



Il chicco più buono del mondo

Nutriente, versatile e buonissimo: il riso italiano racconta di tradizioni e ricerca culinaria di Stefania Imondi

Sulle tavole occidentali dal 1300, il riso è un alimento naturalmente salubre, che dalle risaie al piatto subisce pochissime trasformazioni. Patrimonio prezioso, è tutelato dall'**Ente Nazionale Risi**, istituzione pubblica nata con la missione di promuovere e controllare tutto il settore risicolo italiano. Abbiamo incontrato il dr **Marco Romani**, dirigente del dipartimento di agronomia del **Centro Ricerche sul Riso**, al quale abbiamo fatto qualche domanda sull'impatto ambientale delle coltivazioni di questo chicco speciale.

La tecnica di coltivazione del riso e l'impiego di agrofarmaci comportano un inquinamento ambientale e, in particolare, delle acque superficiali e sotterranee?

Qualsiasi attività produttiva antropica genera un'esternalità negativa nei confronti dell'ambiente. Anche l'agricoltura convenzionale impiega input chimici per l'ottenimento di produzioni di alto valore quanti qualitativo,

difficilmente ottenibili altrimenti per problemi legati alle piante infestanti e agli organismi nocivi. Numerosi sforzi sono stati compiuti per affrontare il problema, incoraggiati, soprattutto, dall'evoluzione della normativa comunitaria che impone studi sempre più completi per l'approvazione o il rinnovo dei principi attivi che contemplino, altresì, il profilo eco-tossicologico del prodotto.

Le strade da seguire sono due: l'utilizzo cosciente e razionale dei prodotti fitosanitari da parte dei risicoltori, e la ricerca di nuove molecole con alta efficacia e basso impatto ambientale.

La risicoltura è responsabile dei cambiamenti climatici?

In ambiente sommerso, come quello della risaia, si instaurano processi microbiologici a carico della sostanza organica disciolta, che portano alla formazione di metano. Per la mitigazione del fenomeno, si stanno studiando sistemi di gestione dell'acqua alternativi alla sommersione continua,

che prevedono nel corso del ciclo colturale momenti di asciutta. Anche le tecniche che favoriscono una pronta degradazione dei residui colturali nel periodo intercolturale (aratura autunnale, sommersione invernale) sono efficaci nel ridurre la produzione di metano dalla risaia.

La risicoltura spreca l'acqua?

I volumi d'acqua richiesti dalla coltivazione del riso con metodo tradizionale sono dovuti a ragioni di carattere agronomico, legate alla



FASHION LIFE

Data: 14.04.2020 Pag.: 108,109
Size: 1113 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



capacità della pianta di adattarsi morfologicamente e fisiologicamente alla sommersione dei suoli. La sommersione esplica una serie di effetti, quali modificazioni a carico di alcuni elementi nutritivi, l'innalzamento del pH e il contenimento di alcune erbe infestanti.

L'elevata richiesta idrica da parte della coltivazione risicola non deve essere però considerata come una perdita di risorsa, quanto, piuttosto, come una forma di accumulo d'acqua nella falda superficiale, in grado di portare beneficio a svariati utenti nella zona agricola circostante.

Il mantenimento di una falda a bassa soggiacenza consente infatti l'alimentazione delle risorgive (fontanili), la restituzione di parte delle portate derivate nell'alveo dei grandi fiumi e, nelle aree dove il livello della falda freatica è sufficientemente vicino al piano campagna, la riduzione dei fabbisogni irrigui al campo delle colture. Il complesso sistema di canali, manufatti e camere allagate che caratterizza la gestione irrigua per sommersione nel bacino risicolo lombardo-piemontese, ha inoltre importanti valenze paesaggistiche, storiche e di conservazione della biodiversità delle aree umide che non possono essere trascurate.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile