

La varietà più nota e amata al mondo creata nel 1945 da Ettore De Vecchi raccontata da Haxhari, responsabile miglioramento genetico di Ente Risi

Auguri, re dei risotti Sua maestà Carnaroli compie ottant'anni

LA STORIA

Dai primi tentativi di incroci risalenti al periodo della Seconda guerra mondiale ai risultati che hanno fatto nascere la varietà di riso italiano più famosa al mondo. Auguri di buon compleanno al Carnaroli, oggi simbolo e vanto della tradizione culinaria italiana. Nel 2025 il riso da risotto per eccellenza taglia il traguardo degli 80 anni di vita e celebra una carriera prestigiosa nata direttamente nei campi, dall'unione di diverse varietà di chicchi.

Filip Haxhari, memoria storica e responsabile del miglioramento genetico dell'Ente nazionale risi, è tra i più titolati a raccontare questa affascinante storia. Che parte nel 1945, anno in cui Ettore De Vecchi, appassionato riscol-

tore di Paullo, nel Milanese, incrociò due varietà a lui molto care: il Vialone, una sua «figlia» risalente al 1903, e il Lencino, che per la prelibatezza del chicco era già conosciuto dal 1875. «Dall'ibridazione delle due varietà - racconta Haxhari - nacque quella che è senza dubbio oggi la

Il primo di una serie di eventi per celebrare la ricorrenza è una mostra a Novara

varietà di riso italiana più amata nel mondo: il Carnaroli. All'inizio quella piantina esile stentò a decollare in coltivazione, perché non si adattò al trapianto che veniva applicato in quegli anni. Però venne notata subito dall'industria risiera per il suo formidabile chicco e la

sua capacità d'eccellenza di utilizzo in cucina. È per questo che il Carnaroli ha preso il volo più tardi, alla fine degli Anni 70: quando la semina a spaglio (il lancio dei semi sul terreno, ndr) ha sostituito il trapianto. Quella piantina ha trovato le condizioni ideali per crescere, produrre ed eccellere.

Il granello del Carnaroli, piuttosto grande e semi-affusolato, ha un elevato contenuto di amiloso, che contribuisce a una maggiore consistenza del riso cotto: questo lo rende perfetto per i risotti che richiedono un chicco al dente, e quindi per l'impiego nella ristorazione. La famiglia De Vecchi, per veder «volare» la sua creatura, nel 1983 chiese a Ente Risi di prendersi cura della varietà Carnaroli e dedicare l'attenzione necessaria allo sviluppo e al mantenimento in purezza. «Da allora - prosegue il



Filip Haxhari, memoria storica e responsabile del miglioramento genetico dell'Ente nazionale risi

ricercatore - questa varietà è patrimonio della risicoltura italiana. L'ente, come per tutte le altre varietà, provvede ogni anno al suo mantenimento in purezza e alla produzione di semente certificata per tutta la filiera. Oggi molti agricoltori, soprattutto i più tradizionalisti e appassionati, rimangono fedeli alla varietà, investendo cura e fatica». Lo dimostra il fatto che il Carnaroli è distribuito in tutte le province di Piemonte e Lombardia, ma an-

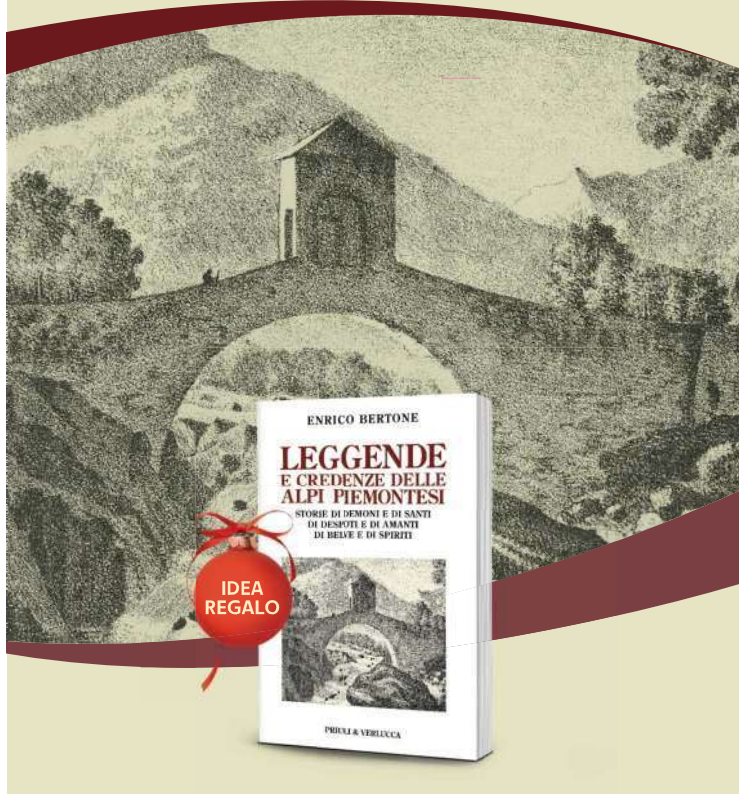
che nel Veneto, in Emilia Romagna e nelle altre zone del Centro e del Sud Italia.

«Dal 2017 è stata introdotta la denominazione "Carnaroli Classico", e certifica l'autenticità e la tracciabilità del Carnaroli fornendo una garanzia esclusiva di qualità di questa eccellente varietà ai consumatori in tutto il globo». Nel 2025 la tecnica dell'ibridazione compie 100 anni, e sarà celebrata - come gli 80 anni del Carnaroli - con eventi lungo tutto l'anno, a parti-

re da una mostra al Castello di Novara dal 10 gennaio. «Gli incroci hanno contribuito in modo decisivo non solo alla nascita della nostra stella in cucina - conclude l'esperto -, ma anche a sfornare un elevato numero di varietà made in Italy: oggi sono 278 quelle iscritte al Registro nazionale, di cui 176 attualmente coltivate. L'incrocio artificiale sarà ancora per molto alla base del miglioramento genetico del riso». R.MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALPI PIEMONTESI Leggende e credenze.



Storie e racconti fantastici nelle lunghe serate delle veglie invernali.

La vita delle isolate valli alpine piemontesi era stretta in un mondo povero, scandito dal ritmo della natura con la paura dell'ignoto e di forze ostili, ma anche dalla ricerca del riscatto, dalla speranza, dalla fede. Da queste condizioni nascevano i racconti fantastici delle lunghe serate delle veglie invernali che, nell'umido tepore della stalla o davanti allo scoppiettante focolare del camino, venivano tramandati oralmente tra le generazioni; i bambini sgranavano gli occhi e ascoltavano in silenzio, imparavano le storie dai vecchi e quasi inconsapevolmente ne carpiavano le morali semplici e profonde. Vicende che aleggiavano tra fantasia e realtà. Un patrimonio mitologico popolare che fino alla metà del secolo scorso scandiva la vita contadina e che oggi merita di essere ricordato.

DAL 7 DICEMBRE AL 7 GENNAIO

Nelle edicole del Piemonte a 9,90 € in più.
Nel resto d'Italia richiedi in edicola la copia con il Servizio Arretrati Gedi.

