



RELAZIONE STORICA

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISO CARNAROLI VALLE DEL PO

La storia della coltivazione della varietà CARNAROLI è la storia della coltivazione del riso in Italia, o più precisamente nella Valle del Po. In effetti, lungo un periodo di oltre cinque secoli, la coltivazione in Italia, ma soprattutto 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 viene coltivato e consumato nel resto del mondo. 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.

Non solo la "piana del riso" (vale a dire 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 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 risotto, 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", in quanto 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.

Bisogna sottolineare che, negli ultimi decenni, a beneficiare di questa definizione, in tutto il mondo, è stato in particolare il CARNAROLI. Questo, tuttavia, è il punto d'arrivo, consolidatosi negli ultimi cinquanta, quarant'anni, 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 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.

Indubbiamente, da questo punto di vista, il CARNAROLI rappresenta un magnifico punto di arrivo: i suoi chicchi grandi, il suo tenore di amilosio, alto si da favorirne l'eccellente tenuta alla cottura, ma equilibrato comunque da una buona presenza di amidopectina, la sua capacità di aumentare grandemente in volume alla cottura, ne hanno fatto, sin dal suo apparire sul mercato, il riso ideale per la migliore riuscita dei piatti padani di riso, del risotto in particolare.

La sua "preistoria" (nasce dall'incrocio della varietà Lecino con quella che è stata, anteguerra, forse la più famosa varietà di riso italiano, il Vialone), 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 1945 il CARNAROLI, conobbe immediatamente un certo successo. Nel 1949, la superficie coltivata a CARNAROLI misurava 683 ettari e la varietà era già molto apprezzata dagli intenditori. Tuttavia il suo sviluppo venne frenato da alcuni fattori che ne rendono difficile e costosa la produzione. Innanzi tutto la produttività è scarsa, giunge poche volte a superare i 35 quintali per ettaro e non può essere "forzata" in quanto la pianta non sopporta un eccesso di concimazione. Inoltre soffre i freddi nel periodo della fioritura ed è soggetta all'aborto florale; infine, le lunghe paglie e le pannocchie pesanti rendono difficile, lenta e con troppe perdite di prodotto la trebbiatura. Il CARNAROLI rischiò quindi di scomparire, perché i coltivatori non lo consideravano sufficientemente remunerativo: nel 1982 la superficie coltivata a CARNAROLI era scesa a meno di 500 ettari (418 ha). Furono, circa vent'anni fa, alcuni celebri chef lombardi (Gualtiero Marchesi su tutti), piemontesi e veneti che, scegliendolo fra tutte le altre varietà e magnificandone le grandi doti gastronomiche, lo fecero sopravvivere e poi sempre più apprezzare dai consumatori, tanto che oggi è ricercato non solo in Italia, ma anche all'estero, come uno dei simboli del "made in Italy" gastronomico.

In effetti, se nel 1985 gli ettari di risaia coltivati a CARNAROLI erano ancora soltanto 598,03, già nel 1990 erano saliti a 2694,98, per giungere negli ultimi anni a dei veri record:

1998: 2678,80 ha

1999: 3587,43 ha

2000: 7059,77 ha

2001: 8092,45 ha

Nel 2002 i dati per ora forniti dall'Ente Nazionale Risi danno una superficie investita a CARNAROLI in calo a 6200 ha, calo probabilmente dovuto, più che a tensioni sui prezzi verificatesi ultimamente, al fatto che, essendo il CARNAROLI una delle varietà tipiche italiane più prestigiose, se non la più prestigiosa in assoluto, è sempre più insidiata

commercialmente da "imitazioni", falsificazioni e sostituzioni, che la rendono veramente bisognosa di una rapida protezione quale solo la legislazione sulle D.O.P. può assicurarle. In tavola, rimane comunque inimitabile per grandi risotti, eccezionali insalate, meravigliosi timballi.