



RELAZIONE STORICA

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISO BALDO VALLE DEL PO

La storia della coltivazione della varietà BALDO copre gli ultimi decenni della storia generale della coltivazione del riso in Italia, o più precisamente nella Valle del Po. Questa varietà della sottospecie *japonica* come tutti i risi tipici italiani, è stata costituita nel 1964 (una delle più recenti, se non addirittura la più "giovane" delle grandi varietà di riso italiano), attraverso un incrocio della varietà Arborio con una varietà sperimentale, detta Stirpe 136. E' certamente il migliore esempio, se non l'unico, di un eccellente lavoro di fitogenetica sulle varietà di riso per ottenere un riso "tipicamente" italiano, cioè nelle sue caratteristiche organolettiche, di comportamento in cottura e di adattabilità alle preparazioni culinarie tradizionali.

In effetti, solo poche (in verità, a parte qualche altro tentativo rapidamente fallito) il BALDO è l'unica varietà "recente" che si sia aperto un proprio spazio sul mercato del riso di qualità, tanto per le famiglie che per la ristorazione. Tutte le altre, o quasi, sono state e sono vendute con il nome di varietà più celebri e più "antiche". Il BALDO dunque ha saputo conquistarsi le proprie lettere di nobiltà, tra i risi tipici italiani. Soprattutto negli anni successivi al 1995, quando la superficie coltivata a BALDO è passata dagli 8.000/9000 ha di media sino a superare i 10.000.

Il grande lavoro dei risicoltori di selezione e di adattamento del riso al clima ed ai terreni della Valle del Po (la pianura Padana è il luogo a più alta latitudine ove sia coltivato il riso), nonché di adesione ai gusti culinari delle popolazioni che vi abitano, ha nel BALDO uno dei suoi fiori all'occhiello.

La "piana del riso", come i nostri risicoltori chiamano la Valle del Po, costituisce un insieme omogeneo non solo 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", poiché 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 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.

Oggi, in Italia e all'estero, il BALDO si è conquistato un posto tra i "risi per risotti" più ricercati (sembrerebbe che anche gli Spagnoli lo preferiscono per le loro *paella*).

La storia di questo riso così unico è molto lunga: 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.

I successi di questa ricerca empirica furono 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 vennero 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.

Per quanto riguarda il BALDO, la sua buona produttività in campo (oltre 60 quintali per ettaro mediamente) unita alla grande resa alla lavorazione (60,5% addirittura) ha fatto sì che i risicoltori lo adottassero rapidamente, anche grazie al fatto che il BALDO ha rapidamente trovato il favore dei consumatori. I suoi chicchi sono grandi e belli, le sue qualità in cottura sono buone, è dotato di molta versatilità ed il suo prezzo, per quanto sopra accennato a produttività e resa, è inferiore a quello di altre varietà di analoga tipologia.

Due fattori nuocciono al BALDO il primo è legato alla normativa ministeriale italiana che consente di vendere Roma con etichetta BALDO e viceversa: sono entrambi due risi di grande qualità, ma hanno comportamenti in cottura molto diversi ed anche "specializzazioni" culinarie non sovrapponibili interamente. Da qui un comprensibile disorientamento dei consumatori che nuoce ad entrambe le varietà.

Il secondo è legato alle caratteristiche sopra accennate, per quanto riguarda la produttività e la resa; infatti, il BALDO è la varietà italiana che si sta maggiormente tentando di coltivare fuori della Unione Europea. Questo rischia di far subire al BALDO della Valle Padana una forte concorrenza a livello di prezzo (con qualità del prodotto decisamente più bassa). Per questo il BALDO VALLE DEL PO necessita della Denominazione di Origine Protetta: è un grande risultato del lavoro agricolo italiano che va salvaguardato, per la sua moderna interpretazione di una tradizione che in Valle Padana ha ormai superato i cinquecento anni: il sacco di semente di Galeazzo Maria Sforza ha veramente prodotto ben più di dodici sacchi di raccolto!

