



RELAZIONE STORICA

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISO ROMA VALLE DEL PO

La storia della coltivazione della varietà ROMA è la storia della coltivazione del riso in Italia, o più precisamente nella Valle del Po. In effetti (e questo vale anche per altre varietà tipiche) non può identificarsi una zona più ristretta per la coltivazione del ROMA e delle altre varietà italiane tipiche: l'ambiente ove queste varietà sono coltivate, le scelte da parte dei consumatori quanto al loro utilizzo, sono omogenei e sufficientemente uniformi per poter affermare che la "piana del riso" costituisce un tutto unico dove l'impiego del riso nell'alimentazione riveste un ruolo primordiale, così come i modi di cucinare questo prodotto di base risultano diffusi in tutte le regioni della Valle Padana. 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 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 del Po, hanno caratteristiche così peculiari da differenziarsi grandemente da tutte quelle prodotte 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, 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.

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. Nel 1475, il duca di Milano, Galeazzo Maria Sforza, regala un sacco di seme da riso al Duca d'Este, signore di Ferrara, assicurandolo che, se ben coltivato, 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 Valle del Po 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).

Grande impulso ebbe la risicoltura, pochi anni dopo, dalle opere idrauliche ed irrigue messe in atto dapprima in Piemonte e poi, dopo l'unità d'Italia, in tutta la Pianura Padana.

Da questi semi arrivati dall'Asia furono ottenute alcune poche varietà, in particolare è importante per la storia del ROMA, il Chinese Originario, dal quale si ottenne, per selezione la varietà Balilla e dal Balilla, incrociato con il Razza 77, si ottenne, agli inizi degli anni '30 del secolo scorso, appunto il ROMA.

La storia del ROMA, come quella 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).

In questo contesto, la varietà ROMA ha occupato ed occupa un notevole ruolo.

Costituita nel 1931, il suo sviluppo venne frenato dall'esplosione della seconda Guerra Mondiale, ma a partire dagli anni immediatamente successivi ha conosciuto un notevole successo. La sua buona produttività ha fatto sì che fosse una delle varietà più coltivate in tutta la Valle del Po, negli anni '60 del 1900; ma anche successivamente, il favore dei consumatori ne ha mantenuto il livello di produzione a quantitativi importanti: nel 1985, la superficie coltivata a ROMA copriva 7700 ettari, nel 2000 erano 6019. Per quanto riguarda il 2002, purtroppo le statistiche delle semine fornite dall'Ente Nazionale Risi danno i dati del ROMA aggregati con quelli di altre varietà dello stesso "gruppo" (Baldo ed Elba): il

totale è di 16.800 ettari, il che lascia supporre che la superficie riservata al ROMA sia di circa 7000 ettari.

E' importante notare come la coltivazione del ROMA e a maggior ragione il suo consumo non siano limitati ad una parte della Valle del Po: sia pure con qualche oscillazione secondo gli anni, la sua distribuzione – proporzionalmente alle superfici totali coltivate a riso – risulta sufficientemente uniforme.

Un'ultima annotazione è necessaria: il ROMA ha tutto da guadagnare da una legislazione che lo protegga e gli consenta di affermare presso i consumatori la propria tipicità. In effetti, la normativa vigente in Italia consente di mettere in commercio tanto il Roma quanto il Baldo e l'Elba con le stesse denominazioni (intercambiabili). Ora queste varietà, per pregiate che siano (Baldo e Roma in particolare) hanno un comportamento in cottura estremamente diverso (diverso è il tempo di cottura, diverso il contenuto in amiloso, diverso il tempo di gelatinizzazione ecc.). Il proporle al consumatore l'una con il nome dell'altra ha il solo risultato di confondere il consumatore stesso e di penalizzare il prodotto.