# Meno risaie nel quadrilatero Pavia-Alessandria-Vercelli-Novara

written by Rivista di Agraria.org | 10 maggio 2016
*di C.Maurizio Scotti*

Prezzi tabù, scelte di rotazione colturale per via agronomica, remunerazioni fluttuanti verso il basso e sovente in balia delle importazioni, passaggi generazionali dei conduttori, costi aggiuntivi sui canali irrigui e consumi nazionali in regressione: questi sono i principali motivi che stanno trasformando il panorama agricolo di terre da secoli vocate alla risicoltura. Lomellina, Vercellese, Basso Monferrato e Piana Novarese, emblema delle risaie d'Europa, stanno perdendo quote di territorio sempre più ampie, mentre in Europa avanzano le produzioni ispaniche e romene, e in Asia crescono le colture indocinesi, le cui varietà produttive sembrano incontrare i maggiori favori del mercato. Oggi l'industria che lavora il risone ha sbocchi crescenti sul precotto, sul condito e sulle varietà orientali.

Il riso è il cereale per eccellenza del quale è conosciuta soprattutto la specie Oryza sativa, coltivata nelle tre sottospecie Indica, Japonica e Javanica, da cui originano parecche altre varietà, alcune tipiche di minuscoli territori. La Japonica è la sottospecie maggiormente coltivata in Italia, tipicamente usata per i risotti. Il nostro Paese, con oltre 35 milioni di quintali, è ancora il principale produttore europeo e si piazza al 27° posto tra i maggiori produttori mondiali. La coltivazione, come detto, è principalmente concentrata nel "quadrilatero del riso", ma parecchi ettari sono a risaia anche nel Lodigiano, nel Milanese, in Veneto, in particolare nella bassa Veronese, tra Ferrara e Rovigo e in Sardegna, nella valle del Tirso.

La normativa europea classifica il riso in tre gruppi sulla base della lunghezza del chicco e del rapporto tra lunghezza e larghezza: a chicco tondo (riso comune), a chicco medio (riso  semifino e fino), a chicco lungo (riso superfino) di tipo A e di tipo B. Le più diffuse varietà  sono le seguenti:

- Originario, riso a chicco tondo, in grado di assorbire molta acqua in cottura, è indicato per minestre, dolci, arancini, crocchette, ecc.;
- Padano, riso a chicco medio, colloso, indicato per minestre e timballi;
- Vialone nano, riso a chicco medio pregiato, diffuso nelle province di Verona e Mantova, indicato per la preparazione di risotti;
- Sant'Andrea, riso a chicco medio, adatto o numerose preparazioni;
- Ribe, riso a chicco medio, caratterizzato da una buona consistenza dei chicchi indicato per ripieni, insalata di riso, contorni;
- Roma, riso o chicco lungo di tipo A, dai chicchi ricchi di amilosio, ottimo per risotti, risi gratinati;
- Baldo, riso a chicco lungo di tipo A, dai chicchi lunghi e grossi, dalla struttura compatto, adatto allo preparazione di risotti, timballi, insalate di riso;
- Arborio, riso a chicco lungo di tipo A, dai chicchi molto grandi e ricchi d'amido, permette uno buona mantecatura e si presta pertanto alla preparazione di risotti;
- Carnaroli, riso a chicco lungo di tipo A di ottima qualità, ricchissimo di amilosio e molto consistente, tiene ottimamente la cottura ed è ideale per i risotti più raffinati;
- Thaibonnet, riso a chicco lungo di tipo B, dai chicchi molto lunghi e grandi.

Da decenni, la produzione nazionale ha puntato su queste varietà, avendo un mercato quasi sempre pronto e ricettivo in tal senso. Ultimamente però le cose stanno cambiando, sia per scelte commerciali che per vere richieste da parte dei consumatori, tendendo presente che il 90% del consumo nazionale di riso si concentra nel Nord Italia. Ed ecco che si sono affacciati due fenomeni assai importanti: il calo repentino del consumo di risotto in piena preparazione (quello che parte dal brodo e dal soffritto e la crescita del "preparato", precotto e recondito. In termini generali, per avere questi "pronti all'idratazione" non occorrono né risi fini né superfini, ma serve un riso di

qualità inferiore che non scuoce oltre misura. Quindi, avanzano le varietà esotiche, quelle che ora sono le più diffuse in Europa e negli USA:

- Basmati, originario dell'India e del Pakistan, ha un chicco lungo e affusolato, profumo di sandalo e sapore delicato. Predilige la cottura a vapore ed è ideale come contorno a secondi di carne e pesce;
- Venere, originario della Cina, è famoso per il colore nero. Ricco di fibre e minerali (fosforo, calcio, ferro, zinco, selenio), cuocendo emana un aroma di sandalo e di pane. Ideale come contorno di carne e pesce;
- Patna, originario della Thailandia, è il riso orientale per eccellenza, soprattutto nella versione parboiled, che dopo la cottura assume un aspetto soffice e ben sgranato; è ideale per la cottura in forno, le insalate, precotti e reconditi, ripieni e sformati.

Produrre anche questi risi non sarebbe un grosso problema, ma il vero steccato economico è che dall'Oriente arriva a prezzi bassissimi, quasi sempre senza dazi o con triangolazioni "discrete" che creano enormi problemi di surpluss e invenduto per le qualità pregiate nazionali.