



RELAZIONE STORICA

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISO BALILLA DEL PO

La storia della coltivazione della varietà BALILLA è strettamente legata alla storia generale della coltivazione del riso in Italia, o più precisamente nella Valle del Po. Anzi si può ben dire questa varietà. Costituita nel 1925, è stata il punto di arrivo di un gran lavoro di selezione e adattamento del riso *japonica* al clima ed ai terreni della valle del Po, nonché di adesione ai gusti culinari delle popolazioni che vi abitano. Il BALILLA è davvero un pezzo di storia della risicoltura in pianura Padana.

In effetti, si può affermare che il BALILLA costituisca la conclusione di un processo che, durante un periodo di quasi cinque secoli, per opera dei risicoltori della pianura Padana, ha creato, partendo da varietà asiatiche della sottospecie *japonica* del riso (*Oryza sativa*), un vero e proprio "riso italiano"; qualche cosa di molto particolare e grandemente diverso da tutto il riso coltivato e consumato nel resto del mondo.

Successivamente alla nascita del BALILLA, altre varietà sono state selezionate e coltivate, ma il BALILLA incarna veramente quanto, in questi cinque secoli, la coltivazione del riso nella pianura del Po è stata capace di modellare e cambiare la vita degli abitanti, le loro abitudini alimentari, ma anche di modellare un paesaggio diverso e di avere implicazioni culturali e sociali di vastissima portata. Possiamo affermare con certezza che la coltivazione ed il consumo del riso sono aspetti caratterizzanti ed unificanti di queste terre del Norditalia e che il BALILLA li rappresenta pienamente, coltivato e consumato com'è in ogni angolo della "piana del riso" italiana.

Questa "piana del riso" (cioè 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 crochette 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 di piatti, sia popolari, sia borghesi, sia aristocratici. Tutti, tuttavia, richiedono l'impiego di quelle varietà tipicamente italiane che spesso, all'estero, vengono 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, i "risi per risotti" sono considerati quelli con chicchi molto grandi e si tende a sottovalutare i risi "tondi". Bisogna invece sottolineare che i risi tondi, con chicchi piccoli, come il Vialone Nano o il BALILLA sono i risi più tipici della Valle del Po, quelli coltivati dalla metà dell'Ottocento in poi e selezionati e scelti per "risotti" quando il loro tenore in amiloso sulla sostanza secca arriva intorno al 20%. Questi sono i "risi per risotti" nella tradizione italiana.

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 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.

Da una di queste, il Chinese Originario, venne appunto ottenuto il BALILLA, che può ben dire così di avere una storia botanica ed agronomica molto lunga ed antica, strettamente legata allo sviluppo della moderna risicoltura nella nostra pianura.

Indubbiamente, il BALILLA ha incarnato (e lo fece per molti anni), il tipo ideale di riso per i consumatori italiani. I suoi chicchi sono sì piccoli e tondi, ma il suo tenore di amilosio, piuttosto 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, sino a circa gli anni '50 del secolo scorso, la varietà più usata per i tipici piatti padani di riso, grazie anche alla sua versatilità che gli permette di eccellere tanto nei risotti che nelle minestre che nei timballi. Ancora oggi, in molti paesi esteri, viene molto ricercato, sotto il nome di "Originario" (così del resto veniva chiamato all'inizio) da quello della varietà da cui derivava.

Il BALILLA è sempre stata una delle varietà più diffuse in tutta la Valle del Po (la sua presenza è sempre stata registrata in tutte le sezioni dell'Ente Nazionale Risi di Vercelli, Novara, Pavia, Codigoro), perché si adatta particolarmente ad essere coltivata nei terreni alluvionali medio - umidi. Purtroppo, la classificazione merceologica delle varietà di riso nella normativa italiana, che segue criteri di forma, dimensione, aspetto della granella "a crudo", è estremamente penalizzante per i risi come il BALILLA, di grande qualità, ma classificati come "comuni", una categoria che sembra raggruppare risi di qualità inferiore ai fini ed ai semifini. Questo ha certamente penalizzato il BALILLA presso i consumatori, specie se si aggiunge il fatto che, tra i comuni, qualsiasi varietà può essere venduta con il nome di un'altra, con conseguenze nell'apprezzamento dei consumatori che si possono ben immaginare. Questo fatto è stato responsabile nel passato della scomparsa di grandi varietà tipiche di riso italiano, come, per non far che un nome, il Maratelli. Il BALILLA ha continuato ad essere coltivato in grande quantità (gli ultimi dati dell'Ente nazionale Risi danno una superficie coltivata a BALILLA per il 2002 di 20.598 ha, in parziale recupero su un trend che lo aveva visto scendere dai 36.000 ha circa del 1982 ai 18.000 ha circa del 2000), perché la sua alta produttività (e quindi il suo prezzo contenuto) ed il suo elevato contenuto in amilosio, hanno reso il BALILLA estremamente interessante per altre industrie alimentari di trasformazione (riso soffiato, riso al latte in scatola, fiocchi di riso, gallette di riso e quant'altro si può attingere dalla farina di riso); questo interesse ha fatto sì che il BALILLA, anche se progressivamente abbandonato dalla produzione di riso bianco destinata alla distribuzione commerciale diretta (oggi è quasi impossibile trovare un sacchetto o un astuccio di BALILLA sugli scaffali dei negozi e dei supermercati), continuasse ad essere largamente prodotto lungo tutta la Valle del Po.

Proprio questa grande "qualità" unita alla sua "tipicità", rende il BALILLA meritevole della Denominazione di Origine Protetta che consentirà al pubblico di riscoprire un riso veramente tipico delle nostre terre, le cui caratteristiche sono strettamente legate ad una tradizione ed ad una cultura alimentare che è uno dei patrimoni che le nostre genti si sono tramandati per secoli.