ALLA PROVA PRATICA

In questo stesso giornale lo scorso anno abbiamo presentato all'attenzione dei risicoltori una nuova varietà di riso classificata fra i fini superiori che, alle prove ripetute in campo, aveva dato ottimi risultati.

Tale varietà, che venne chiamata « Carnaroli », è derivata dall'incrocio del « Vialone » col « Lencino » e venne creata nove anni or sono dal sig. Ettore De Vecchi, tanto modesto quanto valente, già noto fra i risicoltori per avere creato il « Vialone » che ha incontrato, ed incontra tuttora, molto favore in Lombardia, nel Mantovano, nel Veronese, nonché nella Baraggia Veronese.

Il « Carnaroli » è un riso fine superiore a ciclo vegetativo pari a quello dell'« Originario », di alta taglia, (altezza media cm. 111), di buon accostimento, a paglia molto robusta, di ottima resistenza all'allettamento ed alle malattie; raggiunge una buona produzione (50 q.li per Ha.), è di resa molto elevata alla pilatura, ha granella di classe.

Raggruppa in sé molti vantaggi che invano si cercherebbero in altre varietà specie fini, e cioè alta produzione, alta resa e granella di ottimo aspetto, grossa e resistente alla cottura. Da quindi una alta remunerazione al risicoltore, accompagnando la produttività al prezzo elevato.

Le aspettative, in questo primo anno di produzione in campagna in notevole quantità, hanno corrisposto ai risultati pratici ottenuti. Il sig. De Vecchi distribui lo scorso anno alcune centinaia di quintali di semente a numerosi risicoltori delle varie provincie. Alcuni di questi risicoltori d'avanguardia hanno riferito sull'esito della coltivazione. Riferiamo qui di seguito i risultati.

Nella tenuta del Dott. Galmozzi di Carpiano (Milano), dove il sig. De Vecchi da anni conduce i suoi esperimenti, in terreni di tre e quattro anni a risaia, con leggera concimazione fosfatica ed azotata, ha dato una media di q.li 48 ad Ha. Fu l'unico riso che resistette all'allettamento nel terribile nubifragio del settembre scorso che eradiciò parecchi pioppi nella zona e fece allettare tutti gli altri risi, compreso il « Gigante Vercelli ».

In una tenuta in Comune di Bescapè (Pavia) in risaia vecchia raggiunse i 50 q.li per ettaro, resistendo pure magnificamente all'allettamento. Venne somministrata solo una leggera concimazione letamica.

Nella tenuta Pistoia di S. Cristina (Pavia) su trapianto in un terreno di risaia di primo anno produsse q.li 55 ad Ha.

Infine nella tenuta « La Quercia » di Salussola (Vercelli) diede una produzione così soddisfacente che gli agricoltori estenderanno la coltivazione della varietà su di una superficie di 200 giornate.

Le rese di tre campioni effe-

tuate presso la Sapi di Pavia, hanno dato i seguenti risultati:

1° campione, riferentesi ad una partita di q.li 500, 53 + 14 = 70.

2° campione, riferentesi ad una partita di q.li 500, 53 + 15 = 68.

3° campione, riferentesi a una partita notevole, 54 + 14 = 68.

Poiché la resa base per i fini superiori è di 49 + 17 = 66 ed il prezzo base di L. 7.250, dette partite spuntarono un prezzo notevolmente superiore al prezzo base. Infatti per la prima partita venne pagata una maggiorazione di L. 828 il q.li, portando il prezzo a L. 8.118; per la seconda venne pagata una maggiorazione di L. 493 il q.li, portando il prezzo a L. 7.783; per la terza venne pagata una maggiorazione di L. 598, il q.li portando il prezzo a L. 7.888.

La coltivazione in campagna ha confermato quindi che il « Carnaroli » si presta a qualunque terreno, che si può trapiantarlo ottimamente, ed è di forte accostimento e di facile levatura.

Essendo di alta taglia di solito è sufficiente una sola monda perché si sviluppa con tale rigoglio da soffocare ogni erba infestante. Non si sgrana durante il taglio e si trebbia bene. E' di valore commerciale superiore ad ogni altro.

Concludendo, riteniamo che al riso « Carnaroli » si apra un brillante avvenire. La sua produttività assieme al suo alto prezzo assicurano una buona remunerazione al risicoltore. E' il tipico riso di esportazione, che sarà certamente molto ricercato all'estero quando le condizioni dei nostri traffici saranno normalizzate.

Dott. FRANCO ALBERTINI

NOTIZIE

Ordine dei dottori agronomi della provincia di Milano.

Tutti i laureati, di qualsiasi ramo, non possono esercitare la professione se non sono iscritti negli Albi professionali delle rispettive categorie.

La disposizione è intesa nel senso che sia sempre obbligatorio l'iscrizione all'Albo quando, anche sotto forma di impiego, il professionista compie atti professionali specifici della categoria cui appartiene.

Anche i pubblici impiegati, ai quali sia concesso l'esercizio di atti professionali estranei al loro ufficio, sono perciò obbligati ad iscriversi all'Albo.

All'Università di Milano.

Recentemente, all'Università di Milano, il Rettore Magnifico ha consegnato in forma solenne al Prof. Costantino Gornini la Medaglia Montyon 1947, che gli è stata conferita dall'Institut de France per l'insieme dell'opera sua sulla Microbiologia lattica, che interessa tanto la scienza pura quanto la scienza applicata all'agricoltura, alla industria casearia e alla medicina

66

Gli articoli apparsi sul "Bullettino dell'Agricoltura" nel 1947 e 1948 evidenziavano caratteristiche promettenti per la nuova varietà. La produttività intorno a 5 t/ha (sostanzialmente simile a quella odierna, e quindi oggettivamente modesta per gli attuali parametri, ma buona per l'epoca), la supposta resistenza alle avversità (rivelatasi ben presto effimera), la resa alla lavorazione superiore alla media (all'epoca molto bassa) inducevano l'autore a prefigurare un "brillante avvenire" per il Carnaroli, definito "tipico riso da esportazione che sarà certamente molto ricercato all'estero..."

BULLETTINO DELL'AGRICOLTURA

UNA NUOVA VARIETA DI RISO

Presentiamo all'attenzione dei risicoltori una nuova varietà di riso che viene posta in commercio per la prima volta quest'anno che potrà avere, date le sue particolari ed interessanti caratteristiche, un ottimo avvenire.

Si tratta di una varietà classificata fra i risi « Fini Superiori », derivata dall'incrocio del « Vialone » col « Lencino »: essa venne creata otto anni or sono dal Signor Ettore De Vecchi, già noto nell'ambiente risicolo per avere creato la varietà « Vialone », tratta dal « Lencino » e messo in commercio nel 1905. A questo nuovo riso è stato imposto il nome di « Prof. Carnaroli ».

Il Sig. De Vecchi, continuando le sue pazienti ricerche, mai interrotte, con mezzi limitati ma con grande fede e superando difficoltà di ogni genere specie negli anni di guerra, è riuscito a fissare definitivamente la varietà oggetto di questa breve nota illustrativa, e di cui diamo alcuni cenni.

Si tratta, come si è detto, di un incrocio fra il « Vialone » ed il « Lencino », da classificare nei risi « Fini Superiori », di valore commerciale molto elevato.

Si presta ottimamente al trapianto, sia su terreno a risaia di primo anno che in terreno sfruttato a riso. Il ciclo vegetativo è pari a quello dell'« Originario » e perciò va seminato in vivaio e trapiantato piuttosto presto. Accetisce bene a grande sviluppo ed a paglia robusta; l'altezza è di me-

tri 1,41, cosicché non può essere sopraffatto dalle erbe infestanti ciò che è un notevole vantaggio, bastando normalmente una sola monda.

Caratteristica importante è che resiste in modo speciale all'allettamento, nonostante il suo grande sviluppo. E' pure assai resistente alle malattie. Ha pannocchie che non si sgranano ed è di facile trebbiatura.

Gli esperimenti di coltivazione eseguiti hanno dato risultati molto lusinghieri, con una produzione unitaria pari se non superiore a quella dei risi comuni. Lo scorso anno in trapianto per metà di primo anno e per età di terzo anno (senza concimazione) ha dato un raccolto medio di 3 quintali alla pertica milanese, quantunque grandinato in notevole misura.

La resa alla pilatura è ottima, pari a 65x5=73, con bassissima rottura, mentre notoriamente le rese dei fini e superiori sono molto basse; rispettivamente rese medie di 54x12=66 e di 49+17=66. Il peso di mille semi è di gr. 41. Resiste alla cottura meglio del Vialone.

La varietà è oramai perfettamente fissata da tre anni ed è stata sperimentata in diversi tipi di terreni sia seminata che di trapianto.

E' una novità assoluta della risicoltura, che non mancherà di avere fortuna, trattandosi di un riso di alto pregio commerciale che accomuna i caratteri di rusticità alla forte produzione ed all'alta resa.

Dott. FRANCO ALBERTINI.

Ancora sul patrimonio arboreo

Rispondo brevemente alle obiezioni mosse dal l'Esimo Prof.

delle piantagioni fatte e da accreditarsi a bilancio

Gli articoli apparsi nel 1947 e 1948 sul "Bullettino dell'Agricoltura", organo della Società agraria di Lombardia

essiccazione, tanto che il miglioramento genetico tendente a realizzare varietà commercialmente “similari” ma agronomicamente meno “difficili” del Carnaroli ha sempre puntato ad ottenere cariossidi mutiche. Viene tuttavia da chiedersi quanto la varietà fosse geneticamente stabile in origine e che fine abbia fatto il fantomatico Carnaroli mutico, di cui pare essersi persa ogni traccia.



[Scarica il pdf per leggere l'articolo di Romeo Piacco del 1953.](#)

[Inquadra il codice QR](#)

Ma il Carnaroli ha davvero ottant'anni?

Scorrendo l'articolo pubblicato sul “Bullettino dell'Agricoltura” del marzo 1948 si legge che la varietà Carnaroli “...venne creata nove anni or sono dal sig. Ettore De Vecchi, tanto modesto quanto valente...”. La frase sembrerebbe quindi far risalire al 1939 la nascita della varietà, rimettendo in discussione le “datazioni” ufficiali, che riportano come anno di costituzione il 1945. Essa va forse interpretata nel senso che nove anni prima era stato realizzato l'incrocio tra “Vialone” e “Lencino” da cui è poi derivata la varietà definitiva che -come si legge nell'articolo dell'aprile 1947 - “...è perfettamente fissata da tre anni...”, ma certo aggiunge qualche ulteriore elemento di “mistero” alle vicende del Carnaroli.

Certo è che con atto del 18 maggio 1983 Achille De Vecchi -cambiando ordinamento colturale all'azienda- richiese il trasferimento dei compiti di conservazione in purezza all'Ente Nazionale Risi, che provvide ad una reiscrizione del Carnaroli al Registro Nazionale in data 21 luglio 1983, e tuttora cura i compiti di conservazione.

Un successo recente

Gli articoli apparsi sul “Bullettino dell'Agricoltura” nel 1947 e 1948 evidenziavano caratteristiche promettenti per la nuova varietà. La produttività intorno a 5 t/ha (sostanzialmente simile a quella

odierna, e quindi oggettivamente modesta per gli attuali parametri, ma buona per l'epoca), la supposta resistenza alle avversità (rivelatasi ben presto effimera), la resa alla lavorazione superiore alla media (all'epoca molto bassa) inducevano l'autore a prefigurare un “*brillante avvenire*” per il Carnaroli, definito “*tipico riso da esportazione che sarà certamente molto ricercato all'estero...*”. Le cose sono andate un poco diversamente. Ancora a metà degli Anni '90 del XX secolo le superfici coltivate a Carnaroli erano pressoché irrilevanti. La qualità del granello non riusciva a controbilanciare i difetti agronomici della varietà: l'iniziale resistenza al brusone era scomparsa, a causa dell'evoluzione del parassita fungino *Pyricularia grisea*, e la suscettibilità all'allettamento, apparsa evidente dopo gli iniziali entusiasmi, unita ai problemi derivanti dall'aristatura, ostacolava la raccolta con le mietitrebbiatrici.

Il vero “boom” del Carnaroli si realizza a partire dal 1998, con la registrazione del fungicida Triciclazolo, che ha limitato i problemi derivanti dalle malattie fungine. Nel 2017 la sua autorizzazione è stata revocata in UE (ma il prodotto viene tuttora utilizzato nel resto del mondo) ed attualmente la protezione della coltura dai patogeni si basa sull'impiego di strobilurine ed altri triazoli, senza cui la produttività sarebbe bassissima.

L'espansione delle superfici coltivate a Carnaroli ha raggiunto il massimo ad inizio del XXI secolo, quando sono apparse varietà “similari”, con granello morfologicamente sovrapponibile alla varietà di riferimento, ma con caratteristiche agronomiche migliorate. Esse hanno rapidamente superato il “capogruppo” tanto che, secondo i dati dell'Ente Risi per il 2025, su circa 24 mila ettari di superficie investita a varietà del “gruppo Carnaroli” quasi 20 mila sono rappresentate da similari (la più coltivata è Leonidas, seguita da Caravaggio, con il Carnaroli solo terzo). Di fatto oltre l'80% della produzione del “gruppo Carnaroli” è ottenuta con varietà similari. Con il D.l.vo 131/2017 sono state codificate le procedure che permettono di fregiarsi della dicitura “Classico”

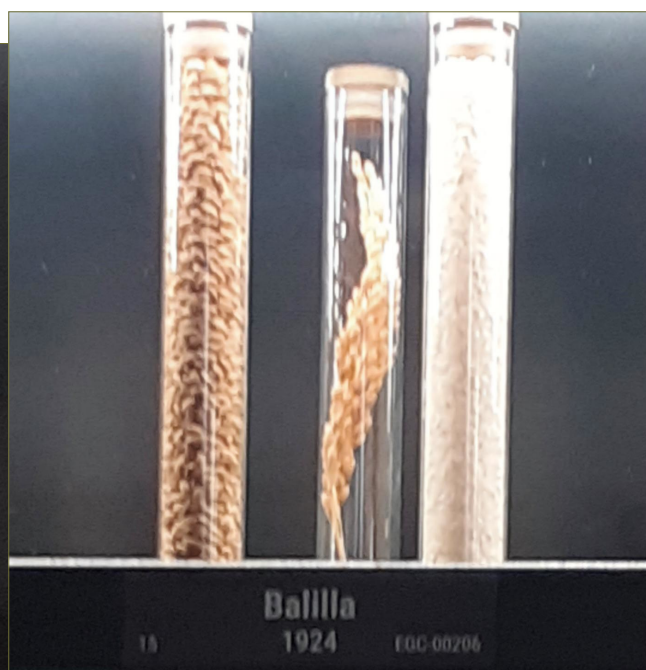
ad alcune varietà italiane di una certa fama (oltre a Carnaroli anche Arborio, Baldo, S.Andrea e Vialone Nano) prodotte da seme certificato della specifica varietà per distinguerle dai similari (ma la certezza di quale varietà sia nel pacchetto di riso si può avere solo con il controllo del DNA). Il relativo “Albo” dei produttori di “Carnaroli classico” oggi raccoglie 129 coltivatori (su oltre 3500 aziende risicole) a fronte dei circa 200 che si erano iscritti nel 2017.

Anche sul piano commerciale l'impiego di Carnaroli resta principalmente legato al mercato nazionale ed alla preparazione del risotto, con flussi di esportazione relativamente limitati. L'espansione dei consumi si è realizzata essenzialmente attraverso l'erosione di quote di mercato tradizionalmente detenute da altri gruppi varietali (come Arborio o Roma), piuttosto che con un aumento del consumo di riso per risotto, che permane modesto (mentre è aumentata la domanda di varietà per consumi “etnici” o per preparazioni particolari come sushi e poke).

Ma sopra al Carnaroli c'è il Balilla

Nella Sala Didattica del Riso Italiano presente presso il Centro Ricerche dell'Ente Nazionale Risi di Castel d'Agogna (PV) sono esposte in bacheca le provette contenenti cariossidi di risone, i chicchi di riso lavorato, oltre alle pannocchie, delle varietà di riso coltivate in Italia. Per una curiosa combinazione proprio sopra il “Carnaroli” è esposta la varietà “Balilla”, risalente al 1924 (quindi a 101 anni fa), di cui però non parla quasi nessuno.

La varietà venne ottenuta per selezione da Chineso Originario (il primo riso derivante da incrocio risale esattamente a 100 anni fa, quando Giovanni Sampietro a Vercelli realizzò l'ibridazione tra “Vialone” e “Nano”) ad opera del lomellino Virgilio Forni. Quella di Forni (1884-1968) è una figura particolarmente eclettica, che meriterebbe un opportuno approfondimento storico. Laureato in chimica, oltre che brillante imprenditore



Balilla e Carnaroli in bacheca del centro ricerche di Ente Nazionale Risi.

agricolo fu anche dirigente sindacale (raggiungendo la presidenza della Federazione Nazionale Affittuari di Confagricoltura e della Società Anonima Produttori Riso) e accademico (fu apprezzato Consigliere della Società Agraria di Lombardia fino agli Anni '50), ma pure eccellente sportivo (vinse il bronzo nel canottaggio, specialità "otto con", agli europei di Parigi del 1904) e raffinato pittore autodidatta dalla vena figurativa (qualcuno lo ha recentemente definito il "Caravaggio lomellino"), pur se vicino ad artisti come Carrà, Sassu e Fontana. Un fratello minore di Virgilio Forni, Cesare (1890-1943), pluridecorato al valore nella I Guerra Mondiale, fu una figura storicamente importante e controversa: "ras" del fascismo lomellino dai metodi spicciativi, divenne "dissidente" ed avversario di Mussolini, tanto da essere aggredito il 12 marzo 1924 a Milano dalla stessa "Ceka" di Dumini che a giugno avrebbe assassinato Giacomo Matteotti.

Il Balilla (di cui Virgilio Forni donò all'Ente Risi, quando ne era Vicepresidente, i diritti di riproduzione) ha rappresentato una pietra miliare nella storia della risicoltura italiana. Dotato di straordinarie caratteristiche agronomiche, di rusticità, di adattabilità alle diverse condizioni di coltivazione e di valorizzazione delle nuove agrotecniche, con una capacità produttiva molto elevata già all'epoca della sua costituzione (e che si è mantenuta tra le più alte nel panorama varietale italiano fino ai primi anni del XXI secolo), ha conosciuto una ampia diffusione soprattutto a partire dagli Anni '60. Allora il passaggio dal trapianto alla semina diretta fece scomparire, oltre alle "mondine" (la cui attività primaria era appunto il trapianto del riso), anche molte vecchie varietà inadatte alla nuova tecnica. Balilla e Carnaroli sono state tra le poche varietà italiane rivelatesi idonee alla semina diretta, ma mentre le superfici a Carnaroli sono rimaste a lungo quasi insignificanti, Balilla si è rapidamente affermato, tanto da essere a lungo la varietà più coltivata in Italia. Solo dall'inizio del XXI secolo Balilla ha conosciuto il declino. L'affermarsi di nuove varietà ancora più performanti sul piano dell'efficienza produt-

tiva e di genotipi dotati di resistenza a specifici erbicidi per la lotta alle infestanti (in specie "riso crodo") ha comportato il progressivo abbandono del Balilla (peraltro tuttora coltivato da alcuni risicoltori in appositi contratti di filiera), che comunque fino a pochi anni orsono costituiva la varietà di riferimento nella quotazione di mercato dei risi a granello tondo.

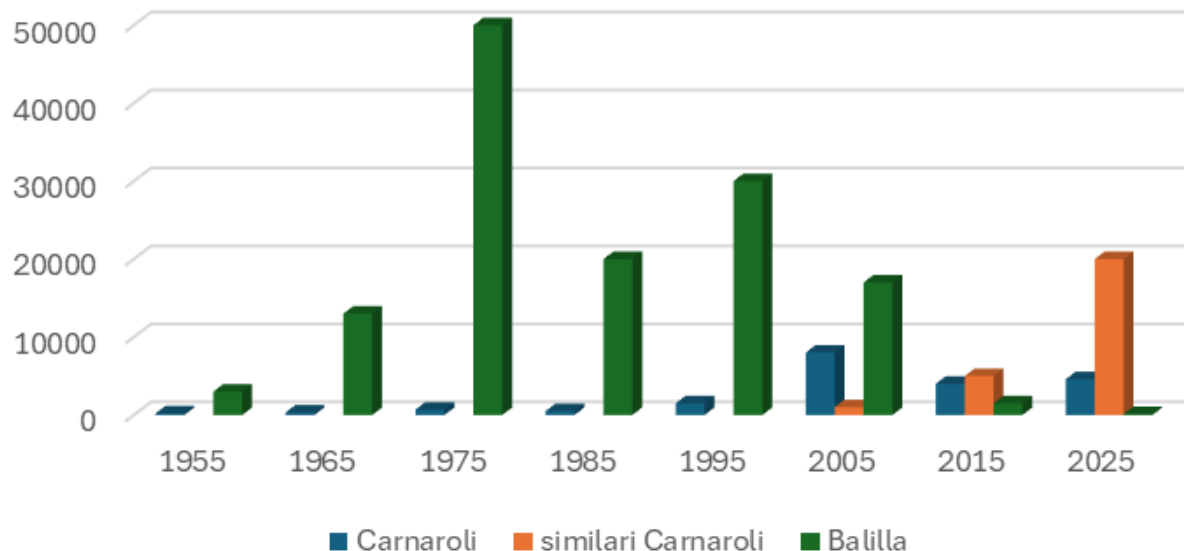
Per le sue qualità agronomiche, il Balilla è stato impiegato nell'attività di miglioramento genetico in numerosi incroci di grande importanza e successo. Basti pensare al Roma (Balilla x Razza77), a Ribe e Ringo (entrambi da Balilla x R.B.), allo spagnolo Bahia (Balilla x H12), al francese Cigalon (Balilla x Allorio 46), fino al Selenio (Balilla x Glutinoso P28) che oggi ne ha raccolto il testimone nel gruppo "tondi". Balilla e Carnaroli si sono pure "imparentati" nella varietà Raffaello (Balilla x Carnaroli) da cui sono derivati risi come Cripto ed Elio (entrambi da incrocio Balilla x Raffaello).

Sfortunatamente Balilla è pressoché sconosciuto al pubblico, sostanzialmente perché commercializzato sotto la denominazione di "Originario" in cui confluivano tutti i risi a granello tondo. Le sue caratteristiche bromatologiche lo rendono più adatto alla preparazione di minestre o dolci che non di risotti, anche se una vecchia ricetta in dialetto piemontese riportata da Antonio Tinarelli nel suo "Canto del riso" prescrive per la preparazione della "panissa", ovvero la massima espressione della tradizione gastronomica contadina delle terre di risaia, l'uso di "ris a grana rionda" (cioè tondo). Una tradizione così forte che chi scrive ha potuto gustare, ancora negli Anni '90, le impareggiabili "panisse" preparate da qualche attempato agricoltore o da qualche abile massaia utilizzando rigorosamente il Balilla cucinato nel paiolo di rame, di fronte alle quali certi risotti "gourmet" dovrebbero rapidamente battere in ritirata!

Qualche riflessione finale

Avventurarsi sul terreno della comparazione gastronomica può tuttavia risultare pericoloso e suscitare le gelosie dei "fans" del Vialone Nano,

Evoluzione delle superfici coltivate a Balilla, Carnaroli e similari Carnaroli



piuttosto che del Baldo, dell'Arborio, o di altre varietà dell'ampio panorama italiano. Oppure rappresentare una sfida per le capacità tecniche di chi cucina, rispetto alle quali il Carnaroli è probabilmente la varietà più "indulgente" verso i cuochi meno abili (e forse anche a questo, oltre alla capacità di assorbire il condimento, è legata la sua fama...).

Più opportune ed oggettive appaiono alcune considerazioni di carattere storico e tecnico sulle "storie parallele" del Carnaroli e del Balilla.

Le motivazioni per cui oggi tutti celebrano il "cigno bianco" Carnaroli, mentre il centenario del Balilla è quasi passato sotto silenzio, vanno probabilmente individuate nella notorietà che il "brand" ha dato all'uno e non all'altro, commercializzato sotto la denominazione piuttosto anonima di "Originario". Forse su qualcuno incide

anche la "scomodità" del nome Balilla (che per questo ci permettiamo di chiamare "cigno nero"), la cui evocazione potrebbe risultare "politicamente scorretta" per chi ne ignora la Storia. In realtà il Balilla venne rilasciato sul mercato nel 1924, quando Cesare Forni, fratello di

Virgilio, aveva già "rotto" con Mussolini, e due anni prima della costituzione dell'Opera Nazionale Balilla. Soprattutto un certo tipo di denomina-



La varietà Balilla è commercializzata principalmente con la denominazione "Originario". Presenta un chicco corto, tondo e perlato.

zione delle varietà di cereali va storicamente ricondotta alla “moda” patriottica dei tempi come dimostrano i nomi dati da Nazzareno Strampelli ai frumenti Ardito (1916), Villa Glori (1918) e Mentana (1923). Attribuendo il nome Balilla alla nuova varietà il selezionatore si proponeva quindi di ricordare la figura del giovane Giambattista Perasso, che nel 1746 aveva dato avvio alla rivolta di Genova contro gli occupanti austriaci e che, come il riso, aveva statura ridotta ma costituzione robusta.

In realtà le “storie parallele” del “cigno bianco” e del “cigno nero” dovrebbero far riflettere sull'importanza della innovazione e della ricerca in agricoltura.

Piante coltivate ed agrotecniche evolvono nel tempo, nel costante e continuo processo di ricerca di una autentica “sostenibilità” che consenta di avere produzioni quantitativamente e qualitativamente adeguate alle crescenti esigenze della popolazione. Benché qualcuno veda l'agricoltura come una realtà “statica”, essa è in realtà una attività estremamente dinamica: agli agronomi spetta il compito di coordinare i fattori della produzione, anche valorizzando specie e varietà più

efficienti e resilienti rispetto all'evolvere di avversità e parassiti che naturalmente a loro volta evolvono per sopravvivere e svilupparsi.

In questa ottica, e nello specifico della risicoltura italiana, la protezione dalle malattie fungine, cui le nostre varietà (in specie quelle da risotto, come Carnaroli) sono particolarmente suscettibili, ha sempre rappresentato una sfida decisiva. Oggi agli strumenti messi a disposizione dalla genetica tradizionale e dalla chimica potremmo aggiungere, se la legislazione e la “cultura dell'innovazione” lo permettessero, anche quelli delle nuove biotecnologie, che potrebbero consentire di avere piante qualitativamente identiche alle “eccellenze” di riferimento, ma naturalmente dotate di resistenza ai patogeni. Perché mentre si celebra un passato che non può essere “eterno”, sarebbe importante pensare al futuro.

Flavio Barozzi

L'autore ringrazia Paolo e Roberto Forni, Elena Lovati ed Elena Pecchio Ghiringhelli per la preziosa collaborazione.