

SPECIALE FIERA IN CAMPO®

**giovani di
confagricoltura
anga** qualità di nuova generazione
Sezione Provinciale di Vercelli-Biella



Filip Haxhari

Filip Haxhari si è laureato in Scienze agrarie prima all'Università di Tirana e poi anche all'Università degli Studi di Torino, si è specializzato all'Istituto sperimentale per la Cerealicoltura, sezione specializzata per la risicoltura di Vercelli. Completa la formazione con corsi di studio e approfondimento sulla ricerca genetica e sui problemi di coltivazione del riso in Cina e Corea e, più tardi, in Italia. Attualmente è dirigente del Dipartimento di attività sementiere e miglioramento genetico del Centro Ricerche sul Riso, Ente Nazionale Risi. Dal 1993 la sua carriera lo ha portato a ricoprire ruoli di grande rilevanza nella ricerca scientifica sul riso al Ministero dell'Agricoltura in Albania. Per oltre 20 anni ha collaborato con Sa, Pi, Se (Sardo Piemontese Sementi).



Filip Haxhari racconta i cento anni dalla prima ibridazione e gli 80 dalla nascita del Carnaroli

«Il 2025 è l'anno del riso italiano»

Il 2025 non è solo l'anno Santo del Giubileo, ma è anche l'anno del riso italiano e perciò saranno dodici mesi nei quali verranno organizzati e festeggiati, con diversi eventi e iniziative, due importanti anniversari per la risicoltura italiana: la prima ibridazione sul riso e la nascita della varietà Carnaroli.

Era il 1925, cent'anni or sono, quando, a Vercelli, presso la Stazione Sperimentale di Risicoltura e delle Colture Irrigue, il professor Sampietro, sperimentò e introdusse per la prima volta in Italia e in Europa, la tecnica dell'incrocio artificiale tra varietà diverse di riso. Questa tecnica ha messo le basi della ricerca genetica rivoluzionando l'intera attività di breeding di questo cereale ed ancora oggi è il fondamento della ricerca varietale in tutto il mondo.

Vent'anni dopo, nel 1945, grazie alla tecnica rivoluzionaria degli incroci, nasce la varietà più famosa in Italia, il Carnaroli, preceduta ed eseguita da moltissime altre varietà che hanno fatto la storia della risicoltura italiana. Sin al 1925, il miglioramento genetico del riso si era infatti basato solo sull'introduzione e sull'adattamento in loco di varietà provenienti da altri paesi, soprattutto da quelli di estremo oriente produttori di questo cereale e, in seguito, sulla selezione in campo delle parti migliori delle piante o sul ritrovamento di

mutazioni spontanee. La tecnica d'incrocio artificiale, che fu scoperta ed adottata per la prima volta in Giappone nel 1901 e sperimentata successivamente negli altri paesi risicoli, segnò un'epoca inedita e diede dunque le prime varietà per ibridazione artificiale. Solo nel 1925, la tecnica dell'incrocio artificiale venne perfezionata definitivamente presso la Stazione Sperimentale di Risicoltura e delle colture irrigue di Vercelli dal professor Sampietro. Fu un successo epocale! In Italia, grazie agli incroci tra varietà "locali", e tra queste ultime e quelle nuove introdotte dall'estero, si ottennero decine e decine di nuove varietà italiane, le quali hanno fatto e stanno facendo la storia della risicoltura nazionale. Oggi, questa tecnica è alla base della ricerca genetica per creare le varietà del futuro: i risi resistenti al cambiamento climatico in corso, i risi resistenti alle principali malattie, i risi che produrranno di più ma con meno input chimico e dunque più adatti alla risicoltura sostenibile, i risi di grande qualità di granello e di miglior caratteristiche culinarie e dietetiche per tutti i consumatori.

Tale tecnica ha contribuito in modo decisivo a "sforare" e mettere in commercio e a disposizione degli agricoltori un elevato numero di varietà "made in Italy", le quali sono cresciute da poche decine negli anni '30 alle



278 varietà iscritte al Registro Nazionale nel 2024 di cui 176 attualmente coltivate.

Era invece il 1945 quando Ettore De Vecchi, appassionato risicoltore di Paullo (MI), ottenne proprio attraverso la tecnica dell'ibridazione, incrociando due varietà a lui molto care e assai apprezzate, il Vialone, una sua "figlia" che ottenne, nel 1903, da un probabile incrocio naturale avvenuto "in un campo seminato per metà a Lencino e metà a Giapponone nero" ed il Lencino che per la prelibatezza del suo chicco era già conosciuto dal lon-

tano 1875, quella che è senza dubbio ancora oggi la varietà di riso italiano più amata e conosciuta nel mondo: il Carnaroli. Dunque, nel 2025 si celebra anche l'ottantesimo anniversario di questa varietà, il Carnaroli, il riso da risotto per eccellenza, simbolo e vanto di questa tradizione culinaria esclusivamente italiana.

La varietà Carnaroli fu ottenuta attraverso un lungo lavoro di selezione in campo iniziato già nel 1939 presso la cascina Vialone di Sant'Alessio (PV) e proseguito presso la cascina Casello di Paullo (MI) affinché ottenesse la pianta stabile della fortunata creatura, che all'inizio stentò e decolorò in coltivazione perché la pianta "esile" e "di pochi accestimenti" di Carnaroli non si adattò al trapianto che veniva applicato largamente in quegli anni, ma venne notato subito dall'industria risiera per il suo "formidabile" chicco e la sua capacità d'eccellenza di utilizzo in cucina. E per questo motivo che il Carnaroli ha preso "il volo" molto più tardi, solo alla fine degli anni sessanta, proprio quando la semina a spaglio ha sostituito il "faticoso" trapianto, e ha trovato le condizioni ideali per crescere, produrre ed eccellere.

Una recente ricerca scientifica dell'Ente Nazionale Risi ha certificato che l'eccellenza di questo prodotto sta nella maggiore positività del granello di questa varietà e nella più alta capacità di

assorbire tutti i condimenti, aromi, profumi, ecc. che accompagnano la cottura ed un più alto contenuto d'acqua e di lasciare maggiore quantità dell'amido durante la cottura, per il maggior contenuto di amiloso e il miglior rapporto fra quest'ultimo e l'amilopectina, per il contenuto dei carboidrati complessi e disponibili, di proteine e di vitamine, di lipidi (grassi) e di aminoacidi presenti nel suo chicco, fattori armonici e determinanti a renderlo unico nel suo genere e li danno quel tocco magico di cremosità e di consistenza del granello cotto che ha catturato e fatto innamorare milioni di consumatori.

Dunque, l'ottantesimo di Carnaroli, non è solo un momento di grande celebrazione storica, ma è anche un'occasione per riflettere seriamente e attentamente sull'importanza della risicoltura italiana nel panorama agricolo, agroalimentare ed enogastronomico globale, perché questa varietà è diventato un simbolo culinario e rappresenta una ricca storia di tradizione, di innovazione e di grande passione che, a distanza di ottant'anni, accompagna e conduce a portare in alto il nome della risicoltura italiana e del nostro paese in tutto il mondo.

Filip Haxhari
Dirigente del Dipartimento di attività sementiera e miglioramento genetico di Ente Nazionale Risi

«Una ricca storia di tradizione, innovazione e passione»

LUCE & GAS
AL TUO FIANCO
ANCHE NELL'ENERGIA

VERCELLI
C.so M. Abbiate 126/128

VIENI A TROVARCI
CON LE ULTIME BOLLETTE



0161 249281

349 1861633