

[**MANIFESTAZIONI**] Presentato di recente il nuovo volume della collana "Coltura&Cultura"

Riso, tradizione italiana di valore

[**DI DAVIDE BERNIERI**]

In Pianura Padana
la metà
della produzione
europea.
Ora esportiamo
addirittura in Cina

Non solo alimentazione e nutrizione, ma cultura, territorio, lavoro e reddito, costume e storia. Riscoltura e sviluppo della civiltà umana sono strettamente correlate da quando, circa 11mila anni fa, nell'Asia meridionale, i primi esperimenti di coltivazione diedero buoni frutti.

Da allora la riscoltura si è diffusa su scala planetaria: oggi l'11% del terreno coltivabile sul nostro pianeta è occupato dal riso e circa tre miliardi di persone (distribuite in 115 nazioni) dipendono, direttamente o indirettamente, da questo cereale. Anche in Italia, soprattutto nelle aree orientali della Pianura Padana comprese tra le province di Novara, Vercelli, Pavia e Milano, lo sviluppo di una filiera risicola ha lasciato tracce profonde sul territorio e una struttura produttiva che, seppur con numeri molto ridotti rispetto alla scala planetaria, ha saputo rivestire un ruolo molto importante nell'economia agricola locale e nazionale. In un nuovo volume della collana

"Coltura&Cultura", dedicato al riso e scritto da 56 autorevoli autori (vedi a fianco), si analizza l'impatto della coltivazione del riso nel nostro paese, prendendo in esame gli aspetti tecnici e agronomici, ma spingendo l'analisi anche a fenomeni culturali e di costume, cercando di ricostruire quel legame forte che ha caratterizzato nei secoli la vita delle regioni settentrionali risicole e capire le complesse interazioni di questa attività umana sull'ambiente.

«Tra i cereali – dichiara **Nguu Van Nguyen**, segretario esecutivo della commissione internazionale sul riso della Fao, nonché uno degli autori del volume – il riso è la coltura che possiede la maggior flessibilità di adattamento alle variabili condizioni agro-ecologiche: può crescere in campi allagati e asciutti, in acqua dolce come anche in terreni costieri ad alta salinità. Il riso è un cereale versatile e centinaia di migliaia di varietà si sono evolute nei millenni, adattandosi alle condizioni locali di variabilità climatica come quella tropicale, subtropicale e temperata». Secondo i dati Fao, nel 2007 si sono prodotte nel mondo 651 milioni di tonnellate di riso, il 90% delle quali proviene da aziende agricole di piccole dimensioni, situate per lo più nei paesi in via di sviluppo.

Economie nazionali e locali per le quali lo slogan "Rice is Life – Il riso è vita" coniato dalla Fao in occasione dell'Anno

[**IL LIBRO**
56 autori
superesperti



Un'opera omnia sul riso in Italia. Il volume "Il Riso" si inserisce nella collana Coltura e Cultura, realizzata da **Ani** in collaborazione con **Bayer CropScience**. 695 pagine, illustrate da 1.250 immagini, suddivise in 8 sezioni, che analizzano l'universo riso nel nostro paese dalla botanica, alla storia, dalla coltivazione al mercato. Il coordinamento scientifico è stato affidato a **Aldo Ferrero**, Università di Torino, che ha curato anche alcuni capitoli insieme agli altri 55 autori, tra i più importanti esperti del mondo accademico, della ricerca, dell'industria e del giornalismo. ■

internazionale del riso, nel 2004 è quantomeno appropriato. «Ciononostante – prosegue Nguyen – le risorse di terra e acqua per la produzione del riso stanno diminuendo, in parte per la competizione tra industrializzazione, urbanizzazione e produzione di altri alimenti e colture bio-energetiche. Per questo, la produzione di riso avrà sempre più bisogno del supporto di tutti gli operatori del settore al fine di rispondere alle esigenze di una crescente domanda da parte delle popolazioni in un prossimo futuro».

«In Italia – spiega **Dario Casati**, docente del dipartimento di Economia e politica agraria all'Università di Milano – realizziamo solamente lo 0,4% della produzione mondiale di riso (1,49 mln di tonnellate) e lo 0,6% dell'export complessivo (392,5 mln di euro di controvalore). Numeri piccoli, anche se nelle nostre risaie, che si estendono su una superficie complessiva di circa 220mila ettari, produciamo circa la metà di

tutto il riso europeo». Una cultura molto interiorizzata, quella del riso nel nostro paese, che ha lasciato tracce profonde, tra tradizioni gastronomiche e propensioni al business, anche globale. «Il valore unico della tradizione risicola italiana è tale – sostiene **Renzo Angelini**, direttore marketing e technical management di **Bayer CropScience** – che addirittura noi italiani esportiamo il riso in Cina, grazie al risotto e alla nostra cultura gastronomica. Questo deve farci riflettere sull'importanza del dato culturale: secondo un'indagine Eurisko, gli italiani preferiscono mangiare alimenti nazionali, ma l'80% non sa come questi siano prodotti. Per questo ritengo che tutte le iniziative che vanno ad accrescere la conoscenza siano positive e vadano supportate. Oggi siamo di fronte a una grande sfida, per coniugare produzione, salvaguardia dell'ambiente e salubrità alimentare: mai come oggi coltura e cultura devono andare di pari passo». ■