



## RELAZIONE STORICA

### DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

### RISO ARBORIO VALLE DEL PO

La storia della coltivazione della varietà ARBORIO è ovviamente legata alla storia generale della coltivazione del riso in Italia, o più precisamente nella Valle del Po. In effetti, durante un periodo di ormai oltre cinque secoli l'opera dei risicoltori in Pianura Padana, ha creato una serie di cultivar o varietà, della sottospecie *japonica* del riso (*Oryza sativa*) che fanno del riso "italiano" qualche cosa di molto particolare e grandemente diverso da tutto il riso che è coltivato e consumato nel resto del mondo. Inoltre, ed è un aspetto sociale e culturale molto importante, in questi cinque secoli, la coltivazione del riso ha modellato l'ambiente della pianura ove queste varietà sono coltivate, ne ha condizionato la vita degli abitanti, tanto nei suoi aspetti economici come in quelli sociali e culturali, tanto che si può affermare che la coltivazione ed il consumo del riso sono aspetti caratterizzanti ed unificanti della cultura delle terre dell'Italia settentrionale.

Non solo la "piana del riso" (cioè la Valle del Po) costituisce un insieme omogeneo dal punto di vista geo-climatologico, ma anche dal punto di vista dell'alimentazione, pur con differenze locali, qui il riso, infatti, costituisce da secoli la base dell'alimentazione, insieme con il pane e più della pasta, e le scelte da parte dei consumatori quanto all'utilizzo delle diverse varietà tipiche, sono omogenee e sufficientemente uniformi per poter affermare che la "piana del riso", da questo punto di vista, è un tutto unico. Pur nelle svariatissime interpretazioni di ciascun cuoco e ciascuna massaia, in tutta la Valle Padana si consuma il riso in minestre e minestrone, in risotti, in timballi, in crocchette e in frittelle dolci o salate o in torte.

Alcuni di questi piatti a base di riso sono veramente tipici e peculiari di questa nostra grande regione e non trovano riscontro in alcun'altra regione risicola europea o extraeuropea.

Un etnologo francese, Pierre Gourou, nel suo recente (2000) *Riz et civilisation*, dimostra come il mondo del riso, così vasto e diversificato, non costituisca un insieme omogeneo da

nessun punto di vista tale da poter parlare di "civiltà" o "cultura" del riso. La coltivazione e l'utilizzo di questo cereale sono molto più diversificati e molteplici rispetto a quelli che si possono constatare per altri cereali o altre specie alimentari fondamentali. In particolare, le varietà di riso tipiche coltivate in Italia, lungo il Po, da entrambi i lati del grande fiume, dalle porte di Torino sino al Delta, hanno caratteristiche così peculiari da differenziarsi grandemente da tutte quelle prodotte e consumate in altre regioni del mondo.

A buon titolo si deve dire "tipiche", perché in Italia si coltivano numerosissime varietà di riso, ma alcune sono il punto d'arrivo di una selezione più che centenaria strettamente legata ad una cultura gastronomica che ha fatto del riso l'elemento base di moltissimi di piatti, sia popolari, sia borghesi, sia aristocratici. Tutti, tuttavia, richiedono l'impiego di quelle varietà tipicamente italiane che spesso, all'estero, sono chiamate "risotto rice" o "riz risotto", quasi che il risotto fosse una varietà di riso e non il piatto che, per eccellenza, incarna le virtù culinarie del riso tipico italiano.

Bisogna sottolineare che, per almeno trent'anni, dal 1950 al 1980, il principale "ambasciatore" del riso tipico italiano, del "riso per risotti", è stato proprio l'ARBORIO. All'epoca, la varietà venne per così dire "scoperta" all'estero, ma per i produttori ed i consumatori italiani costituiva il punto d'arrivo di una lunghissima storia.

Le prime notizie sul riso in Italia risalgono all'Alto Medioevo, quando esso era considerato una spezie, anzi una pianta medicamentosa (per curare i bruciori di stomaco ed i flussi di ventre). Ma non si hanno notizie certe della sua coltivazione anche se molti autori hanno ripreso supposizioni (forse leggende) sulla coltivazione del riso in Sicilia da parte degli Arabi già prima del X° secolo o nelle zone paludose a sud-ovest di Vercelli (Lucedio) da parte dei Benedettini nel '200.

In realtà le prime date certe, basate su documenti risalgono alla seconda metà del XV° secolo, con risaie già abbastanza diffuse in Piemonte e in Lombardia. Uno dei primi documenti sicuri è una lettera, del 1475, con la quale il duca di Milano Galeazzo Maria Sforza accompagna il regalo di un sacco di seme da riso al Duca d'Este, signore di Ferrara; nella lettera, lo assicura che, se ben coltivato, il sacco di semi di riso avrebbe prodotto ben dodici sacchi di raccolto. Questo rapporto, che per allora aveva del miracoloso, divenne costante e già all'inizio del '500, le risaie nella Pianura Padana coprivano ben 5000 ettari.

Da allora sino agli anni trenta del XIX°, la sola varietà coltivata in Pianura Padana era il "Nostrale", ma nel 1839, il gesuita padre Calleri portò dalle Filippine i semi di 43 diverse varietà di riso asiatico (della sottospecie *japonica*) che sarebbero serviti ai pionieri della genetica vegetale italiana per creare la moderna risicoltura e le varietà di riso italiano tipiche, dotate delle capacità di essere coltivate alle nostre latitudini e nel nostro clima (la latitudine della Pianura Padana è la più alta dove sia possibile la coltivazione del riso).

Questa ricerca empirica fu una delle ragioni del grande impulso dato alla risicoltura nella seconda metà del XIX° secolo, grazie anche alle gigantesche opere idrauliche ed irrigue messe in atto dapprima in Piemonte e poi, dopo l'unità d'Italia, in tutta la Valle del Po.

Da questi semi arrivati dall'Asia furono ottenute via via delle varietà sempre più numerose e dalle caratteristiche particolari: dal punto di vista agronomico, particolarmente adatte ad essere coltivate nelle condizioni climatiche e pedologiche che caratterizzano la Pianura

Padana; dal punto di vista culinario, sempre meglio rispondenti alle richieste di una cucina varia, ricca e raffinata, come quella delle regioni storiche che compongono questa nostra grande regione geografica.

Indubbiamente, da questo punto di vista, l'ARBORIO incarnava (e lo fu veramente per molti anni), il tipo ideale di riso per i consumatori italiani. I suoi chicchi grandi, il suo tenore di amilosio, alto ma equilibrato (che significa buona tenuta alla cottura, ma anche cessione di una giusta quantità di amido che rende i piatti morbidi e cremosi), la sua capacità di aumentare grandemente in volume alla cottura, ne hanno fatto, sin dal suo apparire sul mercato, il riso più ricercato per la migliore riuscita dei piatti padani di riso, grazie anche alla sua versatilità che gli permette di eccellere tanto nei risotti che nelle minestre che nei timballi.

La sua storia "genetica" (nasce dall'incrocio della più famosa varietà anteguerra di riso italiano, il Vialone con una varietà nordamericana a chicco lungo, il Lady Wright), così come la storia delle altre varietà pregiate di riso italiano, si intreccia inestricabilmente" con la storia non solo agraria, ma anche politica e sociale delle popolazioni piemontesi, lombarde, emiliane e venete, di pianura e non solo. Il riso ha modellato il paesaggio della grande pianura, ne ha caratterizzato la fauna, ed è stato causa di fenomeni sociali di vastissima portata (basti pensare alle vere e proprie "migrazioni" stagionali delle mondariso da una parte all'altra della Valle; ai sommovimenti sociali in agricoltura dell'inizio del XX° secolo, che hanno avuto nelle zone risicole il loro centro principale).

Registrato come varietà nel 1946 l'ARBORIO, conobbe immediatamente un certo successo. Già nel 1949, la superficie coltivata a ARBORIO superava i 1000 ettari e ben presto sostituì, nel favore dei consumatori, il proprio "antenato" Vialone. Da allora è sempre stata una delle varietà più diffuse in tutta la Valle del Po (la sua presenza è sempre stata registrata nelle sezioni dell'Ente Nazionale Risi di Vercelli, Novara, Pavia, Codigoro), in quanto si adatta particolarmente ad essere coltivata nei terreni alluvionali medio - umidi. Le sue caratteristiche fisico-chimiche (il comportamento in cottura) rendono l'ARBORIO notevolmente versatile in cucina, capace di interpretare molte preparazioni tipiche delle diverse regioni della piana del Po.

Questo spiega la sua lunga e costante fortuna presso i consumatori, anche se recentemente, l'inserimento nel suo stesso "gruppo" da parte delle normativa vigente di altre varietà più recenti e produttive ne ha diminuito il favore presso i produttori. In realtà (così come accade per altre varietà) l'ARBORIO può essere semplicemente il nome commerciale con cui sono vendute altre varietà (il Volano) e ciò rende le frodi sull'ARBORIO facili e commettersi e difficili a scoprirsi.

Questa "confusione" ha avuto delle ripercussioni a livello di produzione. In effetti, se nel 1982 gli ettari di risaia coltivati ad ARBORIO erano ancora ben 20.009 (contro soltanto 496,01 a Volano), già negli anni immediatamente successivi l'equilibrio tra le due varietà ha cominciato a modificarsi, a favore del Volano (ricordiamo comunque che tutto è sempre stato commercializzato sotto il nome di ARBORIO)

1985: 16.680,08 ha (Volano 2441,99)

1990: 13.813,67 ha (Volano 6540,02)

1998: 7396,53 ha (Volano 10.251,95)

1999: 6046,23 ha (Volano 12.801,87)

2000: 5773,45 ha (Volano 16.837,92)

2001: 4894,25 ha (Volano 17.301,57)

Nel 2002 i dati per ora forniti dall'Ente Nazionale Risi cumulano le superfici delle due varietà, con un totale complessivo di 21.400 ha circa; ma tutto lascia supporre che il trend non si sia modificato.

Da ciò si evince che l'ARBORIO è una varietà "in pericolo" in quanto le sue caratteristiche organolettiche hanno minor importanza nella logica produttiva della standardizzazione di altre caratteristiche, magari importanti a livello di coltivazione e di trasformazione, ma che immettono sul mercato un prodotto con caratteristiche di tipicità inferiori, sfruttando commercialmente il nome ed il prestigio dell'ARBORIO. Questa situazione, inoltre, espone la varietà a concorrenza di altri risi, prodotti all'esterno dell'Unione Europea. E' quindi importante ed urgente che l'ARBORIO DELLA VALLE DEL PO abbia il riconoscimento di tipicità e la giusta tutela sui mercati.