

ABBIAMO RISO...



Gettyimages

...MA C'È DA PIANGERE

Viaggio tra i produttori del cereale, antico simbolo di prosperità, che cerca di sopravvivere alla selvaggia invasione straniera.

di Mario Ferraguti



sco a Lodi, poche curve e si cominciano a vedere fossi gonfi d'acqua, siamo a marzo, e l'acqua è fredda di neve, poi chiuse, canali, il Lambro. E attorno campi, che adesso sono arati o gialli sbiaditi di stoppie vecchie. Un'altra curva e lo sguardo si allarga, ormai c'è già luce, le nuvole si sono alzate e compaiono altri campi, in parte allagati. La scia che un insetto disegna nell'acqua, sembra la crepa sottile di uno specchio.

I cartelli stradali declinano nomi scorbutici come Castiraga, Vidardo e altri dolci come Belgioioso, Cascina nuova. Sugli edifici più vecchi, a Gerenzago, ci sono madonne affrescate. La più frequente

è la Beata Vergine di Caravaggio, Nostra Signora della fonte, appare a una contadina china sull'acqua.

Mi avvicino allo stabilimento dei fratelli Grignani, ho appuntamento con Carlo. Ci sono campi di riso che arrivano ai marciapiedi e un mosaico, di Adele Roveda, ritrae il lavoro antico nella risaia: un uomo con gli stivali alti l'attraversa tirando per le redini un cavallo. Intanto una decina di donne scalze, le mondine, strappano, a una a una, le erbe infestanti. A lato, a sovrintendere tutto, la Madonna.

Mi hanno parlato di tante distinzioni tra il riso asiatico e quello italiano, ma la prima sensazione, a vedere questi luoghi, è che li accomuni una figura sacra, acquatica, e non importa se sia l'indonesiana Dewi Sri, la giapponese Inari o la Madonna.

Valerio, il gestore del bar La Tappa, mi avverte; qui attorno lavorano tutto i Grignani, è gente onesta e ancora umi-

le. Avranno 40 persone stipendiate fisse e altri 40, minimo, si aggiungono nella stagione. Sono partiti da lì, e indica col dito una cascina abbandonata. Attorno, come le api attorno alla regina, tutta una serie di case nuove; probabilmente anche Gerenzago è partito da lì.

Arrivo dai Grignani, la prima cosa che svetta su tutto è un silos verde, di un verde antico, che ha in cima la stella cometa, di quelle luminose del Natale. Carlo Grignani spalanca il capannone dei mezzi; decine e decine di trebbiatrici, trinciatrici, trattori, tutti di dimensioni giganti. Al loro confronto, il trattore Landini del '50, con cui il padre di Carlo, Erminio e Angelo ha cominciato, sembra un gioco. Anche il verde è di un'altra epoca, quello di adesso è robusto, muscoloso, squillante; un verde disarmante. Quello più antico è sbiadito, trasuda la fatica e il timore di un uomo solo nella vastità di un campo, è uguale al verde del silos con la cometa.

Mentre parliamo entra in cortile Gianluigi Poma, un medico amico di

Carlo che abita in zona. Ti ha fatto vedere tutte le macchine che hanno? Loro continuano a reinvestire in mezzi; è un mondo fragile quello di chi coltiva il riso, esistono realtà diverse, e adesso sono in crisi. Carlo sorride e ci mostra l'ultima mietitrebbia, l'hanno comprata in Germania, somiglia a un drago. Entriamo in un silos e, accatastate in fondo, ci sono tre montagne di Selenio; sono a punta, gialle, sembrano piramidi. Questo è già venduto, spiega Carlo. Ne prende una manciata e, grano a grano, lo fa cadere dentro l'altra mano; scivola via veloce il riso, ha un colore giallo a cui non sono abituato; capisco solo ora che è un cereale per davvero, al chiuso, sottovuoto nelle buste di plastica del supermercato, sembra finto. Qui riesco a riconoscere addirittura un suo odore preciso. Ecco, mi fa vedere Carlo mentre il riso scorre, ferma la mano al passaggio di un chicco nero e me lo mostra; questo è il crodo, un riso selvatico che anche a dargli i diserbanti non muore.

Ragionano in pertiche i fratelli Grignani - una pertica corrisponde a 654,517

metri quadri -, ognuna dà circa 40 quintali di riso. Si semina in primavera, appena sotto la terra, il seme deve sentire le campane suonare. Poi, quasi improvviso, in agosto comincia a maturare, a poco a poco si ingiallisce e piega la testa, s'inchina. Vuol dire che è arrivata l'ora di raccogliarlo. Mentre Carlo racconta, ad alzare gli occhi si vedono i nidi delle rondini costruiti tra i pilastri in cemento armato che sorreggono il capannone dei macchinari agricoli. Proprio come una stalla che ripara giganteschi animali cingolati.

Vi accompagno a visitare la riseria Montanari, propone Carlo, per vedere la pilatura, la lavorazione del riso. Attraversiamo una pianura fertile, dove i fossi sono più larghi delle strade; segno che in questi campi è più importante far circolare acqua che automobili. Una pianura ricca che si dà da fare, ci sono due pony al pascolo, dentro a una rotonda, del circo Jarz a conduzione famigliare.

In auto si parla di riso; quelli italiani sono tutta un'altra cosa, comincia Carlo, non scuociono come gli altri; prova a fare con quelli orientali il *risotto dal 'nimal*. Un piatto tipico, invernale. Il 'nimal, qui da noi, è il nome dialettale del maiale. Ci vuole il Carnaroli, la verza e la pasta di maiale, il tutto annaffiato con buona bonarda.

Attraversiamo una pianura fertile, dove i fossi sono più larghi delle strade. Segno che in questi CAMPI è più importante l'acqua che le automobili. Una pianura ricca che si dà da fare.

A Caselle Lurani, in provincia di Lodi, ci accoglie Domenico Montanari. Mio nonno si è fermato qui, nel 1938, su questa fuga d'acqua che parte dalla Pestegalla, in zona Abbiategrasso, e diventa un canale. C'era il diritto d'acqua solo per sei mesi, quando non la usavano, a monte, quelli con le stalle. La riseria è un piccolo mondo disposto in verticale; dentro ci sono ingranaggi antichi ancora in legno, insieme a macchinari recentissimi come il visore ottico. La stanza a piano terra è quella dello stoccaggio, qui c'è il riso greggio, detto risone, ancora avvolto dalla sua «camicia», le glumelle, dure e ricche di acido silicico. Poi la prima macchina, con la targa dell'ingegnere Simonini che l'ha brevettata, effettua la sbramatura. Cioè separa le glumelle dal chicco. In seguito il riso viene levigato, è la sbiancatura. Molti credono erroneamente che corrisponda all'aggiunta di additivi chimici invece, spiega Domenico, gli viene solo tolta la parte integrale. Nella fase finale ecco il visore ottico; fa esattamente quello che un tempo faceva «a occhio» la massaja. Elimina tutto ciò che non è perfettamente bianco, soprattutto il temutissimo crodo.

Mi sembra che tutta la lavorazione del riso non sia altro che una rincorsa al bianco. All'ultimo piano approda il prodotto finito, milioni di chicchi candidi. Buona parte di questo riso lo vendiamo direttamente nello spaccio, dice Domenico, e non hai idea di quanto influisca la pubblicità; nel periodo in cui alla televisione le grandi ditte pubblicizzavano il basmati, tutti quelli che entravano chiedevano solo il basmati, anche per i risotti!

Riprendo il viaggio; si intrecciano nei miei pensieri il toponimo Abbiategrasso, il riso che si lancia agli sposi, augurio di prosperità, e il racconto cinese in cui un genio campestre, per aiutare i contadini affamati, decide di strapparsi i denti e

lanciarli nell'acqua. Nasce così il riso, un gesto istintivo che risolve la fame.

A Pavia ho appuntamento con Andrea Cantatore della Confagricoltura. Andiamo verso Mortara; qui, il venerdì mattina, c'è la Borsa merci con spiccata attenzione al riso; tutti a cercare di capire dove tira il vento, quanto sale o si abbassa il Carnaroli. Mortara si chiama così per la vittoria di Carlo Magno, forse il primo a portare il riso in Occidente, sui Longobardi di Desiderio. Il paesaggio è un susseguirsi di risaie; dovresti vederle quando le allagano, dice Andrea, lo chiamano il mare a quadretti, dove le isole sono le cascine. Prendiamo una piccola strada bianca e stretta, circondata da canali, ci aspetta Aldo Gregotti, proprietario di cascina Chiappona.

C'è freddo e silenzio, Aldo è cordiale, ci accoglie in un soggiorno con porte antiche. Qui, nel 1600, racconta, c'erano i cistercensi. Ho anche trovato il diario del mio bisnonno, da cui si capiscono tante cose. Le cascine, una volta, erano delle vere e proprie comunità, con stalle, scuderie, refettori e camerate. La Lomellina poi è sempre stata una terra disposta ai cambiamenti, anche nel riso. Trovavi dall'Originario al Balilla, poi il Carnaroli e, più di recente, varietà aromatiche per il mercato internazionale, come il *Fragrans* e il *Giglio*. Io, continua Aldo, ho un contratto con i giapponesi per coltivare riso da sushi, una varietà bianchissima, lo *Yume*, utilizzata anche nella catena dei ristoranti Nobu. Quando semino so già che me lo comperanno tutto.

Dalla finestra di Aldo si vede ancora, nelle zone d'ombra, un po' di neve. Noi dipendiamo dalla neve, sorride, tutta quell'acqua che corre nei canali è neve sciolta che arriva dalle Alpi; ma abbiamo anche il lago Maggiore, come serbatoio, e

Noi risicoltori siamo custodi del territorio. A volte ci accusano di sprecare ACQUA allagando la risaia, senza pensare che correrebbe dritta in Adriatico e, invece, trattenendola, si alza la falda della pianura.

poi una serie di canali naturali e artificiali tra cui il canale Cavour. Un'opera incredibile, lunga 82,23 chilometri, da Chivasso a Galliate, iniziata nel 1863 e completata in tre anni da 14 mila uomini armati solo di braccia e badili. Noi risicoltori siamo custodi del territorio. A volte ci accusano di sprecare l'acqua, allagando la risaia, senza pensare che correrebbe dritta in Adriatico e invece, trattenendola, si alza la falda della pianura da cui prendono vita i fontanili e ne beneficia il Po.

Aldo coltiva da solo 80 ettari; mio figlio, dice, per ora ha altre idee, si vedrà. Quello che era un piccolo mondo, la cascina, è scomparso; il lavoro, una volta affidato a più di cento mondine e decine di braccianti, si è concentrato in un uomo.

Ci rimettiamo in macchina, penso ad Aldo. È riuscito a ribaltare il problema. Se il riso italiano subisce l'importazione dai Paesi asiatici, lui coltiva direttamente in Italia per i giapponesi. Del resto, oggi, forse è più facile trovarsi a mangiare riso in un ristorante orientale, che prepararsi un risotto a casa.

Arriviamo allo spaccio di cascina Alberona, dove balzano all'occhio, quasi a risposta delle mie supposizioni, le buste di otto tipi di risotti «pronti, facili e veloci da cucinare», come si legge nell'etichetta. Ci accoglie il proprietario, Luigi Ferraris,

che ha cominciato nel 1988, riprendendo l'attività agricola dei nonni paterni. Adesso sono in tre a lavorare in cascina, con una produzione di circa 8 mila quintali di risone all'anno, tra Originario, Baldo, Sant'Andrea e Carnaroli; il 20,25 per cento lo vendono direttamente tramite lo spaccio. Cerchiamo di diffondere la cultura del riso a cominciare dall'Italia, spiega Luigi, qui in cascina facciamo anche la riproduzione del seme e il prossimo passo, per chiudere il cerchio, sarà quello di allestire una pilatura. Lo spaccio non è enorme ma tra le scansie, oltre ai risotti, ci sono zuppe, biscotti, pasta, gallette, farina e birra. Tutti fatti col riso.

Vengono anche da Genova o Como, venderlo direttamente è un modo per farlo conoscere; capire cosa finisce in tavola. In pochi sanno, per esempio, che dietro la denominazione Carnaroli si possono nascondere almeno otto varietà simili solo per dimensione. Così succede che ti vendano il Karnak o il Poseidone, più facili da coltivare, col nome Carnaroli. Per questo occorre più chiarezza sulla provenienza del riso e una cultura del consumo.

È ora di cena, il riso nasce nell'acqua e muore nel vino, sorride Luigi, lo ringraziamo e torniamo verso Pavia. In mezzo alle risaie, tra aironi e gabbiani, si vedono ibis sacri. Aldo Gregotti e Luigi Ferraris rappresentano due risposte diverse alla crisi, li accomuna il tentativo di rendersi indipendenti dagli sbalzi d'umore del mercato; il primo si è sganciato dalla tradizione per una nuova avventura. Il secondo punta proprio alla tradizione, la vende nel suo spaccio. Del resto, siamo in Lomellina, gente sveglia dice Andrea, abituata a rimboccarsi le maniche. E proprio in questo periodo difficile sanno insistere, continuare. Non a caso il «re dei risi» è nato per reazione a un momento di sconforto. Nel 1945 Angelo De Vecchi, mentre tentava di incrociare Vialone e Lencino, alla richiesta di un certo Carnaroli - «Dutùr, se fém?» -, rispose: continuiamo, insistiamo. Se troveremo la qualità che ho in mente, porterà il tuo nome. Carnaroli ha sorriso. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COSÌ I CHICCHI ASIATICI CI HANNO INVASO

In negozio un chilo di riso costa 3 euro, mentre in campagna il Carnaroli vale soltanto 25 centesimi. Colpa delle importazioni a dazio zero dai Paesi meno avanzati e della cattiva gestione delle semine.

di Mikol Belluzzi

230 MILA

GLI ETTARI COLTIVATI A RISO

IN ITALIA, IL **90%** TRA LOMBARDIA E PIEMONTE

12 MILA
ETTARI LE COLTIVAZIONI
ITALIANE DI **RISO**
BIOLOGICO
(5% DELLE SUPERFICI)

1,5
MILIONI
DI TONNELLATE IL RISONE (RISO
GREZZO) PRODOTTO IN ITALIA.
PRIMO
PRODUTTORE
EUROPEO

Sullo scaffale un chilo di riso costa sempre sui 3 euro. Ma per chi lo coltiva,

ormai il prezzo fatica a superare i 20-25 centesimi, la metà di un anno fa e che non copre neanche i costi di produzione. Listini alla mano, infatti, i pregiati chicchi di varietà come il Carnaroli, il «re dei risotti», quest'anno sono pagati ai risicoltori il 57 per cento in meno rispetto alla scorsa campagna. E lo stesso vale per l'Arborio (-58 per cento) e il Roma, crollato del 41.

Riso davvero amaro. Eppure l'Italia resta il primo produttore europeo con 1,5 milioni di tonnellate, che diventano 900 mila dopo la lavorazione. Di queste 400 mila coprono il consumo interno, mentre 640 mila sono esportate soprattutto in Europa. Ma se il mercato italiano negli ultimi anni è cresciuto, grazie alla ristorazione collettiva e ai consumi etnici, le vendite nel Vecchio continente sono rallentate per colpa delle importazioni a dazio zero dai Paesi meno avanzati (Pma), Cambogia in testa. «Queste nazioni sono passate dall'esportare in Europa circa 10 mila tonnellate nel 2009 a esportarne più di 350 mila nel 2017» conferma Paolo Carrà, presidente dell'Ente nazionale risi. «E a questo si aggiungono vari accordi

bilaterali, di cui l'ultimo è quello con il Vietnam, mentre siamo in fase di trattativa con il Mercosur».

Insomma, per aiutare i risicoltori poveri dei Pma, la Ue sta sacrificando i suoi, al punto che nella scorsa campagna di commercializzazione il 65 per cento delle importazioni di riso lavorato e il 75 per cento di semigreggio non hanno pagato dazio. Per questo Carrà e i produttori e trasformatori provenienti dagli otto Paesi europei in cui si coltiva riso si sono riuniti a Bruxelles lo scorso 23 gennaio per chiedere alla Ue di applicare la clausola di salvaguardia nei confronti delle importazioni di riso proveniente dalla Cambogia, dove molto spesso i chicchi sono raccolti in palese violazione dei diritti umani.

Per ora nessuna risposta, ma i produttori sperano che l'etichettatura d'origine obbligatoria in Italia dal 13 febbraio incentivi il consumo di riso nazionale. «Il problema non è la provenienza del riso, dato che in Italia si consuma materia prima locale al 95 per cento, bensì la scarsa programmazione e la mal gestione delle semine da parte dei risicoltori» sottolinea Alessandro Grandi, titolare di Grandi riso, quarto produttore italiano con sede a Codigoro (Ferrara). «Tre anni fa alcune varietà pregiate erano arrivate a costare 100 euro al quintale, quindi tutti si sono buttati a coltivarle, creando una sovrapproduzione che ora ha fatto crollare il Carnaroli sotto i 25 euro». Così per sostenere i 200 fornitori, Grandi ha deciso, primo in Italia, di ricorrere a un contratto di filiera, che garantisce il ritiro dell'intero raccolto e fissa in anticipo il prezzo d'acquisto a una soglia almeno superiore ai costi di produzione. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

400
MILA
TONNELLATE
I CONSUMI
ANNUI DI RISO
IN ITALIA

640
MILA
TONNELLATE
L'EXPORT UE
ED EXTRA UE