



Riso del Delta: nel disciplinare Igp entrano altre cinque varietà

A fianco di Arborio, Baldo, Volano e Carnaroli arrivano Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio e Keope; il legame tra prodotto e territorio più stretto e identitario; si rafforza l'attenzione per l'ambiente. Sono i punti qualificanti delle variazioni al disciplinare del "Riso del Delta del Po Igp". MURA / PAG. 10

L'ECCELLENZA DEL DELTA DEL PO

Nuove varietà, lavorazione solo locale Ecco il "nuovo" disciplinare nel riso Igp

Accolte dalla Comunità ed entrate in vigore lunedì le modifiche proposte dal Consorzio. Un iter durato quasi cinque anni

A fianco di Arborio, Baldo, Volano e Carnaroli arrivano Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio e Keope; il legame tra prodotto e territorio diventa ancora più stretto e identita-

rio; si rafforza l'attenzione per la tutela dell'ambiente.

Sono questi i punti qualificanti delle variazioni al disciplinare del "Riso del Delta del

Po Igp" entrate in vigore lunedì con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale. Una modifica "non minore", fortemente voluta dal Consorzio e dal suo presidente Adriano Zanella, e

che ha dovuto affrontare un lungo e laborioso iter - cominciato nel 2015 - prima di approvare il 16 dicembre scorso all'approvazione da parte della Commissione Europea e, lunedì, alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale. «È stata accolta la nostra proposta di modifica, il cui obiettivo è garantire la massima garanzia della genuinità e della qualità del prodotto», spiega il presidente Zanella.

LE NUOVE VARIETÀ

La prima modifica introdotta riguarda dunque le varietà di riso che si possono utilizzare, includendo anche specie di più recente costituzione che hanno maggiore resistenza alle patologie fungine.

Si tratta di varietà appartenenti alle stesse "famiglie" dei risi tradizionali, ma il consumatore in ogni caso, sottolinea Zanella, saprà sempre cosa metterà in tavola. «I prodotti non Igp possono indicare nella confezione il nome Carnaroli anche se utilizzano ad esempio il Karnak. Al contrario noi del Consorzio Igp indichiamo sulla scatola solo la varietà in purezza. In questo modo il consumatore potrà acquistare in modo consapevole e trasparente, e al tempo stesso avere a disposizione una scelta più ampia».

TRATTAMENTI AL MINIMO

Tra gli aspetti più significativi del "nuovo" disciplinare c'è anche la volontà di sfruttare al meglio i punti di forza del territorio e certificarne i vantaggi. «La zona di produzione del nostro riso Igp è una cellula climatica unica e irripetibile in Italia e nel mondo - continua Zanella - È un terreno "giovane", emerso dalle acque 110 anni fa, fertilissimo e ricco di sostanze minerali che danno qualità al riso e lo mantengono sano, senza bisogno di aggiungere concimi chimici. I trattamenti sono ridotti al minimo, con un rapporto di 1 a 10 rispetto ad altri paesi come la Spagna».

Il disciplinare evidenzia infatti che "i terreni alluvionali

del delta del Po, derivando da sedimenti terminali del corso del fiume, sono particolarmente fertili in quanto ricchi di minerali, soprattutto di potassio, al punto da rendere inutile l'aggiunta di fertilizzanti potassici».

LAVORAZIONE IN LOCO

«L'Unione Europea ha pienamente riconosciuto la peculiarità del nostro microclima, una combinazione di giusta ventilazione e adeguato grado di umidità che, unite alle caratteristiche del terreno, rendono la nostra zona una realtà unica - spiega ancora il presidente del Consorzio - Da qui l'accoglimento della nostra richiesta di poter svolgere tutte le fasi della trasformazione nel territorio dell'Igp. Un elemento di grande importanza perché qui ci sono le condizioni per mantenere le caratteristiche tipiche del prodotto, perché ci consente un controllo puntuale e diretto sulle fasi di lavorazione nostre quattro riserie; perché consente di risparmiare sui costi di trasporto e questo a sua volta ha effetti positivi sull'impatto ambientale. Con i nostri sistemi di semina, inoltre, riusciamo a limitare il consumo di acqua a 500 metri cubi per ettaro, limitando i diserbanti. Abbiamo voluto insistere anche sulla rotazione dei terreni e sull'aratura per poter ossigenare la terra».

L'ITER

Punta infine a valorizzare le proprietà intrinseche del riso del Delta Igp la sostituzione del parametro della collosità con quello della consistenza. La collosità, infatti, è una caratteristica variabile, che dipende dal tipo di lavorazione, al contrario della consistenza.

È stato un percorso non semplice, quello della "modifica non minore" al disciplinare, che ha dovuto passare il vaglio delle Regioni Veneto ed Emilia Romagna, del Ministero e dell'Ue: «Ho trovato negli assessori regionali Simona Caselli e Giuseppe Pan, e del dirigen-

te del Ministero Luigi Polizzi interlocutori attenti e sensibili - conclude Zanella - Così come è stato fondamentale la collaborazione con Unife, e in particolare con i professori Vincenzo Brandolini e Annalisa Maietti, che ci hanno fornito preziose ricerche». E dopo cinque lunghi anni, è servito in tavola il "nuovo" risotto Igp. —

Alessandra Mura

LA ZONA

Novemila ettari di coltivazione tra Emilia e Veneto

Il Riso del Delta del Po è diffuso in circa 9.000 ettari di risaia. In Veneto viene coltivato in provincia di Rovigo nei comuni di Ariano Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina e Loreo. In Emilia Romagna la produzione riguarda il Ferrarese con Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Berra e Jolanda di Savoia dove si celebrano le Giornate del Riso.

IL PRODOTTO

Chicchi grandi e ricchi di proteine per ottimi risotti

Il Riso del Delta del Po presenta un chicco grande, cristallino/perlato, compatto, con un elevato tenore proteico. La grande capacità di assorbimento, la poca perdita di amido e la buona resistenza durante la cottura, unite alle caratteristiche organolettiche, come l'aroma e la sapidità particolari, lo rendono particolarmente adatto alla preparazione dei risotti più pregiati. Sapidità e aroma particolari distinguono il Riso del Del-

ta del Po da quello prodotto
in zone non salmastre.



Il presidente del Consorzio di Tutela del Riso del Delta del po Igp, Adriano Zanella

