



UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE

DEPARTMENT OF TRANSLATIONAL MEDICINE

DEPARTMENT OF HEALTH SCIENCES

Ph.D. Program in

Food, Health and Longevity

SSD: M-DEA/01

RICE

A SUBMERGED WORLD

PH.D. PROGRAM COORDINATOR

Prof. Antonia Follenzi

PH.D. CANDIDATE

Dr. Ghiardo Luca

SUPERVISOR

Prof. Davide Porporato

XXXV CYCLE

Scholars are citizens, in debt to their society. Our study must push beyond things to meanings, and grope through meanings to values. Study must rise to perplex and to stand to become part of a critical endeavour. we study others so their humanity will bring our own into awareness, so the future will be better than the past.

Henry Glassie, 1982

INDEX

INTRODUCTION

METHODOLOGICAL NOTE

CHAPTER I - RICE IN ITALY, BETWEEN HISTORY AND TRADITION

- 1.1 - The uncertain origins of cultivation in Italy*
- 1.2 - From the first historical findings to its consecration in the Po Valley*
- 1.3 - The rice of "sick air"*
- 1.4 - The governance of the waters for a new territorial arrangement*
- 1.5 - Rice, from the pharmacy to the Italian table*
- 1.6 - Work organization and social demands*
- 1.7 - Rice, traits of traditions and folklore*
 - 1.7.1 - Ox races: Asigliano Vercellese and Caresana*
 - 1.7.2 - The waters that separate and unite*
 - 1.7.3 - The blessing of Sant'Antonio Abate*
 - 1.7.4 - Never start a new job on Monday*
 - 1.7.5 - The "maset": the cobs of rice and their auspicious function*
- 1.8 - Towards an interpretation and actualization of the ritual forms of the paddy field*
- 1.9 - Conservation and protection of intangible cultural heritage*

CHAPTER II - RICE AND HEALTH

- 2.1 - Rice: health food*
- 2.2 - From the Pepper Gate of Alexandria in Egypt to the pharmacies of ancient Rome*
- 2.3 - "Risum et amigdolas" in Vercelli*
- 2.4 - Rice and the discovery of vitamins*
- 2.5 - Therapeutic rice cuisine*
- 2.6 - Rice and negative effects on health*
- 2.7 - Rice of purity and love*

CHAPTER III - FROM QUANTITY TO QUALITY: TOWARDS A PARADIGM CHANGE

- 3.1 - The Piedmontese rice district*
- 3.2 - The "roads" for the territorial promotion of Italian rice*
 - 3.2.1 - The "Riso Italiano" brand and the territorial brands*
 - 3.2.2 - "Strada del Riso Vercellese di qualità"*

CHAPTER IV - CONVENTIONAL AND ORGANIC, TWO WORLDS COMPARED

4.1 - From the conventional to the "constellation" of organic farming

4.2 - The evolution of the organic regulatory framework

4.3 - Organic farming. General portrait of a rapidly growing reality

4.4 - Organic rice

4.5 - The conventional "monolithic", a myth debunked by many exceptions

4.6 - The pioneers of organic rice

CHAPTER V - "BIODISTRETTO DEL RISO PIEMONTESE" THE CASE OF THE ROVASENDA COMMUNITY

5.1 - "Biodistretto del riso piemontese" and the case of the Rovasenda community

5.2 - The territory of Baraggia: a difficult land that stimulates the ingenuity of farmers

5.3 - The Stocchi family: the pioneers of organic rice farming in Rovasenda

5.4 - From the pioneering phase to the local diffusion of the green mulching method

5.5 - The reasons for the conversion to organic farming

5.6 - From standardization to complexity

5.7 - The "Bio-veri" of Rovasenda

5.8 - The "Risobiosystem" project

5.9 - The "Biodistretto del riso Piemontese" association

5.10 - Conclusions

BIBLIOGRAPHY

VIDEOGRAPHY

APPENDIX

A1 - Life stories

A2 - Questionnaires for the field survey

INTRODUCTION

At the origins of anthropological studies, food has been treated as a fact whose cultural interest was limited to the symbolic aspects associated with festive and ceremonial contexts (Mauss, 1947). Nowadays this approach is largely outdated and food, its production chains, the ways and contexts of purchase and consumption are investigated through interdisciplinary approaches due to the pervasive and systemic nature that qualifies them and, to quote Mauss again, which makes the food itself a “total social fact”. Nutrition has consolidated itself in anthropological studies as an object investigated through a holistic approach due to its ability to connect aspects that are normally investigated independently, binding into a single indissoluble network of meaning medical, social, humanistic and religious sciences, and politics and ethics. In accordance with the interdisciplinary nature of the Food Health and Longevity PhD course, I set myself the goal of investigating the evolutionary dynamics of the rice world in an anthropological dimension, piecing together the relationships it has woven with the concept of health in its pluri-centuries-old history.

The relationship between rice and health has changed radically over time due to the way rice has been used and conceived. If in the East rice has been the universal staple diet for millennia – the remains of the first archaic rice paddies in China date back to over 6,000 years BC. (Tinarelli, 2006b, p. 29) – it arrives in Europe only after the third century BC, in the form of a fine powder, a precious spice, to be used as a medicine or cosmetic (Ferrero, Tinarelli, 2008, p. 40). The rice reduced to powders, from the Porta del Pepe market in Alessandria reaches Rome in the second century AD, when this city in the region Lazio was the hub of Western medicine, to pass through the texts of Galen and be included in the medieval recipe books of the hospital S. Andrea in Vercelli amongst the ingredients to be administered in diets destined for the sick (Mandelli, 1857, p. 141). Rice also plays the lead role at the beginning of the twentieth century in the compelling story that caused the discovery of some chemical compounds, present in minimal quantities in foods, essential for the proper functioning of the human organism, vitamins, “vital amine” (Sournia, 1994). If the rice positive effects as a medicine have been leaving traces for almost two thousand years of the history of medicine, the feedback in the kitchen has not always been equally enthusiastic, fluctuating between positive and extremely negative judgments, such as the one expressed by Brillat-Savarin, father of gastronomic sciences, who believed rice to be capable of taking courage away, providing as example the Indians, population who let themselves be subdued by whoever because of their excessive consumption of rice in their diet. (Brillat-Savarin, 1914).

Rice truly penetrates Western culture as a protagonist with the start of its cultivation in Europe. The route travelled by the paddy fields in Europe is uncertain but broadly speaking we can say that the Arabs in the eighth century AD planted the first rice plants in the territories dominated by them in the Iberian Peninsula and spread the cultivation techniques in Italy through the territories conquered in the south of France or in Sicily. The political strength and administrative capacity of the great monastic orders, of the *Signorie* first and then of the princedoms, offer the essential context conditions to direct the progressive transformation of the territory necessary for the cultivation of large extensions of the white cereal (Barbero, 2007). Towards the end of the 15th century, the rice produced in northern Italy reached the merchants' stalls of half of Europe and, in the areas where it was cultivated, replaced the basis of poor man's cereal on which the peasant diet was based throughout the Middle Ages, enriching the lean peasant soups with its starches.

In the following centuries, the extreme specialization of the western Po Valley area in the production of rice took shape and it became a candidate as the main European rice production site through a process of extraordinarily important transformation of the territory. The governance of the waters through the construction of an enormous number of irrigation works connecting rivers, springs, small streams through canals, ditches and locks is configured both as a network to make the liquid necessary to grow rice flow to the paddy fields, and as a tool for political, social and cultural transformation. The necessary search for a balance between the particular interests of all those who are reached and served by the irrigation network has consolidated a rooted habit of conciliation, of making the collective interest prevail over the personal one, of building specific administrative structures to mediate the management of the common good (Bevilacqua, 1990, p. 90).

If the physical and social transformation of the "rice triangle" including Pavia, Vercelli and Novara was a process that took place over almost five centuries, much more sudden was the dismantling of the agricultural system based on manpower and animal motive power replaced by modern agriculture industry driven by the technological renewal of agricultural machinery and the development of synthetic chemistry for herbicides, fertilizations and crop protection products. Machines and chemistry made it possible to drastically reduce the number of workers: if in the early twentieth century an average man was able to produce 2.5 tons of rice in a year, today a single farmer can produce over 300 (Finassi, Sarasso, 2008). Therefore the "end of a world" takes shape, quoting the title of a chapter of a famous essay by Guido Crainz (1994), a sort of diaspora with the consequent dissolution of a peasant world that for hundreds of years had undergone minimal and gradual changes.

The sphere of meaning in which farmer's memories and experiences were shared and passed on were dispersed along the paths taken by entire families in moving from the countryside to cities, only to re-form in new and sometimes incomplete social forms. (Bravo, 1984).

The Green Revolution, through its system of technology and innovation, has undoubtedly reduced the active population in the countryside to a minimum but has not completely erased the traces of that pre-existing world: objects, rituals, festivals¹, fragments of traditions that have undergone processes of transformation have been re-semanticized and adapted to the sensitivity and needs of the contemporary world. This is how the ox races on the streets of Asigliano Vercellese and Caresana or the *Palio dell'Oca* of Fontanetto Po become the battleground between the local communities, the "tradition bearers", who renew the sense of belonging to the spaces of the shared memory (Bindi, 2016) and the proponents of global demands, such as animal rights activists. Similarly, tractors and agricultural machinery replace oxen, horses and cows, once a pillar of the agricultural economy, on the occasion of the blessing of Sant'Antonio Abate. The cobs of rice modeled in anthropomorphic shapes, the proverbs and provisions, the devotional processions, the cult of the waters, once representing the tiles of a complex mosaic of peasant magic capable of communicating with each other and building an organic system of meaning (Grimaldi, Saiu, 2007), today present themselves as new polysemic markers of the territory, exposed to a notoriety never experienced before, propagated through social media and they are the object of an ever-growing touristic interest.

The strongly desired result of the Green Revolution is a standardized and optimized rice cultivation in each of its processes, steered towards maximizing yields per hectare: animal, vegetal and cultural biodiversity, territorial specificities have been marginalized in this process which has made rice a commodity traded on the markets based only on the product categories that take into consideration the shape and size of the grain. Between the end of the 1990s and the beginning of the new millennium, the world, globalized and deprived of protectionist barriers, caused a crisis for the Italian rice cultivation, due to competition of products from Asia. The world of rice cultivation in the Po Valley, according to the opinions of many experts, seemed destined for an inexorable decline, thwarting the sacrifices of generations of people who had contributed to its creation (Casati et. al., 1999, Brusa, 2007). Although not fully coordinated and organic, the reaction of the rice-growing

¹ In the provinces of Novara and Vercelli there are 219 registered holidays of which 173 are still active, a figure that testifies to a downsizing of the holiday system and a dismantling (source: www.atlantefestepiemonte.it).

world was not long in coming: individual farmers, institutions, trade associations agree with the experts on the need to redefine some aspects of the production model, trying to partially free rice from the quantitative parameter to highlight the territorial peculiarities, the specificity of the cultivated varieties, the traditions and the culture that remained for a long time on the margins. Initiatives such as the establishment of "rice districts", the creation of the *Riso italiano* brand, the recognition of DOP and IGP territorial brands for rice produced in specific areas under the conditions defined by regulations, the organization of large-scale associations capable of involve and culturally transform the main stakeholders, such as "La Strada del Riso Vercellese di Qualità", the creation of professional figures such as "rice sommeliers", the recovery of ancient varieties (Porporato, 2021) seem to follow the path successfully undertaken by the Italian wine sector over a decade earlier. A comparison that holds up but which must consider some substantial differences that qualify the path taken by Italian rice for important traits of cultural originality.

In the paradigm shift, the rice production system has put in place numerous tools. To name just one: the integration of strategies for environmental protection seems to be amongst the most significant ones for the results it generates both in terms of a newfound competitiveness of the product, which can be placed in different market segments apart from the industrial one, and also, above all, for the positive externalities it produces in the production areas (Gismondi, 2022). This vast topic, which has been the focal point of a great public debate in recent decades, was codified in our Constitution in February 2022: two articles of the Carta, 9 and 41, were modified by ratifying, in fact, that the protection of environment, biodiversity and ecosystems are elements of primary importance and moreover they must be conceived from an objectivist point of view, as goods with their own ontological status, therefore no longer considered in a perspective merely instrumental to human well-being. This is a change of perspective which, if it is not overturned by future constitutional reforms, will have significant repercussions both on the level of the body of laws and on the one of productive activities.

In the field of agriculture, the European Instructions, for almost a decade now, have encouraged sector operators to invest in transforming their companies into systems that are more sensitive to environmental protection and aimed at minimizing the effects of climate change. A particularly relevant index for measuring this process is represented by the resources that the EU allocates, through the CAP - Common Agricultural Policy - and in particular the EAFRD - European Agricultural Fund for Rural Development, to mitigate the effects that agriculture produces on climate change, for the enhancement and protection of biodiversity and for the research of plantation methods that respect natural ecosystems. Since 1992, the EU has begun to fund environmentally friendly

farmers, but only since the cycle of incentives established by the CAP 2014 - 2020 have these expenditure items literally exploded to constitute a very significant share of the entire budget of the Union. With the process of the new CAP launched in 2018, in accordance with the proposals defined as the "European Green Deal", the EU has further accelerated the process of converting the CAP into a system of financing that they will impose on the Member States, starting from 2023, to adopt legislation that promotes environmental, social and economic sustainability. This legislative framework will be adapted to the characteristics of the agricultural system of each Member State through Strategic Plans whose results will gradually be measured through the collection of data and their analysis.

Starting from this observation, I have chosen to deepen the evolution of organic agriculture, initiating from the first marginal experiments conducted in Italy up to its consecration and institutionalization defined within a legislative framework that has only recently found fulfillment in our country in 2022 with the approval of the Legge 9 marzo 2022, n.23 "Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico". Through a quantitative analysis I have shown how the organic farming sector in Italy represents a no longer marginal share covering 17.4% (data referring to 2021. Source: EC, 2021) and 75,874 farms, 6.6% of the national quota; a market that since 2012 has increased the sales of Italian organic products by 131% and exports by 181% (Nomisma, 2022). In this context, Italian organic rice cultivation, although struggling to free itself from the conventional agricultural system, counted 201 farms in Piedmont in 2020, about 11% of the total active rice farms in the region (Borsotto, Borri, 2020). The imaginary lines that delimit the field between the conventional and biological models in rice cultivation have blurred boundaries despite the fact that two alignments characterized by a strong ideological connotation are recognizable and materialized in the public debate during the final stages of the process followed by law 2022/23. What emerges from the survey I conducted in the field is a great variety of facets that interpret the different environmental sensitivities, the training courses and the experiences gained by each farmer.

Starting from the experiences gained by the pioneers of organic rice cultivation in Italy, amongst which the Cascine Orsine of Bereguardo in the province of Pavia represent the undisputed forerunner, I have attempted to reconstruct the historical, cultural and social context from which an agricultural project took shape, operated over the course of twenty years in the Baraggia area, straddling the provinces of Vercelli and Biella, a geographically peripheral area in relation of the industrial rice production of the Vercelli, Pavia and Novara areas but culturally central and for this reason a source of important innovations that have influenced rice growing not only in Italy. From

the first unsuccessful experiments carried out in the paddy fields of the Stocchi family, under the critical eyes of fellow farmers, the factors that determined the success of a new agricultural strategy were consolidated, operated on the basis of agronomic techniques that integrated traditional elements with creativity, the patience of observation, the comparison of experiences. Animal and vegetal biodiversity, in this agricultural perspective, have become positive factors that contribute to generating an environment suitable for the growth of rice without the use of synthetic chemicals. The community of the "Bio-veri", starting from the Stocchi family alone, today has about ten rice farmers concentrated in the Rovasenda area and in the neighboring municipalities and extends for about 1,000 hectares of rice fields. Although they are all certified as "organic" by third parties as required by law, they comply with a more restrictive code of conduct than that imposed by the regulations. This choice also reflects the ways in which the "Bio-veri" admit new members into their community: it is not enough for them to be certified by the relevant institutions, instead, they must earn the right of access "through fieldwork", through a process of direct studying of the methods in which the farmer operates.

If the group's action had moved on an informal level, with sporadic public "releases", such as the collaboration with the television program Report for an investigation that revealed the mechanisms through which rice that was not authentically organic was marketed², in the spring of 2021 the "Bio-veri" form an association, based on the real possibility that the law on organic agriculture (2022/23), which was discussed in the Senate at that time, contained a specific rule on organic districts. Thus was born the Association "Biodistretto del riso piemontese" which is configured, in the intentions of the founding members, as a subject to which other farmers could turn if they wish to experiment and implement in their companies the organic rice cultivation methods developed and perfected over twenty years of study and comparison and constantly improving. Interpreting this step as a mere formalization of a collaborative relationship between subjects who have helped each other for years would be simplistic, in my opinion, and there are many elements that confirm it; it must above all be explained as a public affirmation of an agricultural model characterized by a strong political trait, inextricably linked to the territory, to the people who inhabit it, to the natural resources that everyone shares. The affirmation of identity that had marked the pioneering phase, characterized by a strong oppositional and demarcation component, is resized and reoriented towards new objectives both through opening up to new members, placed outside the circle

² From this experience was born the appellation "Bio-veri" (veri=true) as opposed to the "bio-falsi" (bio=false) or "bio-furbi" (bio-crafty) who risked compromising the image and frustrating the efforts of those who worked honestly in a sector in which trust plays a central role.

of "pioneers", and through the involvement of the whole group in participatory projects³, first of all producing a transformation in all the members of the group (Pagliarino, Orlando, Vaglia, Rolfo, Bocchi, 2020). The Biodistretto is therefore configured as an operational arm of a political manifesto addressed indeed to conventional rice growers colleagues but that looks above all to the territory in its organic complexity, preparing to give a further impetus in terms of recognisability and candidate to be publicly identified as an oasis agroecological in continuity with the "wild" portion of the Baraggia and in profound discontinuity with the industrial rice paddies extending southward for tens of kilometers and then along the Po Valley.

The environmental regeneration of the spaces dedicated to agriculture through the "Bio-veri" initiative has positive reverberations on public spaces and in the social composition, bringing back to focus of the inhabitants of this territory the fundamental relationship between food, the territory of the production, the people who inhabit it, the plants and the land. In this sense, rice returns to being among the "plants of civilization" and health in a broad and positive meaning, a plant capable not only of satiate the appetites of the world but also of nourishing relationships, connecting people to the environment that surrounds them and offer the "Biodistretto" the opportunity to found a new and lasting alliance.

³ The reference here is to "Risobiosystem" a participatory project in which an interdisciplinary group of researchers from universities and the CNR and "Bio-true" organic farmers were involved for three years.

METHODOLOGICAL NOTE

This research has examined a case study, that of the "Biodistretto del riso piemontese", proceeding from an analysis of the historical, cultural and legislative context, first referring to the entire national rice district, then to the more specific one of the triangle of the "lands of water" between the provinces of Vercelli, Novara and Pavia. The collection of testimonies in the field, conducted through semi-structured interviews, was preceded by a careful work of study, consultation and acquisition of the reference bibliographic, historical and institutional sources which made it possible to focus on some fundamental notions on which based on the subsequent field investigation.

In this second part of the research I focused on identifying two types of profile: one more suitable to bring out the folkloric aspects related to the rice world, the other instead more focused on highlighting the dialectics between "conventional" farmers and organic farmers.

To structure the questionnaire of the interviews of the first group, linked to identifying forms and survivals of the material and immaterial culture of the rice world, I relied on the available literature. Being for what concerns ethnomusicology the extremely organic and complete sources thanks to the extraordinary studies of Castelli, Jona and Lovatto (2005) I directed my attention on the aspects of folklore explored and known in literature through the research of Grimaldi and Saiu (2004; 2007; 2008) in need of further study and updates on their evolution. Questions related to the forms of intangible cultural heritage were submitted to all farmers involved in the research, working more specifically on these issues with witnesses who had played an active role in the organization of events or forms of enhancement of cultural heritage. Although the result of this part of the work has been negatively affected by the COVID-19 pandemic that has caused the cancellation of all events and public demonstrations, some interesting news has been collected that integrate and update the material available in the literature.

As far as the second strand of the survey is concerned, I have identified some institutional figures who had gained significant experience or who had participated in the debate and development of sustainable agriculture, farmers with representative roles or recognized for their commitment within the rice community. Through the interviews submitted to this type of profiles that we could define as "exploratory" I was able to access and isolate the theme chosen as a case study, the Piedmontese rice biodistrict which has its geographical epicenter in Rovasenda. Having access to the community of Rovasenda I identified all the subjects involved and active in the path that led them from the pioneering phase to the most recent and structured one. Below is the table with all the

witnesses interviewed, the profession and the assignments relevant to the survey, the most relevant issues that emerged from the interview.

NOME COGNOME	RUOLO	PRINCIPALI AFFERENZE TEMATICHE
Gualtiero Freiburger	Former manager of the Piedmont Region in the agriculture sector; founding member Biodistretto del riso Piemontese.	Legislative and cultural paths of organic farming in Italy; history biodistrict.
Gabriele Varalda	Former manager of the Province of Vercelli in the agriculture sector; Scientific Director of the Regional Ecomuseum of Terre d'Acqua; President of the Slow Food Vercelli association.	Legislative paths of organic rice cultivation in Italy; conventional and organic rice cultivation in Vercelli; valorisation of Giant Vercelli rice.
Claudio Cirio	Rice farmer, Cascina Falasco, Casalbeltrame, NO; Vice-President of SAPISE Sementi.	Traditions of the rice world; seed rice production; conventional rice farming.
Marco Paravicini Crespi	Agricultural entrepreneur, Cascine Orsine, Bereguardo, PV.	History of organic rice cultivation in Italy, its cultural and social evolution. Role of Cascine Orsine in the history of biodynamic and organic agriculture.
Eusebio Francese	Rice farmer, Cascina Canta, Novara.	End of traditional agriculture; the first steps of the Green Revolution; alternatives to the conventional system.
Valentina Masotti	Journalist; food bloggers; rice sommelier; Councilor of Strada del riso vercellese di qualità.	From a quantitative system to a qualitative one; the new “rice roads”; specificity of Italian rices; territoriality; enhancement systems: rice sommeliers.

Matteo Musso	Rice grower, Musso farm, Carisio, VC; president of the Rice Consortium of Baraggia Biellese and Vercellese DOP.	The territory of Baraggia and the constitution of the PDO; reduction of pollutants; modernization of conventional rice farms.
Edoardo Rosso	Rice farmer, Cascina La Gaietta, Vercelli; Councilor oh the Strada del riso vercellese di qualità.	Conventional agriculture; the paddy landscape; rice promotion; direct sales.
Maurizio Tabacchi	Rice farmer, Azienda Agricola Tabacchi, Vercelli; Breeder; Riso Gigante Vercelli.	Recovery of ancient varieties of rice; reduction of pollutants in peri-urban areas; modernization of conventional agriculture, Presidium Riso Gigante Vercelli.
Piergiorgio Varalda	Rice farmer, Cascina Muleggio, Vercelli; Riso Gigante Vercelli.	Recovery of ancient varieties of rice; reduction of pollutants in peri-urban areas; Presidium Riso Gigante Vercelli.
Vittorina Maratelli	Rice farmer, Farm “Eredi di Mario Maratelli di Vittorina Maratelli”, Asigliano, VC.	Ancient varieties of rice; Maratelli rice.
Giovanni Testa	Rice farmer, Cascina Grampa, San Pietro Mosezzo, NO.	History of rice; Rice trail; Back to earth
Lorena Gavinelli	Retailer of local rices, Badia di Dulzago, Bellinzago, NO.	Direct resale of rice; customer relationship; importance of explaining the rice product.
Silvia Tomasoni	Organic and conventional rice grower, Cascina Santa Teresa, Brusnengo, BI.	Production of rice and sale of complementary products and services; organic rice.
Rosalia Caimo Duc	Organic rice grower, Candia Lomellina, PV.	“Bio-veri”; organic rice; creativity in organic farming.
Stefania Goio	Organic rice farmer, Goio Stefania farm, Rovasenda, VC.	Generational change; from conventional to organic.

Maria Paola Di Rovasenda	Organic rice farmer, Cascina Teglio, Rovasenda, VC.	The birth of the Biodistrict; conventional-biological dialogue; the importance of political commitment to “clean” agriculture; organic farming and being a community.
Stefano Tiraboschi	Biological agronomist at Cascina Teglio, Rovasenda, Vc.	Lack of university education for organic farming; importance of experimentation; knowledge sharing.
Cesare Maiolani	Organic agricultural collaborator at Cascina Teglio, Rovasenda, Vc.	Living and working well on an organic farm, learning by observing nature.
Scribante Lairetta	Organic farm worker at Cascina Teglio, Rovasenda, Vc.	Selling an organic product to feel good about yourself.
Marco Ducco	Organic farmer, Cascina Angiolina, Buronzo, BI.	Back to the land; Organic farming as a mission for the family; ethical choice.
Marco Fassone	Organic farmer, Fassone farm, Rovasenda, VC.	A young organic farmer; the help of the community; work in a healthy environment.
Giuseppe Goio	Organic farmer, Giuseppe Goio farm, Rovasenda, VC.	Organic rice cultivation; the importance of community; recover the dignity and the pleasure of being a farmer.
Fulvio Stocchi	Organic rice farmer, Cascina dell'Angelo, Rovasenda, VC.	From health issues to choosing to go organic; the search for a method; green mulch; the importance of sharing.
Giovanni "Giuanin" Pansarasa	Retired rice farmer; historical memory of Rovasenda.	Pre-Green Revolution agriculture; folk traditions; the traditional techniques in paddy fields; the epic of

		the conquest and transformation of the Baraggia.
Ugo Stocchi	Organic rice farmer, Cascina dell'Angelo, Rovasenda, VC.	Serious organic farming; biodiversity; the plants in the paddy field; circular farm, green mulch; observe nature to learn.
Riccardo Stura	Customer of the Piedmont Organic Rice District.	Conscious consumption; relationship with the manufacturer; the “organic” label.

A total of 27 interviews were involved, of which 9 with representatives of public and private institutions, 8 conventional farmers, 1 mixed conventional and organic farmer, 8 organic farmers belonging to the Piedmont rice Biodistrict, of which 4 women and 4 men, 1 historical memory, 2 employees, 1 consumer.

All the interviews were recorded in video, edited and uploaded to the portal www.granaidellamemoria.it in a special archive that I entitled "Stories of rice". Each interview was filed in two languages – Italian and English – a brief summary was written, some keywords were associated, the location where the interview was given was georeferenced and finally a lineup was created that allows direct access to the portions of the interview related to the topic of interest. The "Granaries of Memory" are an ambitious scientific and educational path aimed at collecting, cataloguing and communicating memories in video through a complex multimedia archive. The interviews collected during long and in-depth research, conducted in Italy and abroad, report testimonies of peasants, workers, artisans, entrepreneurs, partisans, etc. The definition "Granaries of Memory" has its roots in the peasant world: the food reserve fruit of the work of the agricultural year, dispense of basic necessities to overcome the long winter period in which the land is barren and for many months does not generate fruits. The idea of resorting to this metaphor was implicitly suggested by Marguerite Yourcenar when, in the book *Memoirs of Hadrian*, she makes the old Roman emperor say: «The founding of libraries was like constructing more public granaries, amassing reserves against a spiritual winter which by certain signs, in spite of myself, I see ahead» (1951, p. 121). The online archive "Granaries of Memory" is an instrument of historical-anthropological knowledge, a universe of memories intended not only as a look at our past, but a tool to re-think and re-shape the future.

I have participated in the "Granai" project since its inception, collaborating in the realization of numerous researches focused on the theme of nutrition, among which it is worth mentioning "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie" an extensive field research aimed at collecting and systematizing the memories of former workers on the memento of the meal inside the factory he meal, a fundamental moment of aggregation both in the rational factory dominated by the assembly line and in the "boita", is at the center of exchanges of regional foods and drinks, of the upper hand of dry foods over liquid ones, of the struggles for the right to canteen and a healthy food both emotionally and nutritionally. Another large-scale archive, in the creation of which I participated with numerous interviews and contributions is "The traditional Italian espresso coffee" created on the occasion of the candidacy of Italian espresso coffee as a UNESCO intangible heritage. Through the archived interviews, the many facets of coffee emerge as an identity drink for Italians, a restorative and redemptive coffee that suspends the frenzy of the working day by offering interludes of socializing and sharing. During the PhD period I also worked on the creation of a new archive "Breastfeeding. Forms and practices of humanity" which, through the interviews collected, confirms this basic form of care as a fundamental safeguard of health in the short, medium and long term for both the child and the mother.

All the interviews filed within the "Granai delle Memoria" portal are carried out following the unstructured interview method, one of the fundamental qualitative research methods used in the ethnographic field. It is an interview guided by questionnaires that define only a rough texture of the discourse that will be defined during the work: the individual placing himself within the collective space and time needs not to be forced into a rigid mesh of predefined questions. In this sense, the questionnaire performs a guide function and it is the interviewer's task to understand what is the right compromise between the interviewee's freedom of expression and the need for comparability of the results among all the subjects involved in the research. In this research I have tried to find an acceptable compromise, leaving the interviewee free to express himself in the times and in the ways most suited to him but without renouncing to deepen all the aspects planned in the preparatory phase.

CHAPTER I

RICE IN ITALY, BETWEEN HISTORY AND TRADITION

1.1 - The uncertain origins of cultivation in Italy

When we talk about the origin of rice in Italy it is necessary to introduce a distinction based on the reasons for which it was imported and spread throughout the Italian peninsula. If in the first instance rice reached the Italian coasts due to its curative and cosmetic properties, as amply documented in the following chapter, it is necessary to wait a few centuries before it was also recognized for its food qualities and its cultivation spread. It is not possible to establish exactly how, where and when seed rice and its cultivation were introduced in Italy. There are numerous theories, mostly supported by clues, sometimes very vague and reported in the literature without any direct reference to documents that can validate them.

Rice cultivation arrived in Europe through the Arabs, an extraordinary vehicle of cultural contamination between East and West, who spread its use in the field around the 8th century BC. first exploiting the river area of the Guadalquivir and subsequently the marshy areas between Andalusia and Catalonia, constituting an important basis of agronomic experiences which converged, together with the main sources of the Latin and Arab world⁴, in the *Book of Agriculture* of Ibn al-Awwam, written and circulated in the 12th century, which has become a cornerstone of modern agricultural knowledge (Forni, 2014, pp. 31-33). Many authors agree that the Arabs, from southern Spain, introduced the cultivation of rice in Sicily, in particular in the area of Lentini, south of Catania, flat and marshy, where, although interrupted for some decades of the twentieth century, still today it is possible to find its production⁵. This hypothesis, albeit plausible, is however not supported by any

⁴ Ibn al-Awwam's work is a complex compendium of the agronomic knowledge of his time; through his monumental publication, the Andalusian agronomist offers an organic synthesis of authors ranging from the Latin world to the Nabataean one up to the Indian area. The work of this intellectual can be read as «the fruit of that extraordinary historical-cultural process constituted by the emergence of Islam in the 7th century [...] which [...] homogenized, assimilating all the cultures it incorporated. Therefore also the agronomies of the peoples who fell under Arab domination, precisely within the framework of the new Muslim civilization» (Forni, 2014, p. 31).

⁵ From the intuition of a Sicilian chef, in search of a local rice to produce the beloved Sicilian arancini, and the lucky meeting between an entrepreneur, Sebastiano Conti, and the Department of Agriculture and Environment of the University of Catania, the project was born the reintroduction of rice cultivation in the Catania Plain under an organic farming regime which today can count on a complete supply chain, from cultivation to transformation and packaging of the product (Caruso, 2021, p.13). Starting from 2012 there is a first timid return to rice production in Sicily with 3.5 hectares cultivated

textual evidence⁶, on the contrary, as noted by Ciferri in his *Lineamenti per una storia del riso in Italia*, many have been led to believe this hypothesis true only because it is probable: «Ove, dunque, un'isola era da millenni, leggendariamente, l'emporio granario del Mediterraneo, perché non supporre che un'altra coltura cerealicola vi fosse nata sotto l'auspicio arabo e la tutela di quei Viceré spagnoli che ben conoscevano il riso di Valencia, e si preoccupavano tanto del commercio dei cereali?» (1966, p. 11). It is always attributed to the Arabs, on the basis of similar deductions, the attempt to introduce the cultivation of rice in Calabria, in the area of Sibari in the province of Cosenza, still present with about 430 hectares⁷ of cultivated land, and in Basilicata, in that strip of land flat and marshy area between the Basento and Bradano rivers.

A second possible and still probable factor in the diffusion of rice in Italy is attributed to the incessant commercial action of the merchants of the Republic of Venice and of the other Maritime Republics in constant relationship with the Arabs, with Egypt and with numerous other Asian peoples in possession of the knowledge necessary to start the cultivation of rice. However, we are also here in the uncertain terrain of hypotheses without the possibility of finding confirmation in reliable documentation. Exactly on the same level are the hypotheses that attribute the paternity of the first rice crops to the Aragonese, not far from the ruins of Paestum, in the marshes left by the flooding of the Sele or, perhaps, near Salerno, as claimed by the philosopher and Greek scholar Simone Porta (Tinarelli, 2006a, p. 21). Provided that confirmation of the hypotheses described up to now is found, an incontrovertible fact remains: they were marginal crops and certainly inconsistent from a quantitative point of view given that, due to the intrinsic complexity of its cultivation, rice requires a rigid and articulated organization territorial that is reflected over time in a radical transformation of both the landscape and the social, political and cultural fabric. No trace of these "macroscopic" transformations remains, so one certainly cannot be wrong in affirming the marginality of rice cultivation in Italy until the 16th century. During the 14th century, rice was often mentioned in the registers among the goods imported at a high price and on which a very substantial tax was applied:

conventionally which grows up to about 100 hectares in 2021, all organically (www.ente_risi.it/servizi/seriestoriche/superfici_fase01.aspx).

⁶ There is news of a single document relating to a tax on rice applied in Sicily in the 9th century, recognized however as «one of the many forgeries in Arab-Sicilian history perpetrated by the “notorious” friar G. Vella» (Ciferri, 1966, p.12). This document, as proof of the Arab primacy in Sicily, is cited by Caruso in the Proceedings of the International Rice Congress of Vercelli on 5-8 November 1912, in turn taken up by Tinarelli in the volume *Il riso* (Ferrero, Tinarelli, 2008, p. 44).

⁷ Source: Ente Nazionale Risi, data referring to 2021.

a document of 1371 «nota tra le spezierie il “riso d’oltremare” e il “riso di Spagna” » (Pagnini, 1765-1766, p. 7) further strengthening the hypothesis that at the time, in Europe, the reference production area was still among the lands of the Iberian Peninsula. Also interesting is the thesis relating to the cultivation of rice in Italy, limited to its use for medicinal purposes within the Orti dei Semplici. Therapeutic use required modest quantities that could be obtained by growing rice in the confined spaces that convents mostly dedicated to plants with curative potential or to those still considered exotic: «il riso non era una pianta strana come il mais – una delle specie più aberranti in seno alle Graminacee – e che quindi poteva destare meno curiosità di quello; ma è pur vero che era sufficientemente diverso dai comuni cereali in coltura – miglio, sorgo, panico, avena, orzo e segala, oltreché frumento – da meritare una coltivazione negli orti delle piante mediche» (Ciferri, 1966, p. 14).

1.2 - From the first historical findings to its consecration in the Po Valley

In literature, what is most frequently cited with words such as "the oldest document capable of attesting to the cultivation of rice in Italy" dates back to 1468. In reality it is not a question, as one might suppose, of a description of rice cultivation in a given area, but of a request «per parte di Leonardo di Colto de Colti Cittadino Pisano» (Targioni Tozzetti, 1779, p. 217) addressed to the Priori della Libertà and the Gonfaloniere della Giustizia of the Florentine people to use «certi Terreni, che per l'acque, che vengono di più luoghi, ha veduto che lì, seminandovi del riso ve lo farebbe molto buono, e molto bello & in gran quantità» (*ivi*, p. 218) underlining that the rice obtained could be transported and sold in Liguria with great economic advantages for the Signoria of Florence. To secure the investment made, the applicant underlines that «à tolto a fitto i detti terreni da queglii di cui sono, e con loro è rimasto in buona concordia e metterebbili a farvi seminare del Seme del Riso, se gli avesse certezza, che quando egli avessi durato fatica & speso, & avuto la cosa, non gli fussimo per invidia, o per altre cagioni levate l'acque, che vanno a detti Terreni, per le quali sarebbe perduto ciocchè vi si facessi per detto uso» (*ibidem*). The paper highlights at least three notable elements: the first is a good knowledge of the advantages offered by rice cultivation, i.e. the high yield capacity, secondly it is clear that the agronomic needs of the rice plant were very clear: only with a constant and good availability of water the cultivation would have been fruitful. Last but not least, rice is not mentioned as a rare, exotic commodity, unknown to most people, on the contrary it is spoken of with a certain familiarity, from which it can be deduced that it was a cultivation already present in the wetland area of the Viareggio hinterland and not only.

A further turning point in the history of rice cultivation in northern Italy was due to Galeazzo Maria Sforza who, considering his production strategic and extremely fruitful, contributed in a decisive way to supporting it. In the space of a few years, the partnership between Milan and rice became so strong that he became the protagonist⁸ of cultural experiments⁹ and diplomatic strategies aimed at consolidating, for example, the alliance with the Este family of Ferrara. Date back to 1475 two letters that the then duke of Milan sent to Niccolò de' Roberti, orator of the duke of Ferrara, Ercole I d'Este, in which he announced the gift of twelve sacks of seed rice, which then arrived in the Emilian city under the control of an impressive escort to demonstrate how precious the cargo was (Motta, 1905). The marshes of Rovigo and the Ferrara area constituted an ideal environment for the cultivation of rice so much so that only twenty years later «Ludovico Muratori, lo storico, abate e direttore in Modena della biblioteca del duca Rinaldo I d'Este, nel 1495 sul *Diario ferrarese*, scrisse che il riso si vendeva a Ferrara oramai a prezzo troppo basso: a soli quattro quattrini alla libbra» (Ferrero, Tinarelli, 2008, p. 46), a clear sign of abundant production. A few decades later Lodovico Guicciardini, merchant and writer, descendant of the better known Francesco, in his best known work *Descrizione dei Paesi Bassi* of 1567 included, alongside fabrics, armor and other goods of great quality, the «molti risi buoni» coming from «Milano e dal suo Stato» (Guicciardini, 1567=2014, p. 144) proving that the production of the cereal had consolidated to the point of being an exported and appreciated commodity in countries relatively distant from the Lombard capital. In addition to the political will of the Sforzas, the network of the "navigli" contributed to the success of rice cultivation in the lands of the Duchy: a complex system of irrigation canals which already at the end of the 15th

⁸ The context in which the success of rice cultivation in the Duchy of Milan matures is marked by the precise desire for modernization and economic development that followed the peace of Lodi of 1454: «Se ci ha epoca poi, nella quale l'agricoltura abbia raggiunto un altissimo grado di progresso e di ricchezza, è certamente questa [...] Devesi specialmente a quest'epoca l'introduzione della coltura delle risaje, le quali solo pochi anni dopo, cioè nel 1530, costituivano già una delle principali produzioni agricole del Milanese onde fu compresa nel censimento effettuato a quell'epoca» (Formentini, 1877, p. 604). The diffusion of the new cultivation was not accepted by all with joy, on the contrary there were those who opposed it because it damaged personal economic interests: «Moltissime difficoltà ebbe ad incontrare sul principio, ed anche successivamente, questa coltivazione per l'opposizione degli interessati alla percezione delle decime; i quali, non potendo in base delle loro investiture far comprendere il riso quale derrata decimabile, procurarono in ogni modo colla loro influenza di ottenere dai governi delle leggi restrittive, le quali ebbero appunto la prima radice da questo conflitto di interessi, e si conservano anche oggidì» (*ibidem*).

⁹ The first experiments and productions in Lombardy were started near Vigevano, in the ducal estate of Villanova di Cassolnovo, from where the famous twelve sacks destined for Rinaldo I d'Este were shipped (Ciferri, 1966, p. 13).

century regulated the waters of the main Lombard waterways, available to crops and especially rice, notoriously in need of regular and abundant supplies of water.

The success of rice, in the last decades of the 15th century, also affected new fertile lands far beyond the banks of the Ticino: first in Novara and Lomellina, places faithful to the Sforza government, to then put down roots, which would become deep, even in the troubled Vercelli of the Dukes of Savoy where we find, after less than twenty years, a new document to testify with certainty the presence of rice cultivation certainly made easier by the massive presence of marshes, the flat conformation of the land and a discrete system of water channeling previously made. A document conserved in the Archives of the Ospedale Maggiore of Vercelli (Mandelli, 1857, pp. 141-143) and dated 12 October 1498, testifies to a dispute referring to events that took place five years earlier in the Larizzate area, a handful of kilometers south -west of the capital. The controversy opposes the *«Commendatore dell'Ospedale e li signori Alessandro e Michele de Restis»* (*ibidem*). The latter ask the Ospedale Maggiore, which in the meantime became the owner of the Larizzate estates, to recognize the improvements made by father Emanuele de Restis, citing, among these, a “pista del riso”, a complex machine, operated by the driving force of the waters, used for a long time for the husking of paddy rice. The presence of such equipment is a clear indication that in those years not only was rice cultivation present in the Vercelli plain but it was so deeply rooted as to stimulate demanding investments to complete its transformation on site. Widening the gaze, at the end of the 15th century and the beginning of the 16th, news and historical documents relating to the presence of rice cultivation multiply «in tutta Italia si sottrassero alla risicoltura pochissime regioni italiane; soltanto l'Umbria e, per chiare motivazioni, la Liguria, il Trentino, l'Alto Adige e la Valle d'Aosta mai la praticarono» (Tinarelli, 2006a, p. 25). The nutritional properties of the cereal, the possibility of putting marshy lands or those periodically invaded by the floods of rivers and streams to value, combined with the ability to generate an income on average higher than that of any other cereal were the elements that mainly decreed its success, which increased to the point of extending to "good" land in the past used for traditional arable land.

1.3 - The rice of "sick air"

The impact of such a rapid and quantitatively significant change in agricultural production also had serious repercussions on a cultural level. The spread like wildfire of the new crop created distrust among the political and administrative authorities and among the populations who lived in close contact with the flooded fields. The stagnant waters in which rice was produced were held responsible

for the deterioration of air quality and consequently for the spread of malaria¹⁰. At the end of the 1500s, many ordinances issued by the city authorities began to regulate rice cultivation to contain the damage it was believed to cause to public health (Ciferri, 1966; Ferrero, Tinarelli, 2008). The first limitations were probably imposed precisely in Lombardy about a century after its cultivation began and on this example they were also followed in Piedmont where, in Vercelli, in 1575 the then bishop of Vercelli, Monsignor Bonomo, forbade the ecclesiastics to cultivate land that could be used for other crops without explicit written permission to rice. «Questa proibizione non ebbe alcun effetto: si assicura anzi che lo stesso vescovo violò il suo sinodo coltivando le risaie nei beni dell'abbazia di Selve circa l'anno 1585, e non ostante la proibizione generale di coltivar riso alla distanza di dieci miglia da Vercelli pubblicata nel 1583» (Dionisotti, 1861, p. 133). From the last years of the sixteenth century to the mid-nineteenth century there is a succession of prohibitions, limitations, changes to the regulations which underline «la continua tendenza dei possessori di beni di violare i limiti segnati, per essere la coltivazione più produttiva e meno costosa» (*ivi*, p. 135).

The idea of the paddy field as a source of high profits and at the same time the cause of terrible miasmas and diseases spans the centuries and translates, in the ode in verse by Giuseppe Parini, written in 1751 and published in 1791, *La salubrità dell'aria*, which contrasts the "blessed soil" of Brianza where wheat is grown with the "fetid silt" that surrounds Milan where instead the "bad rice" was produced. Parini condemns the greed of those who chose the cultivation of rice preferring it to health and collective well-being in an invective with a strong civil commitment: «Pera colui che primo / a le triste oziose / acque e al fetido limo / la mia cittade espose; / e per lucro ebbe a vile / la salute civile». With rare exceptions, the measures taken by the authorities and the public reprimands only slow down the advance of the rice fields which cannot be stopped due to the economic well-being that it brings with it and, as evidenced by the dialogue over two hundred and fifty years between the Bishop of Novara Carlo Bascapè (1550 – 1615) and the lawyer Giuseppe Ravizza, fueled lively discussions for centuries. «Ma al presente il terreno è ben proficuo ai possessori, ma fatale agli abitanti per l'introdotta cultura del riso, che guastando l'aere rende rada la popolazione ai soli coltivatori [...]. La coltivazione delle vicine biade riesce stentata [...] gli alberi non acquatici periscono; i giumenti

¹⁰ The etymology of the term "malaria", bad air, otherwise known as "paludism" derives from the widespread belief that the disease was caused by poor air quality. Only at the turn of the nineteenth and twentieth centuries, with the studies of Giovanni Maria Lancisi, Alphonse Laveran and subsequently Camillo Golgi, was it understood that this pathology was linked to the spread of Plasmodium and that the vector of the protozoan were some types of mosquitoes whose life cycle it overlapped with the summer season, coinciding with the period of the year in which humidity and the unpleasant smells of decomposing vegetables were more marked (Crotti, 2005).

scemano di forza; le condotte d'acqua danno luogo a moltissime liti, discordie e risse. [...] i parroci si rendono malaticci e facilmente muoiono, e così a questa coltura irrigatoria tanto perniciosa ai corpi ed anche alle anime dovrebbe porsi un freno». Attorney Ravizza, his translator, replies in a note to these words of Bescapè, admitting that the problem, albeit mitigated by the invention of quinine, is still valid towards the end of the 19th century but that «se i beni e le decime [incamerati dai parroci] prima bastavano stentatamente ad un povero prete, ora introdotto il pingue prodotto del riso, fruttano assai di più, e così il parroco ha agio di sostenersi con buona nutrizione, alcuni possono tenere un cavallo per recarsi qualche volta nella settimana in città a *rompere l'aria*, e così l'organismo può abituarsi a neutralizzare e superare l'azione miasmatica» (Bescapè, 1878, pp. 102-103) suggesting that the wealth brought about by the cultivation of rice far exceeds the sacrifice of having to live in the unhealthy rice field climate¹¹.

In some cases the local populations who opposed the expansion of the paddy field prevailed over the economic interests of the landowners and all those who benefited from the cultivation of rice, for example in the Biella area, following a significant increase in cases of malaria, many rice fields already in production were converted into other types of arable land (Ferrara, Lombardi, Raso, s.a.). Dates 1859 a decree which forbade the cultivation of rice in all Canavese, celebrated by the population as the liberation from an oppressor; traces of this "victory" still remain in a plaque walled up on the walls of the town hall which reads: «il Canavese fu liberato dall'infausta coltura del riso che vi spargeva lo squallore e la morte ... (i cittadini) augurano che fermezza di popolo e sapienza di reggitori (così) come stornarono l'orrendo flagello, lo tengano lontano per sempre! »

1.4 - The governance of the waters for a new territorial arrangement

As previously mentioned, at the end of the Middle Ages, in the space of a few decades, a large part of the Po Valley underwent a profound change caused by man through the deforestation of vast

¹¹ The ambivalent nature of rice cultivation, harmful to health but essential to the coffers of the powerful, is a much-frequented theme in literature. Think, for example, of the pages of Vassalli in *La chimera* where the game of roles played by Spanish politicians is described: «Come il Borgo di San Gaudenzio, che i nostri personaggi avevano attraversato venendo da Novara, anche quelle risaie, per la legge, non esistevano: avendo il governatore di Milano marchese d'Ayamonte, [...] ordinato “a qualunque persona di qualsivoglia grado, e stato ancora privilegiato, che non ardisca di seminare, ne far seminare riso intorno alla città di Milano per sei miglia”» e poi ancora «era una precisa tecnica di governo [...] questa di costringere i sudditi a convivere con leggi inapplicabili e di fatto inapplicate [...] Così è nata l'Italia moderna, nel Seicento: ma può essere forse motivo di conforto, per noi, sapere che il malcostume ci è venuto da fuori, e che è più recente di quanto comunemente si creda» (Vassalli, 1990, pp. 42-43).

portions of the ancient lowland forest¹² and the construction of new settlements and the first rudimentary water management works. With the arrival of rice in the fields, this transformation process faces a further acceleration through the construction of a complex system that integrates large hardly perceptible to the naked eye¹³, allows the water to flow slowly and uniformly from the highest areas to those further downstream. The abundance of water in this area of Italy in the summer season, guaranteed by the snow and ice reserves of the nearby Alps, by the water basins of the great lakes and by the numerous underground aquifers, has allowed, unlike other areas where rice grows was equally established, to prosper and become the largest production area in Europe. What today, to an eye not accustomed to reading the signs of the landscape, might seem natural is actually the result of an enormous human effort, «un immenso deposito di fatiche [...] sono forse tremila anni dacché il popolo curvo sui campi di questa primitiva landa la va disgombrando dalle reliquie dell'asprezza nativa» (Cattaneo, 1939, p. 232). The cultivation of rice passes from the "natural rice field" as the architect Silvano Tintori¹⁴ defined the marshy and muddy areas where it was initially sown, to the "artificial rice field" to offer the grass the best conditions for its development. A complex network that connects and controls the water of rivers and lake basins intercepts the resurgence water of the fountains further downstream to convey it, through minor canals and ditches, into the rice fields, which in turn return it to the network without wasting a single one drop (Borgia, Masotti, 2015, p. 37).

The owner of the land, who mentioned above, had understood that the governance and control of the waters were the key element for the production of rice, who in 1478 intended to start the above mentioned production in Tuscany; in the same way it was very clear to the Sforza that, wanting to give impetus to this crop in a more modern key, they continued the construction of an ever more capillary and imposing water canalization system. In 1482 the Naviglio Sforzesco was completed, followed a few years later by the Roggia Mora, by Ludovico il Moro, and by the Roggia Biraga near

¹² Of this impressive work of adapting the landscape to the needs of a rapidly growing population, in need of new surfaces to cultivate, a large number of toponyms remain such as Ronco, Ronchi, Roncaglia to testify the work of the farmers armed with billhooks to contend spaces for exuberant nature (Barbero, 2007).

¹³ The areas where rice is grown in Italy are generally flat, but this does not mean that they are perfectly flat, on the contrary, the paddy fields, separated by banks, need to be arranged in a slightly unevenness success to prevent the stagnant water from flooding young plants, uprooting them. These are complex hydraulic systems that exploit and at the same time treasure minimal slopes. The best known example is the Canale Cavour which, in over 80 kilometers in length, are a difference in height of only 25 meters between the two ends.

¹⁴ Cited in Papotti, Brusa, 2008, p. 202.

Novara and the Naviglio d'Ivrea, wanted by the Savoy to capture the waters of the Dora Baltea in Ivrea and transport it for 77 kilometers as far as Vercelli (Baratti S., 2006, pp. 49-50). In the years to come there was a succession of hydraulic works which were not always built expressly for agricultural use but, more frequently, for a plurality of functions which also included the transport of goods, domestic use, the exploitation of motive power for the mills and for the first factories, and the less noble but essential outflow of blackwater sewage that could rarely count on sewage systems. The construction of these infrastructures can be compared to what we now call "major works". In fact, they involved colossal investments, largely supported by private individuals, on concession of the lordships or local authorities who over time sold the rights to use the water to those who used it for irrigation.

The sometimes disorganized dynamism of the 16th century, which Claudia Baratti¹⁵ defines with the expression "hydraulic disorder", contrasts with a long period of political, economic and health crisis during which no significant works were started with the sole exception of the Naviglio Langosco, derived from the Ticino, which is still essential today for the irrigation of the Novara and Lomellina areas. But if over four centuries of investments and hard work had guaranteed the Milan area an enviable irrigation network which guaranteed this area an agricultural productivity that was almost unique in the European context, the same could not be said of the Piedmont plain where, with the exception of the Vercelli area, still many of this were agricultural areas poorly served by canalization works. The real boom in rice production, in Italy and especially in Piedmont, is due to the impulse of the Savoy State: already at the end of the 18th century the Piedmontese sovereigns assumed full awareness of the importance of irrigation for rice cultivation and started a series of works irrigation systems that transformed the landscape, such as the implementation of the Cigliano canal, completed in 1785 and renamed Depretis canal in 1887, which starts from the Dora Baltea and heads east, crossing the territories of Cigliano, Bianzè, Santhià and Carisio and ending its course by throwing itself into Elvo.

The management of this complex network, fragmented into a multitude of subjects who often acted independently, did not guarantee, even in the mid-nineteenth century, both an organic vision of the works necessary for its future development and a rationalization of the water resource; furthermore, the long-term assignment of the rights on individual channels to contractors through a lease contract «dava luogo a frequenti lagnanze, perché non aveva altra mira che il lucro» (Marani, 1926, p. 11). It was the then Minister of Agriculture Camillo Benso, Count of Cavour, who planned

¹⁵ Baratti C., 2011-2012, p. 15.

the establishment of an association of farmers that would favor joint management of the waters of Ovest Sesia. In 1853, when the contracts for the concession of waters derived from the Dora Baltea expired, Cavour was ready, having already formed an Association, argued: «L'esperienza che vi è proposta ed a cui prendono parte 3500 agricoltori in associazione, voi dovete approvarlo [...] perché è un gran fatto, un fatto nuovo [...] in tutta Europa [...] questa sarebbe la più larga applicazione dello spirito di associazione che si sia finora fatta all'agricoltura [...] questo esempio produrrà un immenso effetto sugli agricoltori delle altre Provincie e farà sì che non sarà difficile il costituire associazioni agricole, non solo allo scopo di irrigare terreni, ma nell'intento di compiere varie imprese le quali possano tornare a vantaggio ed utilità grandissima all'agricoltura». On 3 July 1853, the Senate and the Chamber of Deputies approved, signed by Vittorio Emanuele II, «l'Associazione formatasi per l'irrigazione delle terre all'Ovest Sesia» defining another historical passage which sanctioned the need to identify new organizational forms that were compliant with the needs of this particular crop: the cultivation of rice was transforming not only the natural landscape of the Po Valley but also and above all the way of thinking and relating of its inhabitants. Once the Association has been established, the State promotes a redemption action for private waters to unite them to those managed by the Consortium and at the same time the Association starts the construction of new canals, corrects the paths of the non-organic ones with respect to the network, managing to optimize the management of the water which could finally be conducted where the community of farmers deemed it urgent and appropriate depending on the season and the crops planted. The state of things just described must not suggest that the relationships between the subjects involved in these events, in a complex interweaving of personal and collective interests, were then and are now willing to set aside the former in favor of the latter, on the contrary disputes were and are the order of the day, «ma è certo che nel corso degli ultimi due secoli le forze produttive dell'agricoltura padana sono state chiamate a frequentare una grande scuola: quella che imponeva di raccordare i propri particolari e privati interessi con i punti di vista di altre forze sociali, di altri gruppi, di altre zone e insieme di rannodare un continuo rapporto con le amministrazioni comunali e provinciali, con i funzionari dello Stato. Fare l'imprenditore agricolo su quelle terre – dov'era in gioco l'acqua e il suo uso collettivo – non poteva costituire un esercizio solitario, ma imponeva vincoli sociali precisi [...] a un sistema di regole che abbracciava interi territori e che doveva valere per tutti» (Bevilacqua, 1990, p. 90).

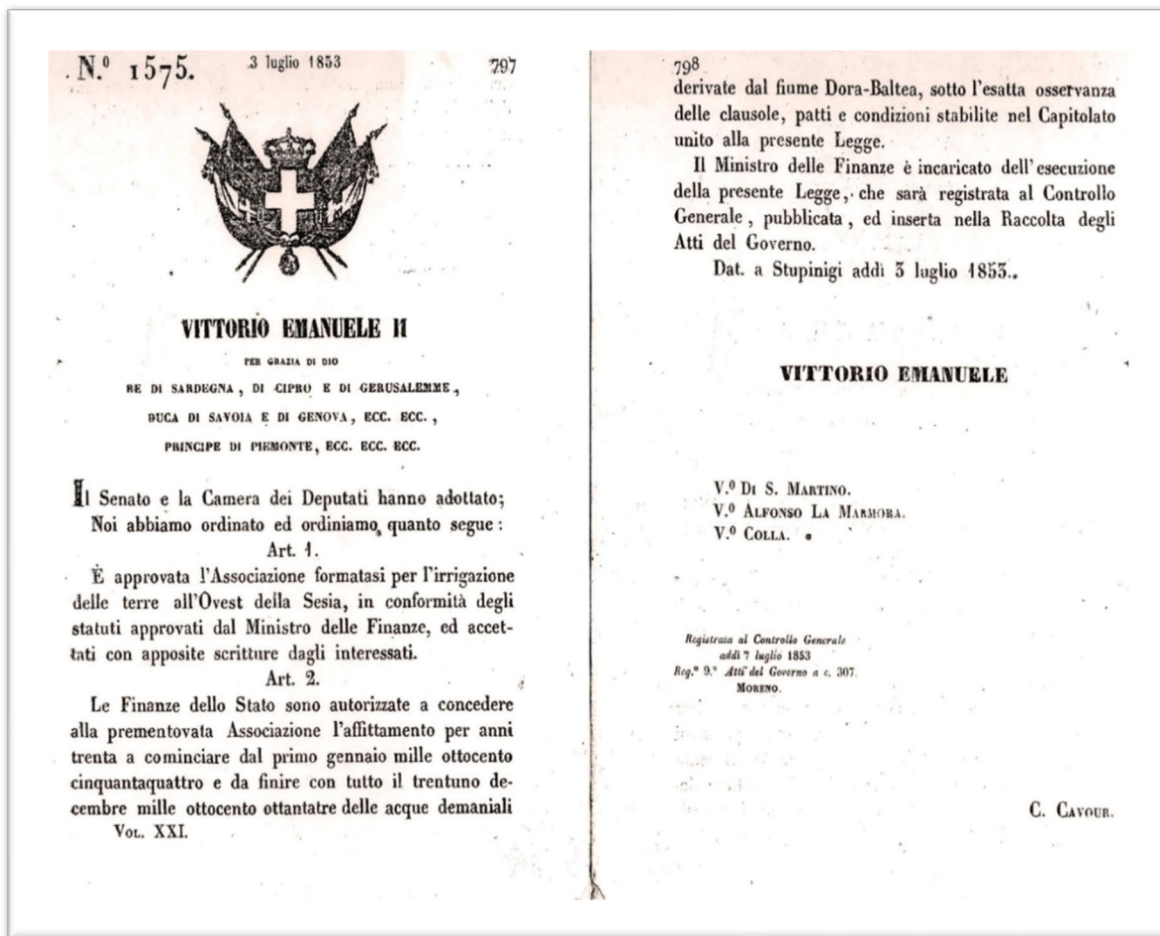


Figure 1 - Constitutive decree of the Ovest Sesia Association n. 1575 of July 3, 1853.

The farmers of the north-western Po Valley, tried by the consequences of the second Italian war of independence which had left tens of thousands of victims in their own fields as well as a difficult economic situation, began to put pressure on the Government for the construction of a canal able to fill the last major gaps that the irrigation network built up to that time had left between Vercelli, Lomellina and Novara. The derivation of a canal from the Po river was made possible by the measurements conducted by Francesco Rossi, land surveyor of the Leri estate owned by the Cavour family. From 1842 to 1846, aided only by rudimentary instruments, he carried out the necessary measurements to establish that from the water intake on the Po, at Crescentino, up to its confluence with the Ticino, in the Trecate area, there was a slope sufficient for the fall of the waters along the 70 km length. This is how Rossi's son describes his father's work in a subsequent publication: «Egli solo, umile pellegrino, schernito quale pazzereello dalla plebaglia saccente ed ignorante, si vide perlustrare quelle regioni con l'unica compagnia di un servo, ed ora merigiare sotto un albero, ora dissetarsi ad una fonte, ora pernottare in una catapecchia» (Rossi Antonio, 1870, p. 12).

The project, set aside several times, was resumed in 1852 by Cavour, then President of the Council of Ministers, who commissioned Carlo Noè to draw up the definitive project, completed the following year and made public in 1854 with some modifications compared to the project conceived by Rossi¹⁶. However, we still had to wait almost a decade before Prince Umberto of Savoy finally laid the first stone in Chivasso, it was 1 June 1862 when, after the death of Cavour, the construction works of the large canal were started. The cost of the work, for a newly constituted state, was truly impressive¹⁷ and, although largely supported by English and French capital, the participation in the expense of local populations, public administrations and moral bodies was particularly significant, which, called by the State to subscribe the shares and bonds issued for the financing of the canal participated with almost seven million lire (Baratti C., 2011-2012, pp. 22-25) sign, once again, of a deeply rooted plot of interests and needs that binds the destinies of those who lived and worked in these territories. Less than three years after the laying of the first stone, on 12 April 1866, this time it was the turn of Prince Eugene of Savoy to inaugurate the large canal entitled, at the behest of Minister Quintino Sella, to Cavour, the great statesman who died in 1861 it was beaten for rice cultivation and for the realization of this immense civil work. Thus the largest irrigation canal in Italy came into operation, one of the largest in Europe as well, destined to give a significant boost to agriculture in the plain between Dora Baltea, Ticino and the Po. In the years following the construction of the canal and above all of its derivations¹⁸, fundamental for the exploitation of the surrounding territories, the extension of the fields cultivated with rice grew enormously until reaching extensions similar, if not greater, to those of the last agricultural years available to date¹⁹. But the Cavour canal also contributed

¹⁶ The route envisaged by Noè envisaged that the intake be moved a few kilometers upstream of the one imagined by Rossi, just downstream of the confluence between the Po and the Orco torrent, on the southern outskirts of Chivasso, to reach 82.5 kilometers later and enter the Ticino at Galliate after having crossed numerous streams with the aid of canal bridges (Dora Baltea, Cervo, Rovasenda and Marchiazza) and siphon tombs (Elvo, Sesia, Agogna and Terdoppio) (Buffa, 1968).

¹⁷ The planned expenditure amounted to a total of 80 million lire, of which 55 million financed through the issue of bonds and 25 million through shares (Baratti C., 2011-2012, p. 24).

¹⁸ The Cavour canal was described by Carlo Cattaneo in a letter dated February 2 sent to the newspaper "Il Sole" as a "pianta senza rami" in the years immediately following its completion. Carlo Negroni, a lawyer from Novara, in one of his memoirs dated 1870 adds: «sono quattro anni che il canale è in esercizio [...] e il Governo non sa ancora a qual sistema attenersi per distribuire questo gran corpo d'acqua [...] si disperde in questo modo una ricchezza immensa» (Baratti S., 2019, p. 39).

¹⁹ It is estimated that in 1878 the rice area reached 228,000 hectares (www.ilpost.it/2021/03/27/riso-italia-storia), against a forecast of 210,800 hectares for 2023 (Ente Risi).

to industrial progress, thanks to the greater driving force made available by the plants fed with the new water available: the seeds that would lead to the extraordinary economic development of this territory had been sown.

1.5 - Rice, from the pharmacy to the Italian table

When the cultivation of rice, initially planted in marshy areas, replaced other less profitable cereal crops such as millet, panicum, sorghum, oats, rye, spelt, barley and spelled in the more favorable areas of the plain, within a few dozen of years there were strong changes especially in the diet of the populations of northern Italy²⁰. The basis of poor cereals, on which peasant food was based throughout the Middle Ages, was rapidly supplanted by this new cereal which, more productive and nutritious, became an integral part of the soups of the populations who inhabited the Po Valley and the areas adjacent to it where seasonal vegetables were combined with legumes, the latter as a substitute for the less available meat. In addition to the geographical proximity to the rice production areas, other factors contributed to the spread of this cereal in Italy and Europe. The excellent prices that popped up on the commercial markets greatly encouraged the export of rice from the Po Valley: our Italian rice, the only "variety"²¹ of rice grown in Italy until the importation of the first varieties from China, travelled far imposing itself on the richest tables of the continent. Another important vector of knowledge of rice as food, this time on the most popular canteens, was the tradition of paying part of the wages of seasonal rice paddy workers in sacks of rice: weeders and farm labourers, returning to their lands of origin, spread in this way the custom of consuming the cereal in territories certainly less accustomed to its use in the kitchen.

Over time, rice cultivation has shaped a unique agricultural landscape, characterized above all by the ability to integrate the presence of water in a controlled system, alternating periods of dryness with periods of submersion²². This unique combination of natural and anthropic elements has also

²⁰ In the Po Valley, rice found an ideal habitat for its cultivation: large tracts of land that slope gently towards the valley, combined with the abundance of water, are the elements that favored a massive change in crop choices, unlike other areas where crops were limited to experiments or very limited local production in terms of product volume.

²¹ I put the term variety in quotation marks because in all likelihood it was not a variety cultivated in purity: Tinarelli speaks of "population" to underline the heterogeneity of Italian rice crops which for almost four centuries, in the absence of varietal denominations other than the generic appellation "ours" continued in the absence of selection (Tinarelli, 1966, p.3).

²² One of the main variables in the rice cultivation technique is defined in relation to the choice of irrigation practices. In the Po Valley, rice crops are located near the 45th parallel of the boreal hemisphere: it is one of the northernmost areas

generated a "gastronomic landscape"²³ based on the original combinations of flora and fauna that have settled in these plains and which follow one another with the changing of the seasons. In addition to the rice crop, there are at least four other "crops" that can be associated with the rice paddy landscape. The first is that of palmipeds: ducks and geese, historically bred in large numbers, had and have recently recovered an important role in the containment of both weeds and parasites and in the fertilization of paddy fields. The meat of these courtyard animals and their eggs, as we will see later, were and are an integral part of the diet of the aquatic lands. Then there are three other "crops" whose important function of protein integration in the diet of lowland peoples, maintained for a long time, has been considerably reduced as a result of some changes in agronomic techniques and the same technologies used for rice cultivation.

It is increasingly rare to witness the fishing of frogs, "the meat of the poor"²⁴, caught in summer with the aid of a string, a bamboo rod and the skin of a frog, the *ranin* or, in winter, with the sensitivity of only hands that slip under the rice straw, used by amphibians as a cover to escape the grip of the frost. Today the number of frogs living in the rice fields has decreased considerably due to a plurality of factors, among these, the most relevant are the changes in rice cultivation techniques: the use of insecticides, now prohibited, decreased over the years Sixty the number of insects that the frogs feed on, the alternation of "dry" periods with periods of submersion, which interrupts the reproductive cycle of the frogs, the "dry cultivation", which completely excludes submersion²⁵ and therefore

dedicated to the cultivation of this cereal (Romani, 2008, p. 310). The continuous submersion technique, which envisages the flooding of the paddy fields for almost the entire life cycle of the plants, is historically the most widespread in our plains as it allows exploiting what is called the "flywheel effect" of the water, i.e. the accumulation of heat by the water during the day, slowly released during the coldest hours of the night and early in the morning, thus preventing the plants from being subjected to thermal shock.

²³ The concept of "gastronomic landscape" is treated by numerous authors, among which I remember Sereni Emilio, History of the Italian agricultural landscape, Laterza, Rome-Bari, 1961; Turri Eugenio, The landscape as theatre. From the lived territory to the represented territory, Marsilio, Venice, 1998; and the more recent Papotti, Brusa, 2008, p. 231.

²⁴ Mauro Caneparo, retired. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

²⁵ The reproductive cycle of amphibians such as frogs lasts from one and a half to three months after spawning depending on the species. The outflow of water from the paddy and the subsequent drying cause the interruption of development and the subsequent death of both the eggs and the tadpoles, on the contrary, insects such as mosquitoes manage to complete their life cycle which is much shorter (Le rane in risaia. Tradizione, scienza e risorsa, Convegno Nazionale, 29 October 2004).

reduces only ditches, drainage vents and smaller swirling canals are the essential wetlands for reproduction. Soups with vegetables, rice and frogs, *risotto* with frogs, frog broth are memories still vivid in the memory of those who have always lived in the lands of rice: «la rana è entrata in me insieme al primo latte materno [...] da piccolo i primi brodi di rane erano fondamentali [...] la parte migliore erano le interiora: il fegato e le *iuveri*, cioè le uova, tutta la parte grassa della rana che costituiva l'alimentazione fondamentale [...] data ai bambini in fase di crescita, alle persone malate, agli anziani. Era un alimento leggero che allo stesso tempo aiutava a stare meglio» and again «prima di camminare ho imparato a mangiare le rane. Le rane mi hanno insegnato a camminare» reiterates Mauro Caneparo²⁶ betraying a deep emotional bond with frogs. Bond also strongly revived by Silvia Tomasoni²⁷, rice grower of Rovasenda who, while admitting that she is unable to reproduce the rice soup with frogs that her mother made, remembers with great emotion the incalculable time and the care with which her mother she cleaned the frogs and prepared the tasty and hearty broth.

In the past, at the end of the autumn season, weeks after the harvest, many rice farms flooded the rice fields to intercept the passage of migratory birds. The time for hunting these large and small birds began: birds belonging to the heron family, such as herons, ducks such as mallards, snipes and an infinite number of other species were transformed into delicious dishes that took their place on the tables popular but above all on those of gentlemen (Ballarini, 2014, p. 27). Today the phenomenon is greatly reduced, both due to the changed climatic conditions which have modified the habits of many migratory birds, which have become sedentary, and due to the changes in the agronomic techniques I mentioned above, which have significantly reduced the extension of wetlands and the availability of amphibians, fish and insects, essential for the diet of birds of passage.

The last "crop" of the paddy field is that of fish which, in large quantities, were raised in the shallow and earthy waters of the "chambers" and ditches. Eels, carp, tench and other fish were "sown" in conjunction with the flooding of the rice fields and fished during the year or, at the end of the growing season, the fish that did not yet have a suitable size were transferred to water basins for be reseeded the following year. With the emptying of the water chambers, within a few days, an enormous quantity of fish became available, posing, in the absence of freezers and refrigerators, the problem of conservation overcome with the "*carpione*" technique, which takes its name from the fish

²⁶ Mauro Caneparo, retired. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

²⁷ Silvia Tomasoni, rice grower. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

that most commonly underwent this transformation process. This important protein reserve of animal origin, free of cost, found in pickling an ideal recipe as well as for conservation and also for the pleasure of the palate: in fact, the vinegar and salt cover the muddy taste of the rice-field fish meat. Even in this case, however, the cultivation techniques that use the strategy of periodically "drying" the rice field are not compatible with fish farming; moreover, even where the chambers are kept flooded for the entire life cycle of the rice, the leveling laser technology allows to obtain leveled fields "like billiard tables" which require a small amount of water for submersion which does not allow fish to proliferate and live. Numerous traces also remain of the fishing activity that took place in the larger canals, populated by fish of all kinds: in Vercelli, in the Cappuccini district, along via Lamporo, *Lampeu* in dialect, many fishermen concentrated «si andava a pesca di notte, per sfamare le famiglie [...] allora c'erano più pesci che acqua: tinche, lucci, carpe. Ambitissime erano le "sgrape"²⁸ da mangiare fritte»²⁹. Today only toponyms such as vicolo dei Pescatori, vicolo dei Pesci and vicolo delle Reti remain to bear witness to a past of which traces have been partially lost.

The path, by no means linear, which will dry the vegetable soups of the people, transforming them into one of the most iconic dishes of Italian cuisine³⁰, *risotto*, deserves a separate discussion which I cannot develop within this work but which I want to mention. Like all identity dishes, *risotto* also has its own foundation myth. We are in Milan in the second half of the sixteenth century, in the Fabbrica del Duomo which Archbishop Carlo Borromeo wanted to give new impetus. Among the workers was a master glassmaker, Valerio di Fiandra, who was in charge of completing the stained glass window dedicated to Saint Helena. Legend has it that Valerio, while preparing his ration of rice, in the moments of rest granted at lunchtime, inadvertently dropped into the pot some saffron that he normally used to make the pigments of the golden hues of his stained glass windows more vivid. Thus was born the yellow *risotto* with saffron, one of the most representative dishes of the gastronomy of

²⁸ The term *sgrape* in Piedmontese dialect indicates river loaches, small fish that were caught and eaten fried. In his novel dedicated to life in the rice field, Givone uses the gift of fried *sgrape* to express the gratitude of Ranabota, the novel's protagonist, towards the grumpy father Parivècc, who is close to death (Givone, 1998, pp. 70-71).

²⁹ Taken from Fonsato Stefano, «Quando tra i vicoli dei Cappuccini sembrava di essere al porto di Genova», *La Stampa*, 21 March 2018.

³⁰ Looking just beyond the classic pasta-pizza dualism which summarizes the most obvious representation of culinary Italy abroad, we find in Italy in the 1930s risotto had already earned a place of primary magnitude in the Italian gastronomic Olympus: «la celeberrima vivanda ambrosiana ha conquistato tutte le mense del mondo e si è cosmopolizzata come nessun'altra pietanza» reads on page 57 the Gastronomic guide of Italy, published in Milan by the Italian Touring Club.

northern Italy. The story that leads us to recognize *risotto* as a dish distinct from rice soups and to define a common matrix from which it is declined, with infinite combinations that mix ingredients that define personalities and food styles, a dish whose identity is always easily recognizable, is the result of an articulated process of a «umile cuoco-autore, anonimo e collettivo, che lo ha ideato a cavallo tra Settecento e Ottocento» (Salarelli, 2010, p. 15). This is how rice, a cosmopolitan cereal that came from Asia, has collected and absorbed along its way, like the condiment with which it is combined in a saucepan, an infinite range of food habits, cooking techniques, shapes that in Italy have generated original identity myths of regional cuisines such as saffron *risotto* in the Milanese area, Venetian *risi e bisi*, Sicilian *arancini*, *panissa/paniscia* in the Vercelli and Novarese areas, and dishes that have faded and are resurrected such as rice, milk and chestnuts. As Fernand Braudel reminds us, «le piante coltivate non smettono di viaggiare e di rivoluzionare la vita degli uomini» by stratifying decisive elements in the development of civilizations and in their cultural, social and economic models over time.

1.6 - Work organization and social demands

The rice fields of the "rice triangle" between Novara, Vercelli and Pavia advanced inexorably between the eighteenth and nineteenth centuries producing, as we have seen previously, a shocking effect on the surrounding environment, but also and above all on the social and cultural structures of rural communities. The size of the investments essential to making this crop possible and convenient, combined with the need to overcome an individualistic organizational model to arrive at a collectivist one, necessary for water management, led to a progressive unification of farms, contributing to the establishment of a which anticipated the manufacturing industry in terms of shapes and sizes. The old forms of control of ownership and management of the countryside³¹, consolidated over the centuries, went waning in the plain occupied by the new rice fields to experiment and establish new organizational models (Rombai, 2001-2002, pp. 400-401) also characterized by farms with very large extensions. These perspicuous characteristics of the Po Valley rice field, with all the operations that marked the rice production cycle, made it necessary to bring in a large amount of seasonal manpower,

³¹ It was precisely starting from the Vercelli area that forms of contract such as rent and *schiavenza* gradually began to spread, which led to the overcoming of *mezzadria* (Bracco, 2002, p. 34).

which was fundamental especially for the stages of transplanting³², husking³³ and harvesting³⁴, calling temporary workers not only from the closest communities but also from other Italian regions³⁵. «Un numeroso proletariato agricolo, dunque, veniva crescendo e si concentrava nelle basse pianure: un nuovo ceto sociale di braccianti, giornalieri e salariati fissi, spesso provenienti dalle realtà mezzadrili delle agricolture asciutte [...] Al loro posto veniva sorgendo una nuova, tumultuosa realtà umana e sociale: lavoratori senza terra, periodicamente sradicati dalle loro case e dai loro villaggi, concentrati in grande numero sui campi, portatori di costumi e comportamenti ritenuti irregolari, carichi di bisogni sociali insoddisfatti e quindi potenziale minaccia all'ordine sociale costituito» ((Bevilacqua, 1996, pp. 42-43). Emblematic in this sense is the description of the customs of the "daily population" of the rice fields offered, in response to the results presented by the Jacini investigation, by Guglielmo Barberi in 1880: «la promiscuità fra uomini e donne è continua [...] non poche donne lavorano fumando nella pipa di terra o di legno, [...]. Coloro soltanto i quali assisteranno da vicino ai lavori nella risaia possono giudicare quale scuola di depravazione del senso morale e dei sani costumi sia» (1880, p. 289), therefore supporting of those who proposed drying the rice fields to allow people to work with their clothes on. The birth of a new "agricultural proletariat", as this unprecedented social structure was christened, therefore arose as a function of the specific needs expressed by the methods

³² The rice transplant technique, practiced in the East and in Spain, was encouraged by Novello Novelli in the 1920s and spread rapidly beyond the 1950s. The rice weeders and the "transplanters" proceeded in aligned teams walking backwards, at the pace dictated by the foreman, in order to avoid crushing the young and fragile plants (Novelli, 1945).

³³ Rice processing required specific care, additional to that necessary for many other crops, such as the maintenance of the ditches, of the outlets, the rebuilding and arrangement of the banks and therefore presented a fairly wide range of occupations which involved, for a significant part of the year and therefore almost permanently, a considerable number of laborers.

³⁴ The weeder, the most iconic figure of the casual labor linked to the rice paddy, made its entrance into the Po rice fields only starting from the end of the eighteenth century when, after the rudimentary husking carried out through the use of the so-called *spianone* - an axle pulled by horses or from the oxen that crushed the weeds that anticipated the growth of the rice – the more systematic and targeted work of women began to be preferred (Quasi, 1987, p. 166).

³⁵ In addition to malaria, which we have mentioned previously, there were also numerous other pathologies gradually recognized as "occupational diseases", i.e. directly connected with the specific rice-growing activity such as, for example, rheumatic fever, due to spending long periods with arms in the water, scurvy and dropsy, due to poor and repetitive nutrition (Quaranta, 2015, pp. 168-169).

of rice cultivation: women, men and children, away from their homes for long periods of the year, they lived and worked in often precarious and difficult sanitary conditions³⁶.

The farm was organized on the basis of a well-defined hierarchical structure in which, starting from the coordination and organization of the work of a farmer, permanent workers were grafted, the *schivandari*, who were hired with their respective families and resided all year round on the farm, taking care of tasks that required a constant presence. Wishing to recall here only the most significant professions, we recall the *bergamini* and the *manzolari* who took care of the stable with the cattle, the *bovari* who took care of the oxen and the ploughing, the *prataroli*, who instead followed the rice field after sowing, the management of the irrigation network, the harvest and subsequent threshing. Finally, the *pistarolo* who was in charge of the transformation of the paddy rice into refined rice which was husked and deprived of the husks in the rice track, bleached and finally selected through the use of sieves (Bracco, 2002, pp. 32-37). The second category was that of temporary workers. These were mainly women, sometimes recruited from intermediaries in neighboring villages, but more often coming from the «pianura padano-veneta e in misura minore dalle aree alpine pedemontane e dall'Appennino settentrionale e centrale, per fare le mondine» (Gavinelli, 2018, p. 107). The work these women did in the field was very hard, like the conditions in which they were forced to live. Deficient and low-quality food, exhausting working hours and methods, sanitary conditions at the limit of survival put a strain on the young bodies of these women as well documented both in journalistic reports and chronicles and in novels and films³⁷ that have become true icons of precariousness and difficult working conditions in the rice fields. «Per una lira al giorno sudano ore ed ore, sferzati dal sole, con la febbre nell'ossa, sull'acqua melmosa che li avvelena, per campare di polenta, di pan muffito e di lardo rancido» (De Amicis, 1889 p. 48) and again «[...] siamo partiti da Carpi in treno [...] quando siamo arrivate a Vercelli, c'era il contadino della cascina che ci aspettava con un carretto. [...] L'ordine era di prepararci per le cinque per scendere in risaia. Io che non avevo

³⁶ "The necessary evil" as defined by farmers, the presence of cattle in the traditional farmhouse was one of the hubs around which the economy of the farmhouse revolved before the advent of agricultural machinery. In fact, oxen, horses and cows contributed, with the strength of their massive bodies, to fulfilling the heaviest tasks of the countryside such as ploughing, leveling the fields and threshing during which they "danced" in a circle on the "*tresca*", the circular structure of sheaves of rice harvested in the fields. Once these labors were over, they supplied the manure, essential for fertilizing the fields, the milk, which constituted an important item of income in the periods furthest from the harvest if not transformed into cheese by the cheesemaker of the farmhouse, and finally their own bodies.

³⁷ Think, for example, of the reports by Carlo Emilio Gadda, Edmondo De Amicis, Camilla Ravera, Marcello Venturi or novels such as *In risaia* by Maria Antonietta Torriani, better known as the Marchesa Colombi for encroaching on the seventh art with one of the most significant works of Italian neorealism, De Santis' *Riso amaro*.

mai camminato scalza e che non avevo mai messo i piedi in un campo, a metterli direttamente nell'acqua fredda del mattino: ho pianto tanto che avrei voluto tornare a casa! Avevo quattordici anni, non mi hanno dato nemmeno la paga da donna, perché ci volevano quindici anni, ma la mia famiglia aveva bisogno e allora hanno chiuso un occhio e mi hanno mandata via lo stesso. [...] Si mangiava riso a pranzo e riso a cena, ci distribuivano una pagnotta sul lavoro, e ci davano dieci minuti per fare merenda: pane e una cipolla che ci portavamo dalla cascina e poi girava un contadino con un bicchiere d'acqua»³⁸. Going back to the late 19th century report offered by Barberi's study, the contradiction that emerges between the description of the sad conditions in which temporary workers are forced to live and work and the indirect legitimization of their exploitation by whoever hired them is evident. They are often described as naturally inclined to rebel, ready to turn against the property even by singing dirty songs (Crainz, 1994). It therefore seems that the attempt to mitigate the state of extreme poverty and strong exploitation of wage labor is read as a form of intemperance intrinsic to the nature of this multitude that comes "from outside" rather than a sacrosanct claim for a less harsh and ultimately unfair.

The imposing masses of wage earners, among the ears of rice, their feet soaked in the mud, the torment of the sun, sweat and insects «sin dai primi anni del Novecento, andarono organizzando le prime leghe contadine ed insieme ad esse si intensificarono le lotte per migliori condizioni di salario e vita e con esse l'emancipazione del proletariato delle campagne» (Castelli, Jona, Lovato, 2005, p. 4). For the first time between the end of the 19th century and the beginning of the 20th century, the laborers moved in a cohesive way, "distilling" from the sufferings and oppression of individuals, goals and guidelines common to the rice paddy workers which are transformed into systematic collective claims which, without lasting truce, punctuate the decades between the end of the two centuries. Intellectuals and members of cultural *elites* such as Antonio Piccarlo, a teacher of Alessandrian origin or the Vercelli lawyer Modesto Cugnolio who find themselves having to face prison with the accusation of instigating unrest and strikes aimed at subverting the established order. But it is precisely starting from the systematic violation, by the employers in the rice sector, of the Cantelli³⁹ regulation that Modesto Cugnolio, "the farmers' lawyer", began the hardest phase of this

³⁸ Oral testimonies taken from the interview tape: Storie di vita, Nice Bulgarelli, Albertina Biagini – Mafalda Ratisoli, Ines Rossi. Tapes and transcription of the same, as well as filings are kept in the Ethnographic Center of the Civic Museum of Carpi.

³⁹ The "regolamento Cantelli", issued with the force of law by the Minister of Labor Girolamo Cantelli at the end of the 19th century, tried to stem the widespread phenomenon of labor exploitation, imposing limits on the length of the working

long page of battles and claims: in 1906, at the end of May, the demand for eight hours of work per day becomes the central point of the peasant unrest and in particular of the women's workers. A long series of clashes which had Vercelli as its theater, the villages and farmhouses of the district, and which culminated in progressive but precarious and partial conquests which only in the first half of the twentieth century defined, through agreements and specific laws, the constraint of eight hours on the whole national territory⁴⁰.

It is among these rice fields, in a context of great ferment and social renewal, that one of the most significant pages of anthropological studies related to the world of rice cultivation opens. Starting from the end of the 1950s, Emilio Jona and Sergio Liberovici started an intense field research activity aimed at investigating the complex system of the chant of the *monda* «un pezzo della storia orale delle classi subalterne del secolo scorso, in un microcosmo, quello della Padania bracciantile, vercellese, campagna emblematica di memorabili lotte sociali» (ivi, p. 19). The physical and psychological fatigue protracted over time found relief in singing and at the same time dictated the rhythm of work: like the seeds of rice, the rice weeders spread, first among the "plains" of the Po valley, and then nationally, political ideas, spaces for autonomy, models of emancipation, building, over time, an emblematic model of a free woman. In the research of these scholars the choral element of the songs returns insistently, their social value based on the homogeneity of physical units, functional to work in the rice paddy where «prevale il collettivo: il lavoro di monda, infatti, è un lavoro di squadra. La squadra [...] è una comunità di lavoro coesa, e per questo appare la prosecuzione naturale di legami familiari, di vicinato, di amicizia. Per la buona riuscita del lavoro, infatti era determinante la collaborazione e il rispetto reciproco tra le lavoratrici» (ivi, p. 130). Once again something unprecedented at a national level emerges from the rice lands: after the immense work of channeling the water, made possible by a collective management of the water resource, it is always the collegial and organic nature of the laborers' protest that defines the overcoming of a historic milestone such as the regulation of working hours.

Coinciding with the start of the Italian economic boom in the early 1960s, the summer invasion of weeders in the rice fields was abruptly interrupted: jobs in the city factories offered women and their families better economic conditions without forcing them to leave for long periods the native

day. The art. 14 of this disregarded regulation prescribed: «i lavori delle risaie dovranno cominciarsi soltanto un'ora dopo il levare del sole ed essere sospesi un'ora prima del tramonto».

⁴⁰ This extraordinary result, initiated by the protests in the Vercelli countryside, will take years to transform into a truly accepted practice in all working environments, also due to the upheavals of the First World War (Colombo, 2007).

lands⁴¹. As well described by Guido Crainz, the "flight from the countryside" was part of a complex process of social transformation which marked belonging to the labor structure as a disvalue, as a "condemnation which it is possible to escape" (1994, pp. 234-235) thanks to the alternative offered by the manufacturing industry. The pride that had bound and made farm laborers strong, raising them to a model in the struggle for rights connected to work, turns into a shame to hide, a past to forget in just over a decade. Giorgio Bocca underlines both the extent of this migration and the attempt to cut all ties with past life to embark on a new urban adventure with an uncertain outcome: «Si dice che i lupi torneranno sulle colline. Ma lupi o non lupi ci saranno brughiere, calanchi, giovani boschi e solitudine sulle colline dell'Italia contadina da cui gli uomini fuggono, ogni minuto uno che volta le spalle alla sua terra. L'anno scorso sono fuggiti in quattrocentomila; dal '53 al '63 se ne sono andati un milione e mezzo. È accaduto in altri Paesi di più antica civiltà industriale, però mai con tanto affanno e disordine. Perché nel nostro esodo si ritrovano tutte le ragionevoli ragioni degli esodi contadini, ma in più una oscura inquietudine, un rifiuto della terra che a volte assume forme schizofreniche. In certe province tradizionalmente agricole, come in quella di Cuneo, per esempio, il capitale del luogo viene investito in ogni intrapresa salvo che nelle industrie che trasformano i prodotti agricoli, quasi si fosse deciso di rifiutare qualsiasi attività in qual che modo legata alla terra, da cui si fugge. [...] La grande fuga che spopola le campagne e porta nelle città le moltitudini povere che nessuno indirizza, accoglie, sistema salvo poi a stupire che votino comunista. "Non restano neanche se li legli." "Gli davo la buona entrata, gli davo i prodotti per un anno, gli davo il bagno e se ne sono andati"» (1963, pp. 264-265).

This change of existential perspective joins the changes due to technological innovation which overturns agronomic techniques by introducing the use of herbicides, pesticides and agricultural machinery: it is the beginning of the green revolution which on the one hand increases the productivity of the land, on the other reduces the need for manpower. Thus began the new agriculture of the future, in which the presence of man finds less and less space, replaced by the machines of progress.

⁴¹ Referring to the province of Vercelli, the first data on the presence of immigrants destined to swell the ranks of seasonal agricultural laborers refer to 1920 when approximately 9,000 arrivals were recorded; around the 1950s the numbers gradually became more significant, so much so that in 1954 as many as 23,000 people destined for cleaning and 15,000 destined for the harvest arrived in Vercelli. In 1962 the people who came to clean were just 5,000 and they became a few hundreds at the beginning of the 1970s (Colombo, 1998, p. 53).

1.7 - Rice, traits of traditions and folklore⁴²

«Since he was a child, moreover, Ranabota had the habit of huddling somewhere, letting the substantially repetitive film of peasant existence flow before him and imprint itself on his memory, for who knows what strange alchemy, charged with its mysterious and amazed beauty» (Givone, 1998, p. 5). With these words Sergio Givone, professor of Aesthetics at the University of Florence, born in Buronzo, among the rice fields of the Vercelli area, describes the circularity of peasant time before the advent of industrialization, a slow, repetitive time, in which changes alternated with such a graduality that they were barely perceptible. For hundreds of years the rural society of the waterlands, like the one that had characterized other long-lived crops, had consolidated an articulated heritage of knowledge and practices which constituted the essential coordinates for navigating safely in the muddy waters of the paddy field.

In the second half of the twentieth century, with the advent of mechanization and the massive use of synthetic chemicals such as fertilizers and pesticides, the need to employ a large number of laborers became less and less frequent. The farmhouses among the rice fields, that once had been small villages teeming with life and voices, were gradually transformed into silent witnesses of a time that has now passed, empty simulacra of a complex and articulated world in which life and death of animals, plants, and men intertwined. Tractors, combine harvesters and large machinery find their place under the canopies and in the old stables once occupied by dairy cows, oxen, and horses which, for generations, had guaranteed the driving force necessary to pull harrows, ploughs, carts, flatbed axes, and seed drills. In order to provide quantitative data in this regard, suffice it to say that: «contro un impiego medio di circa 1000 – 1100 ore-uomo per ettaro attorno al 1920-'25 e di circa 800-850 ore attorno al 1952-'53, sta l'attuale impiego medio per ettaro di circa 300-350 ore. Tale fortissima riduzione di lavoro umano, che peraltro non esprime compiutamente l'incremento di produttività nell'ambito delle aziende, è stata determinata in modo assolutamente prevalente dalla meccanizzazione» (Politi, 1966, p. 3). From the mid-1960s, date to which Politi referred, to today, the productivity of the machines, combined with the "rationalization" of the entire paddy system, and not least the use of synthetic chemical products, has further reduced the need for human contribution to paddy fields: «oggi un solo operaio può coltivare oltre 70 ettari di superficie e produrre più di 500 tonnellate di risone da cui si ricavano 300 tonnellate di riso alimentare. All'inizio del '900, per

⁴² The following paragraphs will develop the theme of festivals and museums related to rice cultivation, paying particular attention to its manifestations in the territories of the Piedmont Region. References to textual sources will also be integrated with testimonies collected through my field investigation carried out in the context of doctoral research.

addeito, si producevano poco più di 6 tonnellate di risone da cui si ricavano circa 2,5 tonnellate di riso»⁴³ (Finassi, Sarasso, 2008, p. 427).

The expression "end of a world" describes the radical and dramatic transformation that the rice-growing countryside and the world of laborers has been undergoing starting from the beginning of the 1950s; firstly with a progressive reduction in the demand for wage labour by landowners, and then with the impossibility of finding the necessary workforce on the market due to the strong competition exerted by the companies of northern Italy (Crainz, 1994, pp. 233-270). Guido Ceronetti describes the memories of his travels made between 1983 and 1987, capturing the transition to industrial agriculture from a tragic perspective and linking the aspect of social changes to that of the effects that the use and abuse of synthetic chemicals produced especially in the years of transition to the new agricultural model: «L'agonia esistenziale sommata all'angoscia ecologica (secchezza delle fauci private di ogni *douceur de vivre* elementare, d'aria e paesaggio, alimenti, acqua) è una prova troppo pesante per chi la soffre con forza di dolore unico, schiacciante, con la sua sola arcaica capacità di soffrire, così concludiamo, con Sergio Givone, dopo corsa tra le risaie ammorbate, assassinate dalla chimica, rese orfane di voci umane e di animali. Il diserbante assassino è sparso con gli elicotteri, affonda nei terreni, impregna l'humus. Diossina nel sangue, nella vescica; il cancro aumentato del trecento per cento, in compenso denaro denaro, tutti nelle ville che si sono costruite questi risivendoli venduti al diavolo... Via i gelsi, spianati i rilievi di vegetazione, recisi i pioppi di termine... Da Ovidio, trattoria: le rane, per la zuppa col riso avvelenato, arrivano nei frigoriferi dal Giappone... [...] ...e il Po, grande, triste sporco, nel crepuscolo invernale, con laggiù la torre di raffreddamento della piccola centrale nucleare che vuole diventare enorme per la gioia universale... e, oltre le prime colline del Monferrato, vigneti corrosi dai diserbanti risicoli che ricadono e penetrano dappertutto» (1990, p. 98). And then again, dry and direct as in an epitaph: «Tristi risaie. Deliziose sotto alla pioggia, ma cimiteriali - si sa che le hanno assassinate» (2016, p. 69). There are numerous literary works that tell with the nostalgia of those who lived them the last decades of the rice world, the world of the "Bassa", full of characters and stories that mix fantasy with life lived. Among these stand out the novels of Dante Graziosi, veterinarian, professor at the University of Turin and politician of national caliber, who retracing the years of his childhood, spent in Granozzo, just south of the route that connects

⁴³ The impact of mechanization and, more generally, of agricultural industrialization on rice-growing productivity was recently assessed in the context of a study conducted by "Associazione dei laureati in Scienze Agrarie e Forestali di Vercelli e Biella", entitled «Il bilancio economico dell'azienda agricola. Modello di impostazione ed esame di quattro casi rappresentativi» of 2015. According to the data provided in this study (page 15), the hours used to cultivate one hectare of paddy field range from a minimum of 16.6 to a maximum of 29, 6 with an average of about 31.1 hours/hectare.

Novare to Vercelli, reports the events of *mondine*, healers who “marked” diseases, churchmen, doctors, peasants and *camminanti*: «Finivano i Molini e con Nando dell’Andromeda erano alla loro fine anche gli ultimi liberi vagabondi, personaggi innocui che da un secolo facevano parte del paesaggio rurale e del mondo contadini. [...] Scomparivano a poco a poco i Molini perché nasceva la grande industria che faceva pubblicità alle paste, al pane all’olio, ai grissini che noi non avevamo mai mangiato. [...] Un giorno sarebbe venuto, e venne, che scomparvero anche le mondine; le aie nelle notti di maggio rimasero deserte sotto il silenzio della luna!» (1987, p. 183).

In the space of a few years, the rice fields, like the countryside throughout the West, faced a sort of diaspora and the consequent dissolution of a peasant world that for hundreds of years had undergone minimal and gradual changes. The horizon of meaning within which experiences and memories were shared and remained is dispersed along the roads followed by entire families who, from the countryside, moved towards the large urban centres. The exemplary work of Gian Luigi Bravo in *Festa contadina e società complessa* (1984) describes the sense of uprooting, "cognitive disorientation" of urbanized peasants in the big cities of Northern Italy who, having abandoned the countryside and the rhythms of the tradition, will never complete their urban integration process.

The scholar documents how, through the paradigmatic example of Belvedere Langhe (Cuneo), years later, and sometimes skipping a generation, it is precisely the active participation of those who fled from the countryside to land in the city who are active in the recovery and reinvention of ritual practices, traditions and knowledge that had been lost in the oblivion of modernity. Subsequent studies, carried out in a wider territorial context, have shown the relevant proportions of a process, for too long interpreted as a "stiff neck of nostalgia", attributable to a profoundly cognitive dimension, to a need to recover, through rediscovered celebration, reinvented, re-functionalized, re-semanticized, a horizon of meaning and affection, the possibility of reviving the forms and times of peasant culture.

There are many lines of investigation that have studied the traits of traditional culture that insisted and still insist on the rice production cycle. An important contribution is attributable to Paul Scheuermeier, a Swiss ethnolinguist who, between 1919 and 1935, explored the countryside of the Po Valley collecting photographs of objects, scenes of life and daily work accompanied by extensive captions. In Desana, not far from Vercelli, Scheuermeier stops, in some photographic plates, the phases of the rice cleaning activity, taking care to indicate in dialect the names of each tool used, and analytically describing their function.

1.7.1 - Ox races: Asigliano Vercellese and Caresana

There are two festivals that stand out among the lands of the Vercelli rice fields for their historical continuity and for still being strongly rooted in the imagination of the local population today: the ox races of Asigliano Vercellese and that of Caresana. The oldest attestations refer to the race of Caresana whose origin is uncertain and fluctuates between 1236 and 1630, depending on the sources (Bussi, 1975). The race, in its 786th edition in 2022, is held on the Sunday following April 23 in honour of San Giorgio; on the return path of the procession in honour of the Saint, the carts pulled by pairs of oxen travel at full speed about 200 meters of via Roma. Although the event is never mentioned in the official documents of the church of San Giorgio, in a detailed report of the provost Ranzoni of 1770 mention is made of the fact that, after the procession to the "pilone" and the blessing of the loaves, the carts loaded with loaves returned in the town just over 500 meters away. Bussi (1975, pp. 205-206) hypothesizes that the competition between those who led the carts loaded with blessed bread, ready to be distributed among the population, was the origin of this lucky race. The oxen, having lost their function of traction force in the fields, are now raised, and pampered all year round for this single day which involves, in addition to the local community, many tourists. The competition is fierce and, as Bussi himself reports, many are willing to excite the animals beyond measure «con qualche pagnotta inzuppata nel vino, o addirittura, li abbeveravano con un secchio colmo di vino tiepido anziché d'acqua [...] approfittando dei tre rituali giri intorno alla chiesa di San Giorgio, durante l'elevazione della messa» (1979, p. 125). The race of Asigliano, which is similar to the one of Caresana, has its roots in a remote and mythical past: the promise of the people of Asigliano to let the oxen run as a sign of gratitude for San Vittore dates back to 1436 provided that the latter had succeeded in the miracle of defeating the plague that sowed death and despair in the countryside. On the Sunday closest to May 8, on the patronal feast of San Vittore, four young men, who had won the right to face each other the previous day by winning their respective carts at auction, lead the oxen through the central street of the town, urging them on in a race full of excitement and competitive spirit. The winner, carried in triumph, parades while the population prepares to receive the blessed bread, distributed in the chapel of the Saint (Grimaldi, 1993, p. 147).

1.7.2 - The waters that separate and unite

It was 2003⁴⁴ when a group of modern pilgrims retraced the footsteps of other predecessors who up until the 1950s had travelled backwards for centuries along the paths that the water, flowing under the altar of the Sanctuary of the Madonna della Fontana, took through the rice fields, to the nearby Sesia river between San Nazaro and Villata. The Provincial Administration of Vercelli, thanks to the action of the Ecomuseum of the Lands of Water and the collaboration of a handful of municipalities that gravitate in the area of the Sanctuary, decided to bring back to life this important and ancient tradition characterized by a strong connection between sacred elements, such as the Marian cult, and the originally wild territory slowly transformed by the land action of the Benedictine monks, when the nearby Abbey of Saints Nazario and Celso was founded in the 11th century. It is precisely the waters of the nearby Sesia river and of the numerous resurgences coming from the mountains of the Monte Rosa valley, that have been transformed over the centuries from an element of danger to a resource, through an impressive work of harnessing and channelling, to embody the focal element of this ancient rite⁴⁵. To the symbolic value of water, as a fundamental vital element that allows life and prosperity by irrigating the fields and constituting the food base, the "grande fondo" of rural cuisine (Teti, 2013, p. XVII), its geographical and political value should be added: the Sesia, like all watercourses, constituted a natural hinge between two banks, between communities, which here met, clashed, traded, found relief from the summer heat. The foundation legend, from which the cult originates⁴⁶, narrates that a merchant, after having rested in the shade of a tree near the water source, saw a painting depicting the Virgin hanging from a branch. While the man tried to take the painting to bring it to the ground, he failed, as if the painting was held by an irresistible force. The prodigious episode was immediately interpreted as the miraculous sign of the Madonna's will to link her name and her kindness to that place, transforming it into a pilgrimage destination for the local populations.

⁴⁴ La Stampa, September 7, 2012, www.lastampa.it/vercelli/2012/09/07/news/domenica-la-processione-del-guado-1.36375764.

⁴⁵ Between the end of the 16th century and the beginning of the 17th century devotional actions with a Marian background multiplied, giving rise to the construction of sanctuaries dedicated to the Virgin. The element of water, with its abundant gushing from the earth, is present in a multiplicity of these new buildings and is often interpreted by the ecclesiastical authorities as a source of superstition (Ardizio, 2009, p. 25). See also, with regard to the links between pilgrimages, water cults and food, the monumental work by Vito Teti, 2013.

⁴⁶ Some of the sources consulted agree in believing that the ford procession has more ancient origins than those officially recognized, even if it is impossible to adequately document these claims (Bellardone, 2005, p. 11).

The first traces of the sanctuary date back to the 16th century when a terracotta tile depicting the Madonna was placed, probably hung from a tree near a fountain, it is assumed to protect the integrity of the fields battered by the floods of the Sesia and by periods of drought, starting an ever more consistent attendance of the sacred place by pilgrims. In addition to the month of May, traditionally dedicated to the Madonna, and the feast of the Assumption of Mary on August 15th, on the Sunday closest to September 8th, that once preceded the rice harvest⁴⁷, the Sanctuary was animated by the presence of the faithful who thronged, not only to celebrate the Marian rituals, but starting from the end of the nineteenth century, also for «tutto il contorno variopinto e chiassoso della fiera dei banchetti e dei baracconi [...]. Il pellegrino che all'inizio del secolo scorso arrivava accaldato e impolverato alla chiesa poteva allora trovare non meno di tre o quattro osti con angurie, vino e gassose tenute in fresco, o addirittura qualche bottiglia di birra. Le donne curiosavano tra i banchetti di chincaglieria, tessuti, oggetti per la casa, sui quali si vendevano tanto le pignatte di terra di Ronco quanto i cappelli di paglia, fazzoletti o bottoni. Sempre difficile era poi staccare i bambini dalla giostra o dall'altalena, o da attrazioni mirabolanti come quel Padiglione delle Scimmie che era stato impiantato per l'occasione nel 1917» (Ardizio, 2009, p. 25). The long interruption that suspended the pilgrimage from the 1950s to the early 2000s is probably attributable to the phenomenon of social and cultural desertification of natural spaces, in turn linked to the industrialization of the rice fields and the chemical pollution of the waters which, in few decades, has seen all the river communities once full of vitality die or visibly deteriorate.

The rediscovery and enhancement of this festivity can therefore also be interpreted as a form of reappropriation of the relationship with the waters, and in particular with the waters of the river, once again crossed by the bare feet of the pilgrims, who, although less accustomed than their ancestors in maintaining balance on the round river stones, they express the need to maintain a profound relationship with the liquid element that unites and separates the paddy fields.

1.7.3 - The blessing of Sant'Antonio Abate

As part of the qualitative research that I have carried out, mostly through video interviews with farmers and other subjects involved in the rice production and sale chain, the survival of devotional practices, albeit limited, has emerged that mix and transpose tradition into modernity. The protection

⁴⁷ The search for increasingly precocious rice varieties, which would make it possible to anticipate the harvest before the start of the great autumn rains, has in recent decades changed the rice-growing calendar by bringing the harvest of the rice cobs back mainly in the last part of the summer season.

of the animals of the farmhouse, one of the pillars on which the economy and the survival of entire rural communities was supported, was traditionally entrusted to Sant'Antonio Abate. The Saint, generally represented in the company of animals, in most cases a piglet, was celebrated on January 17 to coincide with the start of the carnival period and with the conclusion of the long winter break. In many communities it was a tradition to «disporre in fila sul piazzale antistante la chiesa parrocchiale buoi, mucche cavalli» (Grimaldi, 1993, pp. 182-183) decorated with herbaceous, floral and rosette decorations. This tradition, which took on different forms and methods throughout the Italian territory, still survives today in the rice-growing countryside of the north, despite the stables of the farmhouses where rice is grown are practically completely devoid of large animals, in a sort of actualization of the devotional form to the Saint.

In Rovasenda, a borderland between rice fields and wild Baraggia, on January 17 of each year farmers take their tractors to the square for “Giornata del Ringraziamento”: «dopo le ore 11 la statua di Sant’Antonio Abate, portata in processione, ha passato in rassegna i potenti mezzi agricoli schierati sulla piazza del castello a far bella mostra di sé ed ha ascoltato le preghiere degli agricoltori e familiari, accorsi a ringraziare del raccolto ottenuto dai campi, ma anche dei tanti parrocchiani venuti a esprimere riconoscenza per tutti i benefici ricevuti e per chiedere, unitamente ai coltivatori, la protezione del Signore per l’anno in corso, per l’intercessione di Sant’Antonio Abate. Durante la Santa Messa, all’offertorio, i bambini hanno portato ai piedi dell’altare i doni che simbolicamente rappresentano i frutti del lavoro della terra, sacchetti di riso e di pasta, frutta, vino e legumi che saranno utilizzati per i più bisognosi della parrocchia. Al termine della celebrazione tutti i presenti hanno potuto rendere omaggio al santo con il bacio della reliquia. Subito dopo Don Cristiano [...] ha provveduto alla benedizione dei trattori, che gremivano la Piazza, e dei rispettivi agricoltori proprietari, invocando la benedizione del Signore su tutti loro, sui loro campi e sul loro lavoro, senza tralasciare di benedire anche i pochi animali presenti [...]»⁴⁸. Giovanni Pansarasa, historical memory of the agricultural community of Rovasenda, describes the day of celebration enthusiastically, highlighting how it was an important moment of social redemption for those who worked bent over the earth every day and had the opportunity on that day to share the table with the most important public authorities in the country: «there was the blessing of the horses. We went to the square of the Church, we brought all the horses polished in order. [...] Then the parish priest came and there was also the mayor. Then there was also the entire council of the country, everything. We had lunch in an inn there, in the square, where nowadays the post office is located. [...] And there we made *panissa*,

⁴⁸ 65^a *Festa del Ringraziamento*, La Torre. Notiziario di Rovasenda, Anno LVI, n. 1, 1016. https://issuu.com/latorre.rovasenda/docs/2016_1 (consultato il 18/01/2023).

a piece of boiled meat, and meanwhile we discussed the most beautiful horse, the ugliest one, the one that pulled the most, the one that pulled the least. [...] We all loved each other, we no longer looked at the owner of the horse. We were all the same»⁴⁹. Currently, the ceremony, despite having replaced the animals with tractors, maintains an important role from a social point of view and gathers all the authorities of the country, farmers and workers around the same table, in front of a good plate of *panissa*. Once the competition, albeit in a non-explicit form, was between those who brought the most beautiful and fittest animals to the church; today it moves to the more powerful or technologically advanced combine harvester or tractor model. On some occasions this form of competition between farmers seems to prevail over the community nature and the moment of sharing that the festival has always represented, leading in some cases to the self-exclusion of those who do not feel up to it: «in the early years I had brought here a few cars to bless. Then lately I didn't, maybe [...] my tractors aren't very modern. In the end everyone always brings the newest, most luxurious tractors and if you bring an old one you look bad»⁵⁰. On the contrary, other witnesses underline the inclusive nature of the festival: « On Sant'Antonio's day there is the blessing of animals but also of tractors. Mass is celebrated, the parish priest blesses all the tractors, from the smallest to the largest, without distinction of horses [steam]»⁵¹.

1.7.4 - Never start a new job on Monday

The tradition of not starting any relevant work in the field on Monday is documented and persists in the Italian rice-growing campaigns, in particular this rule is associated with the beginning of the harvest. According to the beliefs, disobeying this precept implies a nefarious consequence for the farm owner: his death by the end of the year (Grimaldi, Saiu, 2007). The persistence of this belief also emerged through the testimonies collected during my field research and was basically confirmed by all the witnesses questioned. The reasons that lead farmers to comply with this rule are mostly of a superstitious nature: no one claims to really believe in it but, at the same time, no one is willing to tempt fate, contravening the precept. Claudio Cirio, rice grower, manages the approximately 300

⁴⁹ Giovanni Pansarasa, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

⁵⁰ Marco Fassone, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

⁵¹ Lorena Gavinelli, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

hectares of Cascina Falasco near Casalbeltrame, «I don't believe it, I'm not superstitious, I don't believe it. However I say that starting on Tuesdays doesn't change my life, does it? It happened just a couple of years ago that I absolutely wanted to start on a Monday [...]. My wife didn't allow me and therefore I had to decide whether to start on a Tuesday or perhaps bring it forward to Saturday»⁵². In other cases, an emotional attachment emerges to a custom that was respected by all ancestors, and which remains, as a sort of bridge between generations, regardless of the age of the interviewee or his level of education. This is the case, for example, of Edoardo Rosso, born and raised among the rice fields on the outskirts of Vercelli: after graduating in law in Ferrara he decided to combine work in the fields with legal practice proving a deep attachment to the traditions and customs learned by his father Fiorenzo and within the community of local farmers.

However, the experience of those who attend the rice fields on any day of the week, Monday included, would not seem to support this rule, given that they would, probably find themselves observing farmers intent on any type of work on their agricultural vehicles. In the peasant world, the regulatory-precept plan is often counterbalanced by practical sense, by the need to meet deadlines that cannot be postponed: «our elders said woe to those who start, make cut rice, or sow on Monday, for the head of the family dies [...] only that, as with all things, there is always a loophole. [...] I'm not superstitious, but I have great respect for what the ancestors thought. Last year I presumed to start cutting the harvest, “*l'otunn*”, as we say in dialect, on Mondays. So, on Saturday, I went with the sickle to cut two square meters of rice. Which means that I started on that day. It's the same when you go sowing: if you want to sow one day, two days before, it doesn't matter how much you sow. It is important to have started, to have triggered that mechanism. It is a beautiful thing for me, as I remember. Clearly it should be checked. [...] but since I'm the head of the family now, I'd rather not check»⁵³. According to other sources, the start of the harvest wasn't supposed to have a symbolic character only, on the contrary, it had to be substantial, so that in every family, and in every community, there was a measure capable of defining whether the fulfilment was only apparent or concrete: «During the week it was decided to start on Wednesday, then it rained, Thursday it rained, and Friday it rained, on Saturday we couldn't go and it began to be late. So, on Sundays we went out with a cutter, we cut [the rice] by hand. Some [sheaves] were made, it was necessary to make at least five sheaves, because it was not enough to make just one to say that you had begun. It was necessary

⁵² Claudio Cirio, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

⁵³ Domenico Costanzo, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

to make five beautiful sheaves. At that point the harvest had started on Sunday and therefore it was possible to enter with the combine harvester on Monday as well»⁵⁴.

1.7.5 - The “maset”: the cobs of rice and their auspicious function

Linked to the harvest and still found in the rice-growing countryside, there is another tradition that survives more in memory than in practice, although with less defined and uniform characteristics than the one described above. It is the ritual of cutting some cobs of rice, during or before the beginning of the harvest, aimed at making bunches, anthropomorphic figures, or baskets to be kept at home, with a propitiatory function. « When we used to harvest the rice, before starting, two ladies picked the most beautiful ears. They made bouquets with the ears of corn, the *maset*. They stuck them in the house as a souvenir. We had to go and pick the good ears because not all of them were good. So yes, it looked good. And then there is also the quality of the rice. There was the Sant'Andrea which had a more beautiful ear, the bunches were more beautiful, then there was also the Rosa Marchetti which had another beautiful ear. [...] They always came to get the most beautiful ones to do these things, to then give them to the gentlemen who wanted to keep the bouquet in [their house]»⁵⁵.

«*As ciama cavagnin* which would be basket, I am able to do it [...]. It has an anthropomorphic shape, that is, it looks like a bridesmaid, with a skirt and braids and it is a good omen. [...] you must take it when it is not completely ripe and the culm is still quite elastic because if it is too dry, by bending it breaks. [...] they did it just as a wish for a good harvest, but also for abundance, because in any case it is a nice bunch of rice, therefore a product that nourishes us. My mom used to do it, now I do it when I feel like it. The secret is to make a thick enough cardboard ring that I need as a base. My mom, on the other hand, also used the stems to make that circle [...] then I put a bow in it [...] of the Italian tricolour since the rice is Italian»⁵⁶. The testimonies recorded on video and the documentary sources show how the harvested cobs are then packaged with a variety of shapes and

⁵⁴ Claudio Cirio, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

⁵⁵ Giovanni Pansarasa, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

⁵⁶ Domenico Costanzo, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

sizes ranging from a simple bunch to the anthropomorphic doll, provided with a bust and arms or its extended variant, fan-shaped, (Saiu, 2004, pp. 93-94) adorned with bows and cockades.

The analysis of the function performed by the cutting of the ceremonial rice that precedes the harvest is full of interesting reflections and connections with other similar rituals. In addition to the functions described by the witnesses who cut, package and preserve or donate the rice to obtain luck and prosperity until the following agricultural year, Frazer, in the monumental work "The Golden Bough", describes the killing of the spirit of the grain by placing the emphasis on the symbolic value of these ritual forms: « a particular bunch of ears, generally the last left standing, is conceived as the neck of the corn-spirit, who is consequently beheaded when the bunch is cut down. [...] Similarly in Shropshire the name "neck," or "the gander's neck," used to be commonly given to the last handful of ears left standing in the middle of the field when all the rest of the corn was cut. It was plaited together, and the reapers, standing ten or twenty paces off, threw their sickles at it. Whoever cut it through was said to have cut off the gander's neck. The "neck" was taken to the farmer's wife, who was supposed to keep it in the house for good luck till the next harvest came round» (1922, pp. 446 - 447). Frazer's reflection correlates the vegetable world with the animal one, the vegetable sacrifice is symbolically described in terms of an animal sacrifice: the duck's blood wets the field, restoring its fertility and strength for the agricultural year that will follow the winter rest phase (Grimaldi, 2007, p. 242). There are numerous examples of animal sacrifice, aimed at propitiating abundant harvests and averting the calamities that once animated the rice fields and the peasant world in general. Much of this variegated and bloody ritual complex has completely disappeared due to both a "rationalization" and industrialization of the agricultural world, and also thanks to a greater sensitivity to the well-being and fate of the animal world; practices that were once considered acceptable are no longer so. Gerolamo Boccardo, already in the second half of the 19th century, describing a festival practice during the carnival period in which geese, cats and farmyard animals were hung upside down and taken off by "youngsters" launched on galloping horses, strongly condemned all the folklore which involved useless suffering for the animals, anticipating a trend taken almost for granted today (1874, pp. 384-385). In the small agricultural community of Fontanetto Po, not far from one of the epicentres of Vercelli rice cultivation, the Abbey of Lucedio, the Palio del "Col a l'oca" was documented until 2004. The prize provided that the nineteen-year-old conscripts waiting for the call for military service, first on the back of a horse, then hidden in the back of a cart pulled by a tractor, would take turns trying to detach the neck of one of the geese, in the editions whose memory is already dead, hung upside down on a rope and then thrown on the public. At the end of the Palio, the geese were taken from the rope, cooked, and shared in the collective banquet. In recent years the geese had been replaced by puppets so as not to disturb the sensitivity of the public and some of the

participants. Today the feast is no longer celebrated both due to the impossibility of supporting the organization in an ever less numerous community, and due to the confrontations, sometimes quite animated, with animal rights activists⁵⁷.

Even in the municipalities dedicated to rice cultivation closest to Fontaneto Po, the tradition of «concorrere al taglio della testa di animali da cortile, perlopiù galli, oche o qualche volta un tacchino, tutti animali vivi legati ad una corda tesa tra due balconi prospicienti la via adiacente la chiesa» (Grimaldi, Saiu, 2007, p. 243). It is no coincidence that farmyard animals, in particular the goose, for centuries have been protagonists of rituals aimed at propitiating prosperous agricultural years. In northern Italy, and especially in areas rich in rice fields and meadows, geese and ducks were raised in large numbers, offering the farm economy tasty meat, fat, eggs, and warm feathers (Arduin, 2019, p. 18). The breeding cycle coincided with an entire agricultural year and ran from spring to the end of autumn, when the animals, fed on maize, were forced to fatten and subsequently slaughtered. The contribution provided by these animals, however, went far beyond that of food: the geese, led by the women through fields, rice paddy chambers and ditches, helped in a decisive way to keep them clean from weeds and harmful insects as well as to keep the water oxygenated providing nutrition for the rice seedlings through their excrement⁵⁸. In Mortara, on the annual Palio held between the end of September and the beginning of October, a competition is held in which the seven districts of the town compete in a sumptuous game of the living goose. Before the competition, a grand parade of extras, in fifteenth-century costumes, accompanies the representatives of the districts in the central square. In turn, an archer for each district shoots a dart in the direction of a target and, depending on the score obtained, allows the ladies, who represent the districts on the game board, to advance an equivalent number of boxes. The culinary protagonist of the Palio of the capital of Lomellina⁵⁹ is

⁵⁷ Testimony of Daniele Iemerone, originally from Fontanetto Po.

⁵⁸ The use of goose, in place of herbicides and plant protection products, was taken up by some rice farmers starting from the end of the 1980s. Among these, the case of Bernard Poujol is interesting, one of the proponents of the rebirth of French rice cultivation in the Camargue area. Wanting to adopt an agro-ecological approach to rice cultivation, Bernard and his family also decided to experiment with the use of geese as an alternative to synthetic chemistry on the basis of the example they were able to observe on a journey through the rice fields of Japan (Mouret, Leclerc, 2018). Today the Poujol family is one of the epicentres of the valorisation process of Camargue rice grown with organic methods.

⁵⁹ Mortara was elevated in 1707 to the rank of royal city and capital of the Province of Lomellina by Vittorio Amedeo of Savoy and in 1713 these changes were ratified in the context of the Treaty of Utrecht.

undoubtedly the goose salami of Mortara I.G.P.⁶⁰ whose history is linked to the vast Jewish community which, as early as the fifteenth century, unable to consume pork, used that of the geese to make the sausage which, starting from the early twentieth century, increased its notoriety passing from a local specialty to be a true icon appreciated far beyond the confines of those paddy lands.

1.8 - Towards an interpretation and actualization of the ritual forms of the paddy field

The vast range of agricultural traditions and festivals that today cross the large and small inhabited centres that dot the Italian rice fields of the Po Valley can be read from multiple perspectives depending on the interpretative filter that one decides to adopt. If we look at the numerical data, adopting the provinces of Novara and Vercelli as a sample, the holidays recorded in the largest specialized database available in Piedmont are 219 in all, 173 of which are still active today and 41 are no longer active⁶¹. A fact that overall suggests that a downsizing of the festive system is underway but not a total deconstruction of it. However, quantitative data is not always sufficient to describe a phenomenon in its complexity, much less if we are dealing with articulated cultural systems that roughly give evident meanings to the world around us. From the analysis of the testimonies collected in the field, it emerges, with a certain force, that from the post-war period onwards a fracture occurred in the thick web of sacred and profane references that had constituted for generations the horizon of meaning within which to live one's present, interpret the relationship with the past and the future in a sort of eternal cycle of life and death. The oxen races through the streets of the town, the blessing of the animals and agricultural machinery, the prohibition to start working in the field on Mondays, on pain of death of the owner, the cobs of rice shaped into bunches of various shapes, the symbolic sacrifice of geese and farmyard animals are few examples of what remains of the peasant magic, pieces of a mosaic that once interacted with each other to form an organic system of meaning. «Si tratta di dispersi frammenti rituali che ci riconducono all'atto della mietitura, al momento del raccolto del riso in cui il contadino deve interpretare il pianto vegetale per superare la morte della natura. Le composizioni floreali formate da spighe di riso e fiori realizzati con piume d'oca che ritroviamo, ancora oggi, sulle bancarelle delle fiere paesane sono ciò che resta di queste ultime reliquie, delle tracce oramai decontestualizzate di arcaici riti di morte e rinascita delle stagioni che dialogano

⁶⁰ Goose salami from Mortara was recognized as a "Indicazione Geografica Protetta" – IGP with provision dated 12 July 2014 (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, S.G. n. 174, 27/07/2004, pp. 43-46).

⁶¹ The data is taken from the "Atlante delle Feste del Piemonte" created by the Department of Humanities of the University of Eastern Piedmont during research carried out between 2016 and 2017, www.atlantefestepiemonte.it

attivamente con le uccisioni sacrificali degli animali della risaia. Un quadro simbolico che affonda le radici nel tempo mitico ma che può, se ricostruito, aiutarci a comprendere e a vivere meglio i tempi storici del presente che non sempre conoscono il lessico affettivo e produttivo che i patrimoni materiali e immateriali della tradizione portano con sé» (Grimaldi, Saiu, 2007, p. 89).

1.9 - Conservation and protection of intangible cultural heritage

As we have seen, there are those who try to mend this fracture between the world of peasant tradition and modernity through the recovery of festivals and rituals, in most cases re-semanticizing their meaning, trying to make them adhere to the new and unprecedented scenarios that gradually manifest in the contemporary world. One of the most relevant phenomena in this sense relates to the ethnographic museums which find their place, with a wide range of shapes and dimensions, in public institutions and in many farmhouses and open spaces in the rice-growing area. It is a well-known presence to folklore scholars who, starting from the mid-seventies, observed the multiplication of initiatives aimed at the conservation and revitalization of local memory (Cirese, 1977; Grimaldi, 1982; Clemente, Rossi 1999; Porporato 2007). Even before 1980, when the structures officially responsible for the management and conservation of cultural heritage were still oriented towards recognizing as part of this whole only «what was worthy of note – the best, the oldest, the greatest» (Harrison, 2013, p. 41), reproducing a canonical and static model of heritage to be protected⁶², there were enthusiasts from all walks of life, with heterogeneous levels of training and working backgrounds, who dedicated time and resources to the recovery and revitalization of objects and practices that had long marked the daily time of many generations. The need to collect and preserve everyday objects and practices is interpreted by some scholars as a need that arises from the impossibility, in an advanced modern society, of making tradition survive as a form of reproduction of meaning from a socio-cultural point of view: «la tradizione non può sopravvivere in condizioni di modernità avanzata, ma può modernizzarsi e o tramutarsi in patrimonio culturale» and yet, he continues «abbiamo bisogno del patrimonio per relazionarci con il passato e stabilire le fondamenta della comunità sociale. Questi fossili culturali [...], questi oggetti [...] producono un senso di

⁶² In some way, objects of popular culture had already entered, starting from the second half of the 19th century, among the assets to be exhibited and told to the public, for example on the Great Universal Exhibitions, alongside the exhibits of "high" museography, objects that exemplified the curious aspects of everyday life of ordinary people were exhibited. Only with time and with the imminent threat of the erosion of the memories of oral culture, handed down for centuries within every peasant community, produced by the ever more rapid pace of industrial society, did the "curious" aspects make room for those of the simplest everyday life.

atemporalità e proiettano verso il futuro» (Ariño Villarroya, 2000, pp. 18-19). This hypothesis seems to coincide with what was stated by Bravo (1984) and by Grimaldi (1993) when, supported by a broad base of studies carried out in the field, they affirmed that the need for a re-appropriation of the elements of tradition, the need for a search for one's own traditions, was the result of a sort of feeling of disorientation due to a «un transito regolare tra formazioni sociali e funzioni socioculturali diverse» (Porporato, 2017, p. 228).

UNESCO, through an articulated path, started from the reflections matured in the context of the Conference held in Mexico City in 1982⁶³, and made concrete seven years later with the "Recommendations on the protection of traditional culture and folklore" (1989), has begun to place greater emphasis on safeguarding the life practices and traditions of community groups (Nastasi, 2020, p. 6). In 2001, as part of the UNESCO Conference in Istanbul, the awareness that had emerged in the past was consolidated and, in those situations, the expression "intangible heritage" found for the first time a prominent place in public discussions on the theme of safeguarding and heritage, going to replace the term "folklore", considered less representative of the processes by which peoples transmit and learn their cultures. In 2003, with the "Convention on the safeguarding of the intangible cultural heritage" the process begun over twenty years earlier was definitively completed. Article 2 of the Convention defines the expression "intangible cultural heritage" as «the practices, representations, expressions, knowledge, skills – as well as the instruments, objects, artefacts and cultural spaces associated therewith – that communities, groups and, in some cases, individuals recognize as part of their cultural heritage»⁶⁴. UNESCO therefore establishes that the action of citizens, aimed at preserving the heritage of traditions, constantly recreated according to the environment in which it is rooted, understood as natural, historical, and social elements, is fundamental for the sense of identity and continuity of belonging to their respective communities. Intangible heritage is therefore recognized through the dynamic characteristics of its nature, in fact we speak of "living heritage" to counter a traditionalist vision that has always characterized this specific and organic set of knowledge, practices, objects. This specific aspect of human culture must not and cannot be reduced and interpreted as a simple "torcicollo della nostalgia"⁶⁵, to use an

⁶³ The Declaration on cultural policies, the outcome of the 1982 Conference in Mexico City, "Mondiacult 1982" defines for the first time a more extensive concept of culture, inclusive of the values of everyday life, transmitted as an expression of cultural identity.

⁶⁴ <https://ich.unesco.org/en/convention> (Consulted on 03/16/2023).

⁶⁵ We can literally translate as "stiff neck of nostalgia".

expression dear to my teacher, prof. Piercarlo Grimaldi, but constitutes an essential tool «per elaborare risposte alla crisi sociale, culturale ed economica che investe il nostro tempo e rende incerto il prossimo futuro. Proprio dalla riscoperta di questi saperi tradizionali si può partire per, da un lato, rimettere in circolo quei valori affettivi e cognitivi che consentono all'individuo di affrontare con maggior consapevolezza i repentini cambiamenti portati dalla modernità; dall'altro, per elaborare un quadro interpretativo del territorio, delle sue specificità naturali e culturali, fondamentale per coniugare le politiche di sviluppo, anche turistiche, con quelle della salvaguardia e tutela dell'ambiente» (Porporato, 2017, p. 233).

The phenomenon of establishing ethnographic museums in Piedmont is particularly relevant and ever-growing: in fact, it goes from the 28 museums surveyed in 1979 by Gian Luigi Bravo (Bravo, 1979) to the 328 surveyed in the latest available study (Grimaldi, Porporato, 2012). There are numerous museums linked to the theme of rice cultivation and some of these, despite being the result of initiatives by individuals or small communities, have a far from negligible range in terms of quality and quantity. Domenico Costanzo⁶⁶ belongs to a family that for generations has been dedicated to growing rice in Villanova Monferrato, near the confluence of the Po and Sesia rivers. The memory of his childhood recalls images far from the daily life of contemporary farmers: life in a farmhouse still devoid of services, now considered essential, such as running water in the house, electricity, telephone, but also the hard work in the fields without the aid of agricultural machinery, the ability to read and interpret the signs that nature offers to anticipate and understand what will happen and the knowledge, handed down orally, necessary to intervene to solve everyday problems. «My dad, my dear dad, he could read the sky, [...] he could read the wind, he could read nature. He didn't know what thermal inversion is [...] he didn't know these things, but he knew how to observe, like all the farmers of his generation, and when he saw that the smoke didn't go up but went down, he knew that the next day it would rain. This is an aspect that peasants, farmers, and agricultural entrepreneurs no longer know. [...] We are more inclined to look at the mobile phone. [...] This is a bit of a loss, also because there are some things that are not written anywhere, because empiricism is something that is handed down verbally by example. If the example is no longer there or you haven't marked it, it is lost forever». The difficult life of his grandparents and parents, the sacrifices of those who preceded him, allowed him to obtain the resources necessary to emancipate himself and achieve university education: the possibility of choosing between intellectual work or continuing to take care of the lands of his family. Domenico chose the second option: «Returning to the countryside after such a complex

⁶⁶ Domenico Costanzo, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

course of study was not easy. [...] I have never regretted the choice I made when I was young». Among his rice fields, in the family farmhouse, Domenico was able to create a completely original synthesis between scientific knowledge, codified in texts, aimed at maximizing production, and empirical knowledge, stratified generation after generation, handed down orally and reflected of the genius and wisdom of those who preceded him. Instead of erasing this memory, apparently outdated and useless by now, he has preserved it with care, he has made it his own, both in the material forms of the objects and tools of daily work, the result of that peasant bricolage at the centre of everyday life in the pre-industrial farmhouse and in its more abstract and conceptual form. The wisdom of the ancestors that is stratified over time is organic to that of the rice varieties, hybridized by generations of farmers; the characteristics of the historical varieties of rice are part of the more modern ones: «their DNA [of the historical varieties] is partially within that of the modern varieties, which continue to improve with superior production capacities, resistance capacity and, in the future, the ability to resist fungal diseases and therefore less chemistry. The past intersects to build the future in an uninterrupted continuum in which it is essential to recognize the value of the experiences of those who preceded us: *«La vagia ai rincarsiva murì parché n'mprandiva una tuch i di»*⁶⁷.

Based on this thought, the Monferrato farmer has collected thousands of objects, the result of the ingenious work of adaptation of generations of men, classified, described in brief captions and shown in a vast exhibition inside a large shed adjacent to his home. It is an uncommon collection, in terms of number of objects and awareness of the heuristic value that this material encompasses for the majority of young people, farmers and non-farmers: «those tools there, if one knows how to read and listen to them, speak of that, of that sweat and they also say something else: that in their simplicity there is so much, so much knowledge, so much knowledge. [...] these are things that in my opinion kids don't understand anymore, it's all digital now. [...] There is a relationship with matter, the physicality of matter, [which has been lost]. A handle of a shovel, of a shovel that is made of wood, is not like a plastic handle because wood, even a fifty year old piece, is still a living being, it is always an organic material. If you get it wet it swells up and if you put it in the sun it dries up, it gets smaller. Once you really had physical contact with matter, you saw it transform under your hands». This relationship with the wisdom of tradition, the ability to establish connections with the world of nature, with the primordial elements that surround us, mediated today by technology and rendered opaque to the new generations, is a heritage that cannot be dispersed, simply because it is not useless in a world where direct experience of natural phenomena, but also of production processes such as agriculture,

⁶⁷ The literal translation of the proverb quoted by Costanzo is «The old man or woman was sorry to die because he learned something new every day».

is increasingly denied to young people, especially those who live in highly urbanized contexts. His pedagogical approach, based on the need to grow and improve primarily by relating to direct experience, also emerges with respect to the theme of nutrition: «once upon a time, young people used to see certain things in the village, but today a city boy who wants to see a hen, he looks at the computer, he doesn't know what a hen is. Maybe then he eats the egg and doesn't know where the egg comes from. [...] Food, which fortunately each of us has every day, is not only something that nourishes us biologically, but it also gives us energy, it gives us substance. There is a whole story behind food, a passion, a marvel that must be recovered to give value to that food». Domenico embodies the model described in 1977 by Alberto Mario Cirese in *Oggetti, segni, musei*, a text that deals with the phenomenon of the birth of museums, micro and macro collections, which, in the indifference of public institutions⁶⁸, began, in the early seventies, to show the growing interest in the material traces, often escaped from the numerous bonfires, which had been preserved in the stables, under the sheds, in the cellars and beams of the grandparents' houses.

There are dozens of museums dedicated to the world of rice, small and large collections of objects which aim to reconstruct, through the gaze of those who created them, a small lost world which finds a voice through the objects and manifests itself to the visitor. At the Tenuta La Colombara in Livorno Ferraris in the province of Vercelli, the Rondolino family, thanks to the precious intervention of Mario Donato, historical memory of life on the farm, has been set up with original furnishings, everyday objects, and even consumer goods, the spaces in which life on the farm took place. Crossing the room of the vats, the stables, the master bedroom, but above all the dormitories of the weeders is a bit like entering a snapshot of time: straw mattresses, furnishings, ladles, battered clothes, everything has found its rightful place.

⁶⁸ In Italy, ethnographic museums, understood as an important tool for knowledge and conservation of material and immaterial heritage, have had a significant space since the second half of the nineteenth century. In Florence in 1869 Paolo Mantegazza founded one of the first Italian ethnographic museums, the National Museum of Anthropology and Ethnology, followed a few years later by the National Prehistoric Ethnographic Museum in Rome (1876) and by the Sicilian Ethnographic Museum wanted by Giuseppe Pitrè in 1909. In 1911 it was the turn of the Exhibition of Italian Ethnography which brought together a vast corpus of exhibits, today part of the National Museum of Popular Arts and Traditions in Rome (Porporato, 2017, p. 236-237). After these significant efforts, made in the academic and institutional fields, interest in the local tangible and intangible heritage faded until the 1980s with the recovery of an important public debate internationally supported by UNESCO.

The list of museums⁶⁹, private collections and historic properties connected to rice cultivation would require a separate work, so widespread has been the phenomenon of recovering objects from the past that many of the inhabitants of the "lands of water" have started to since the late seventies. A phenomenon of reconstruction of the past which, as theorized by Gian Luigi Bravo (1987), shall use the model of "*bricolage creativo*", typical of the peasant tradition and used more or less consciously by the fitters to stage and deliver the world in ways that are understandable to contemporaries.

⁶⁹ Among the most significant realities of the Vercelli area, reported to me by Gabriele Varalda, Scientific Director of the Ecomuseo delle Terre d'Acqua, I mention the Antico Mulino e Riseria Fontanetto Po, with its collection of objects and equipment; the L'Çivel Museum of Casalbeltrame, a multimedia itinerary through the seasons in the rice fields; the small museum set up at Cascina Tesio in Rovasenda; the private collection of tools and machines of Alberto Galante in Vercelli; the collection of objects that can be visited at the Agriturismo Greppi in Crescentino; the immense complex of the Grangia di Pobietto in Marano Po with its small museum of tools managed by the Ente Parco del Po Piemontese; the Museo della Risicoltura set up in the former Sezione Genetica of Stazione Sperimentale in Vercelli. A more in-depth analysis can be conducted through the research on ethnographic museums conducted by Piercarlo Grimaldi and Davide Porporato (2012).

CHAPTER II

RICE AND HEALTH

2.1 - Rice: health food

Whoever in the last few years has glanced even just casually at the shelves of mass distribution will have noticed gluten-free foods. Aimed at coeliacs and those intolerant of gluten, these aliments initially made a shy entry onto the market in the less busy shopping aisles, then gradually gained more visibility and their own dedicated shelf space. This small but significant food revolution chose rice to be at the head of its army; prince of the ‘healthy’ foods. Rice flour and derived products, like pasta, bread and semolina, are marked through a clear and shared symbology as aliments that promote health. This is in contrast with wheat derived products, especially modern varieties which are productive and easy to make bread with but rich like never before in a protein complex hard for our bodies to synthesise: gluten⁷⁰. Rice milk, or rice drinks, depending on how one prefers to call it, is easy to assimilate thanks to its high carbohydrate content, and with the addition of calcium and vitamin D it is marketed as a substitute to cow’s milk for those intolerant to the latter. Thus, rice in its various edible forms is conquering ever more space in the food market, having been characterised as a health food (Ente Nazionale Risi, 2001). This identity, although presented as a novelty, has roots in medical concepts and popular traditions which travel through time and space.

Rice, with its origins in Asia, is a major foodstuff for most of the world’s population; for over 3 billion people it represents the base of their daily diet. Oriental proverbs such as: “The best of housewives cannot prepare a meal without rice”, “One man works and nine men eat rice”, “For our brief stay on earth a hat and a handful of rice are all that is needed”, are testimony to the importance of this grain in the culture of entire populations. The importance of rice is also validated on a linguistic level. In some languages it is in fact used as a universal term to indicate food; in Thailand our “sitting down to a meal” literally corresponds to the expression “start eating rice” (Bizzarri, Pelanda, 2008, p. 99). For the Malagasy population, time and space are measured by «il tempo che ci vuole a cuocere il riso», which is equivalent to about thirty minutes and also to the distance it is possible to travel in

⁷⁰ It is a fact known amongst cereal scholars that modern wheat varieties have undergone a process of genetic improvement which has tripled the yield per hectare by increasing the size of the grain and its resistance to disease, also anticipating maturity and reducing lodging. From the technological side it has favoured strong grains with a high gluten content, with which it is easier to make bread (Migliorini, Spagnolo, Torri, Arnoulet, Lazzarini, Ceccarelli, 2016; Canevara, Romani, Corbellini, Perenzin, Borghi, 1994).

this lapse of time (Montanari, 2002, p. 45).

2.2 - From the Pepper Gate of Alexandria in Egypt to the pharmacies of ancient Rome

Before even reaching Europe and its final home in the Padan Plain⁷¹, rice was already noted for its medicinal properties. It was probably the troops of Alexander the Great in the third century BC who, returning from India, brought the first grains of the cereal to the market stalls of Pepper Gate of Alexandria in Egypt. Crushed to flour, it was sold not as food but as an expensive spice endowed with medicinal properties and also used for cosmetics (Ferrero, Tinarelli, 2008, p. 40). For all antiquity, in the west, rice was considered exotic, rare and precious. With few exceptions⁷², it was never referred to by Greek authors as food or as a cultivated crop, if not in relation to the population of Asia. Citations of rice as a plant or as nourishment at that time are therefore very rare, however those in which the white cereal is protagonist of recipes and cures in the most varied of therapeutic fields are, on the other hand, rather frequent.

Dioscoride Pedanio of Anazarbo (40 - 90 AD approx), thanks to the experience gained in his travels following the armies of the emperor Nerone (Sournia, 1994, p. 61), he describes six-hundred plants in his best known work, *De materia medica*, in which rice is included in all of three sections. The first citation is descriptive and presents the cereal in the context in which it is cultivated and not in a particularly positive light with regards to its nutritional properties: «contiensi il riso nelle spetie de grani. Nasce nelle paludi, & ne i luoghi umidi. Nutrisce mediocremente, & ristagna nel corpo»⁷³ (Matthioli, 1555, p. 239). In a second section Dioscoride reveals a cosmetic property of rice which is picked up on by numerous other authors over the centuries: starlings, if fed with rice, produce faeces which, if applied to skin, make it smooth and radiant (*ivi*, p. 225). A topic which is frequently

⁷¹ The cultivation of rice in Europe arrived after the Arabian conquest of Spain between the eighth and twelfth centuries. In Italy the first records date back to about 1200. With a share of around fifty percent, Italy is the European leader in rice production. The crop is mainly found in the flat areas on either side of the Po River, found, in order of harvest volumes, between Piedmont, Lombardy, Veneto and Emilia. There is a marginal share in Sardinia and micro-production in other Italian regions.

⁷² Diodoro Siculo di Agira, in Biblioteca Historica, recounts that Èumene, governor of Cappadocia, in facing Antigono in 317 BC, took refuge with his army in the easternmost regions of the empire of the deceased Alexander the Great, and here, found struggling for lack of provisions, he distributed rice, sesame and dates to his troops.

⁷³ The text is taken from a well-known work by Sieneese doctor Pietro Andrea Mattioli (1501-1578), which offers a translation from Greek with notes, of the five volumes of *De materia medica* of Dioscoride.

discussed by medics is that of the use of rice in therapies against worms. The herbarum solution to kill and expel roundworm from the intestine suggests boiling sea wormwood and rice together and swallowing it with some honey, to alleviate the sour taste of the herb.

In the second century AC Rome became the central hub of western medicine. Here, medics from Greece, Alexandria and Asia Minor were at work. Amongst these was Sorano of Efeso (90 - 150 d.C. ca.), who was considered one of the fathers of gynecology and obstetrics; for over one thousand years he was regarded as an irrefutable reference point in this branch of medicine, both in theoretical and practical terms. His best-known work, *Gynaecia*, is a compendium which discusses notions such as sexuality, various types of labour and connected complications, abortion and goes into detail giving practical guidance for gynecologists, advice on how to bring up newborns and children in the early years (Unfer, 2018). Amongst the many suggestions aimed at pregnant women is the use of rice flour to alleviate digestion issues and a diet rich in rice to avoid or get better from a variety of vaginal infections «l'alimentazione sia costituita da riso in acqua fredda o in vino acido misto ad acqua oppure pappa di grano “*chondros*” o pane o uovo cremato con aceto» (Marinone, 1992, p. 67). Around the middle of the second century AC Galen is without doubt an important reference point for medicine. Even after his death his theories formed the basis of medical science until after the Renaissance. Galen cites rice in many of his works, without ever considering it too well however, as he sustained that it was not very nourishing and with limited curative properties.

Diatesi Celiaca, as previously mentioned, is a common illness which affects about 1% of the world's population. We now know that it is a genetic disorder affecting the intestine, which generates an abnormal response in the immune system to the digestion of wheat, barley and other cereals which contain proteins referred to as “gluten”. For coeliacs, compared to a few years ago, food shopping has become much simpler, as has spending an evening out with friends at a restaurant, in the knowledge that they won't be served dishes contaminated with gluten. The condition was first described by Areteo of Cappadocia in 250AC and is often associated with prescriptions which advice against the assumption of wheat and its derivatives in favour of rice, which is instead characterised by the complete absence of gluten. In a text by Severo, the exact date of which is uncertain between the fourth and sixth centuries, the author, discussing the contents of enemas says: «il migliore è quello composto di succo di riso per circa tre quarti; facendovi bollire insieme degli unguenti, [...] si presenta con una consistenza simile a miele leggero, risulta inoltre facile da immettere e viscoso; infatti, la natura della malattia ha piuttosto bisogno delle sostanze viscosose» (Marinone, 1992, pp. 89-90). Rice juice combined with ground lobster shell cures coeliacs, diarrhea and arrests hemorrhages when combined with dense astringent wine. This is according to what is reported in *Ciranidi*; a

collection of six books of magic from the East about the mineral, animal and plant worlds (Kaimakis, 1976, p. 246).

2.3 – “*Risum et amigdolas*” in Vercelli

In Vercelli the first mention of the cereal dates back to 1255 in the attendance records of the hospital of S. Andrea, which certify that the special diet of patients included, amongst other foods, «*risum et amigdolas*» (Mandelli, 1857, p. 141) confirming that rice was still a precious import good, used to cure, not to fill the empty bellies of farmers. The fact that rice was commercialised and used as an expensive spice is supported by the ban imposed on the spice traders in Milan in 1386, to sell rice above 12 imperial pounds, when the price of honey was 8 imperial pounds (*ibidem*). We must wait over two-hundred years to find the first indirect evidence that rice was grown and processed in this part of the world: in Larizzate, in an argument to obtain acknowledgement of the improvements made by the Restis family to the building of the hospital Ospedale Maggiore of Vercelli, a “pista” is mentioned. This is a primitive instrument used for the husking of rice, of which there are only a few remaining examples still in use⁷⁴.

Pediatric illnesses are at the centre of attention for Bernard de Gordon (1258 approx. – 1320 approx.), or Gordonius in Latin, who is considered one of the founding “masters” of the University of Montpellier. In one of his lesser-known works, *Tratado de los niños*, a brief booklet with the main therapies used for the most common illnesses in young children; in chapter XXI he suggests that, whenever a newborn has diarrhea, the nurse should change his or her diet to include rice, lentils, unsalted cheese and eggs boiled in vinegar (De Gordonio, 1697, p. 311). According to medieval custom, remedies were essentially herbal medicine and adhered to the principles of monastic medicine. Domenico Bruschi (1787-1863) was an Umbrian doctor and botanist and author of *Istituzioni di materia medica*. This is a salient work in four volumes which includes an examination of the medical qualities of cereals, including hulled barley, English oats and rice, which he includes amongst “rimedii della classe dei nutritivi ed involventi”⁷⁵ (Bruschi, 1834, p. 334) properties owing to the important presence of starch “fecola amilacea”. Therefore, as well as the use of rice porridge and herbal tea for medical therapies, as used by many other doctors, Bruschi adds «che dai semi di

⁷⁴ Giovanni Testa, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>.

⁷⁵ The noun “involventi” refers to those substances which have the ability to wrap and collect, for example toxic substances from the respiratory tract or stomach, helping their expulsion.

questo cereale opportunamente fermentati si ottiene un liquore vinoso ed alcoolico, il quale è suscettibile di essere impiegato non solo per bevanda, ma anche qual sostanza medicinale eccitante: questo liquore è denominato Arrack, o Rack» (*ibidem*).

Michele Pasquarelli, in his investigation of popular medicine in Basilicata, examines the quality of food eaten by the general population, noting that rice was thought to make the body more hardy: «quanto ai cibi, ve n'ha di rinfrescanti, come la borragine; di leggieri come la zucca. Il riso fa indurire il corpo: così pure la ricotta, la quale poi ha la virtù di far scendere il latte» (Pasquarelli, 1896, p. 327) and in the next comprehensive study on the matter the same author includes as a treatment for diarrhea «iute, cacaredda, sciuglimente, – si adoperano ova dure, minestra di riso, brore r' alice, ricotta salata» (*ivi*, p. 503).

2.4 - Rice and the discovery of vitamins

In the range of research on ailments related to deficits, Christian Eijkman (1858-1930), winner of the 1929 Nobel Prize, whilst studying patients afflicted with Berbeiri⁷⁶, contribuì in modo significativo ad una delle scoperte capitali della medicina contemporanea: l'esistenza delle vitamine e la loro importanza per il metabolismo (Sournia, 1994). Having graduated from the University of Berlin, Eijkman moved to the Dutch East Indies, where he had the opportunity to note that a large proportion of birds ate only refined rice and had symptoms similar to those of Beriberi. Hence there was a common thread uniting birds and animals: the practice of eating almost exclusively shiny white rice, deprived of the outer part present in raw untreated rice. He deduced that there must be, in the external part of rice, a nutrient essential for our diets and that all that was necessary was to reintroduce wholegrain rice into the daily diets of pigeons and people to recover from Beriberi. In 1912 it was the biochemist Kazimierz Funk who, based on Eijkman's observations, extracted from rice kernels an amine compound that he called "vital amine" which gave birth to the term "vitamin". A diet almost exclusively based on rice was conceived in 1939 by doctor Walter Kempner to cure patients with hypertension. The cure devised by the doctor of Duke University requires the consumption of white rice, sugar, fruit, fruit juice, vitamins and iron and despite being repetitive and not very appetising, it gave excellent results thanks to the low sodium content and high quantities of potassium. The "rice diet" was later almost completely forgotten when valid hypertension medicines were developed.

⁷⁶ In Sinhalese beriberi means "extreme weakness". The illness causes peripheral neuropathies, mainly affecting the lower limbs.

2.5 - Therapeutic rice cuisine

Therapeutic knowledge is combined with the pleasure of the senses through methods of cooking and a combination of flavours and smells in many gastronomy handbooks. Bartolomeo Sacchi, also called il Platina, was a XV century author of an iconic gastronomical manual, able to combine the food of his times, represented by the recipes of the famous Maestro Martino, with a still contemporary analysis of the seasonality and territoriality of ingredients and the benefits of associating diet with physical activity. In obvious agreement with the theory of mood he writes «Il riso ha natura asciutta e calda: perciò è molto nutriente e più ancora lo è se viene condito con mandorle pestate, con latte e zucchero, come si vedrà più innanzi. Cotto in acqua pura è astringente. Usato troppo spesso è tuttavia nocivo a chi va soggetto a mal di ventre» (Platina, 1985, pp. 146-147). With these authoritarian words Durante concurs, when, listing the virtues of rice he explains its use as a remedy for stomach pain and, if cooked with oil or butter and almonds “it increases sperm”. The white food is also referred to in a recipe with many variants, widespread especially in France and Italy from the end of the XIX century, composed exclusively of white ingredients, amongst which rice flour is often present and to which therapeutic and purifying qualities are attributed (Durante, 1982, pp. 62-63). Great success was enjoyed by *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto* which, following its initial publication was reprinted numerous times (1791-1855). According to this book creamed rice, used as a meal for the ill, should be prepared in the following way: «prendete tre once di riso mondato e ben lavato in acqua tiepida, mettetelo a cuocere in brodo grasso; allorché sarà cotto ed alquanto consistente, ammaccatelo con un cucchiajo, e fatelo passare alla stamigna, e fregate forte con un cucchiajo di legno; aggiungendovi di tanto in tanto un poco di brodo caldo per ajutare a farlo passare: servitelo della spessezza di una crema doppia» (Anonimo, 1832, p. 276).

2.6 - Rice and negative effects on health

As alluded to in the first chapter, rice has not always been considered a life-enhancing food. On the contrary, the diffusion of its cultivation has long been a topic of discussion (Ferrero, Tinarelli, 2008, pp. 48-49; Manachini, 2008, pp. 70-72), if not forbidden due to the consequences of stagnant water on public health. As rice paddies rapidly expanded, numerous bans were put into place. An example of this relationship full of conflict is a testimony dating back to 1523 when in Saluzzo «regnò [...] un'influenza pestilenziale, la quale afflisse, ed esterminò molte persone, per causa della quale i Saluzziesi fecero uno statuto, che non si seminasse più riso nel territorio di loro città» (Della Chiesa, 1777, p. 143). Many decrees and political measures such as this occurred through the years, though often circumnavigated if not ignored because of the economic gains that rice cultivation guaranteed

compared to more traditional crops. Conversely, many opposed the prohibition of rice. One of these voices was the authoritative agronomist and politician from Bologna Berti Pichat, who said «specialmente fa sommo onore all'agricoltura Italiana, se per essa pozzanghere affatto sterili e morbifere, per immense estensioni, si coprono di messi ricchissime» (1870, p. 345). A few decades later Camillo Golgi, a medic and the first Italian to be awarded a Nobel Prize in 1906, at the third International Rice Congress said «è bene sfatare la leggenda tanto radicata nella pubblica opinione che la risaia è malsana» affirming his thesis with unequivocal statistics showing the absence of any correlation between death from Malaria and land surface covered in rice (Manachini, 2008, p. 70).

The labour conditions in rice paddies were sometimes dramatic. The novelist and ethnographer Maria Antonietta Torriani, better known as Marchesa Colombi, in the brief, lucky tale *In risaia* (1878), describes daily life in this microcosm. The protagonists were the rice weeders with the typical accents of the raw colours of realism: «non c'era tempra robusta che reggesse a quella vita [...] si facevano di giorno in giorno più macilente [...] tra le nebbie del mattino sfiaccolate, pallide, con gli occhi infossati, le braccia penzoloni, come una processione di fantasmi» (Torriani, 1994, p. 43) blaming these conditions on the putrid paddies as well as the difficulty of the work. Torriani also recounts a popular saying about Malaria induced fever used in the Novarese, where the disease severely affected those who lived and worked in those lands: «La febbre terzana i giovani li risana, ed ai vecchi fa sonar la campana» (Torriani, 1994, p. 35). To confirm this risky balance, poised between suffering and well-being and present in the Marquise's story, an animal of ambivalent nature comes onto the scene: the leech; used by doctors to practice beneficial bloodletting and at the same time the torment of the poor weeders who suffered from their terrible bites. Nanna, young protagonist of the tale, having discovered she could earn something from the sale of leeches «cominciò ad abbandonare le sue povere gambe [...] ai morsi arrabbiati di quelle bestiole da farmacia. Appena si sentiva addentata, portava la mano alla ferita, ed afferrata la sanguisuga [...] la metteva in una boccetta. [...] Quel giorno ebbe la fortuna di pigliarne cinque [...]. Era contenta, ma si sentiva indebolita ed aspettava con impazienza la sua scodella di riso» (Torriani, 1994, p. 42). The nature of rice here is completely reversed from that which characterised it as a food for healing. It loses the features of a precious medicinal spice only to be transfigured into a popular food, in some ways scorned by those forced to eat a repetitive diet.

Perhaps mindful of Galen's theories, the famous French gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin (1775-1826), probably inspired by Rousseau and the Swiss doctors Tronchin and Tissot (Barthes, 1978, XXIV-XXV), consider obesity an illness whose only cure consists in a 'regime'; a lifestyle with a strict diet, physical activity and getting up at dawn. A real thorn in the side for a

society in which being fat was a necessary part of being considered good-looking. Amongst the suggestions he makes to those suffering from obesity, there are some treatments relating to diet and amongst this even rice is forbidden: «Vi piace la minestra? Prendetela à la Julienne, con legumi verdi, col cavolo, con le radici: vi proibisco il pane, la pasta, e la purea. Per il primo piatto vi è permesso tutto, meno poche eccezioni; come il riso con le rigaglie e la crosta dei pasticci caldi. Mangiate, ma con circospezione, per non soddisfare subito un appetito che più tardi non sentireste più» (Brillat-Savarin, 1914, p. 227). A final jab at rice comes in the section in which the father of gastronomy describes the characteristics of foods that pertain to the vegetable sphere. In judging the quality of starches (flour) he says «fu notato che un alimento simile ammolisce la fibra e scema il coraggio. A prova di ciò vengono citati gl'indiani, che vivono quasi esclusivamente di riso e che si son lasciati sottomettere da chiunque abbia voluto assoggettarli» (*ivi*, p. 73). Another ailment is related to the Indian population, known for a diet centred on the consumption of rice «anche il Bontio, secondo ciò che riferisce Murray, trova non salubre il cibarsi abbondantemente col riso; imperciocchè pensa essere la cecità, alla quale vanno spesso soggetti gl'Indiani, una conseguenza della quantità di riso che essi impiegano per alimento» (Bruschi, 1834, vol. IV, p. 339).

2.7 - Rice of purity and love

It was precisely the Indians who brought to light a new aspect of rice, which characterises above all the concept of nutrition amongst most oriental populations (Boudan, 2005), the idea that food unites the sacred to health, the purity of the spirit and that of the body: «Gl'Indiani non toccano il riso prima di essersi lavati, considerandolo come cibo sacro: perciò nelle navigazioni, per le quali non possono gl'Indiani scendere a terra e lavarsi, non mangiano riso» (Pitrè, Salomone Marino, 1898, p. 430). Even in the west rice is not just for healing but, through a mystical process in which the roots of the cereal intertwine with the pleasure of the palate, personal experiences and history, it helps the spirit, as Isabel Allende narrates in the wonderful mosaic of flavours, smells and senses which is *Afrodita*: «Una notte del gennaio 1996 sognai di tuffarmi in una piscina colma di riso al latte [...] nel 1991, in un ristorante di Madrid, ne ordinai quattro porzioni e poi una quinta, come dessert. Le mangiai senza batter ciglio, con la tenue speranza che quel nostalgico dolce della mia infanzia mi aiutasse a sopportare l'angoscia della grave malattia di mia figlia. Né la mia anima né mia figlia ne trassero giovamento, ma nella mia memoria il riso al latte rimase associato al conforto spirituale» (Allende, 1998, p. 24). Rice is also at the centre of a dispute which has the traits of an ideological contest, which on one front speaks of the “l'assurda religione gastronomica italiana” and on the other is rice, starting from Feuerbachiana's principle, according to which «si pensa si sogna e si agisce

secondo quel che si beve e si mangia». Hence Marinetti and Fillia, in the name of the Futurist movement, chose rice as national champion in their Manifesto of Futuristic Cuisine, symbol of abundance, fertility and health, supported in articles and events which reached a climax in 1935 with a Naturism exhibition in Turin, in which an entire room was dedicated to the white cereal and its qualities (Baldissone, 2002, pp. 267-268).

Almost two thousand years of medical history has produced a vast literature on the therapeutical uses of rice, accumulating knowledge which sometimes spills over from the scientific sphere to popular culture, but also from culinary arts, which lend a hand to medical science. Rice, having arrived from the East as a spice, in the rest of the world was welcomed, rejected, integrated, interpreted, enduring continuous transformations in the way it is represented and used according to culture. Let's take white rice as an example, fundamental ingredient in 'white' eating, cited by Apicio and Antimo as a healthy curative dish. The colour white, symbol of purity, desired by those who could but dream about it, was for centuries contrasted with black hunger⁷⁷, of inferior position. As early as 1961 the French structuralist Roland Barthes shows that there has been a radical reversal which «corresponds to a social change: black bread paradoxically now represents finesse» (Barthes, 1998, p. 35). In the same way, industrial white rice, deprived of its most precious nutritious elements, has almost disappeared from people's diets as a health food, only to be replaced by wholegrain and "coloured" rice, rich in anthocyanins, vitamins and other health molecules (Rondanelli, Opizzi, 2008, pp. 162-163). Real "food crusades" have been launched against white foods. You have only to type "the five whites" into Google, or for the hardest of fundamentalists "the seven whites", to find hundreds of thousands of white virtual pages condemning refined flour, which rice, refined sugar, cow's milk, salt, margarine and sweeteners.

⁷⁷ See for examples Teti Vito, 2019.

CHAPTER III

FROM QUANTITY TO QUALITY: TOWARDS A PARADIGM CHANGE

3.1 - The Piedmontese rice district

Almost twenty years ago the geographer Carlo Brusa, referring to the rice-growing area of the Po valley, affirmed the need to identify solutions capable of countering the consequences of the increase in rice imports from developing countries, due to a progressive but unstoppable market liberalization within the European Union⁷⁸, indicating two potential strategies. The first path described by Brusa was identifiable in strengthening consumption on the national market, concentrating promotional efforts on those areas where, due to food uses, the use of rice in cooking was more limited. Secondly, in the broader continental context of the European Union, it should have been «curare sempre più la qualità e la salubrità del prodotto, prestando attenzione soprattutto ai mercati più ricchi e più attenti alla qualità e alla tipicità della cucina italiana» (Brusa, 2007, page 210). Given these premises, many observers and local experts predicted that sooner or later the destiny of rice cultivation in the Po Valley would be marked by a progressive decline that would have frustrated the efforts of generations of men who had shaped the territory, the irrigation network, the culture, the economy and even its social systems (Casati, Banterle, Baldi, 1999, p. 9). It is in this context of great concern that the political world of the Piedmont Region, solicited by trade associations and provincial institutions, identifies some fundamental legislative instruments aimed at relaunching the agro-industrial system. Among these, the establishment and recognition of the area on which the majority of Italian rice production insists is of particular interest in terms of a "quality agri-food district" which is associated not only with economic and productive uniformity but also with cultural, landscape, society intrinsically linked and interconnected with each other.

The history of the concept of district, then associated with industrial contexts, began in Italy in the 1980s mainly from the studies of Giacomo Becattini who reinterpreted the thought of Alfred

⁷⁸ At the end of the 1990s, the agricultural policies of the European Union (CAP) moved from a strongly protectionist model to one more open to trade and competition. There are two fundamental steps in this sudden transformation of the markets: the Mac Sharry reform of 1992, which reduced Community production surpluses and guaranteed prices in exchange for forms of support for agricultural incomes, and two years later, the GATT agreements (General Agreement on Tariffs and Trade) signed during the Uruguay Round, which instead envisaged a strong reduction of trade protectionist barriers at a global level.

Marshall and the economists of the Cambridge school. The district, considered by many authors to be an Italian peculiarity⁷⁹, absorbs complex concepts that give life to an economic-social system rooted in a territory in which those who work there can count on a competitive advantage that derives from economies external to the company but internal to the system local. This concept finds it difficult to pass from the academic context of economists to the juridical-legislative one which, only a decade later, in the nineties, with law 317 of 1991, in article 36, paragraph 1, identifies the districts as «local territorial areas characterized by a high concentration of small enterprises, with particular reference to the relationship between the presence of enterprises and the resident population as well as the productive specialization of all enterprises». The notion of district will still take a decade for national legislation to proceed from the context of "light" industry, following Becattini's definition, to that of agriculture mainly by virtue of a process of adaptation to Community law made necessary by principles of coherence and complementarity (Albisinni, 2011).

This process leads to the legislative decree n. 228 of 2001 which in article 13 distinguishes, defining them, rural districts, point 1, and quality agri-food districts, point 2; the former "characterized by a homogeneous historical and territorial identity deriving from the integration between agricultural activities and other local activities, as well as by the production of particularly specific goods or services, consistent with the traditions and natural and territorial vocations" the latter "production systems local, also of an interregional nature, characterized by a significant economic presence and by productive interrelation and interdependence of agricultural and agri-food companies, as well as by one or more products certified and protected under current Community or national legislation, or by traditional or typical products". Point 3 of the same legislative decree has the task of delegating the identification of rural districts and agri-food districts to the regions, without specifying the criteria and methods by which to proceed⁸⁰. What follows is a succession of heterogeneous provisions adopted by the Italian regions to recognise, in forms that go beyond the two provided for by Legislative Decree 228, dozens of "districts" identified through non-homogeneous criteria and rarely defined through quantitative parameters. A panorama that undoubtedly creates confusion and weakens one of the functions for which districts are established and recognised, even

⁷⁹ At the turn of the 1960s and 1970s, some portions of the Italian territory were affected by a strong development of the manufacturing industry, giving rise to economically and socially homogeneous areas, characterized by widespread small-scale entrepreneurship and strong production specialization, particularly in the sectors of textiles, clothing, food, furnishings and accessories (Becattini 1979; Bellandi, 1989).

⁸⁰ <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2001/06/15/001G0272/sg> (accessed on 03/24/2023).

at a legal level, that is to offer institutional recognition and greater visibility to the agricultural products associated with them.

The Piedmont Region undertakes a long and articulated path for the recognition of its rural and agri-food districts. Among these is the "Piedmont Rice District", a project that took its first steps around the mid-1990s⁸¹ and ended twelve years later, on 18 June 2007, with Regional Council Resolution no. 35-6184⁸² "Istituzione dei distretti rurali e dei distretti agroalimentari di qualità" che definisce i limiti territoriali del distretto risicolo piemontese⁸³. The Piedmontese rice district is distributed over 10 municipalities for the province of Alessandria, 11 for Biella, 36 for Novara, 50 for Vercelli and establishes a new development model for the rice sector, implementing it with the need to intervene from a system perspective ultimately embracing a holistic definition of territory. The proposals matured in the context of the discussion on the establishment of the rice district, only partially implemented by the 2007 resolution, show a highly innovative approach from a cultural point of view, in fact they above all change the gaze, the point of view from which to observe the main product of these lands of water. Attention shifts from the quantitative issue of yields per hectare, a fundamental agronomic issue which with the Green Revolution has achieved an historic goal, freeing a large part of humanity from hunger, to a focussed gaze on product quality. Among the most far-sighted proposals put forward by Local Authorities on the issue of agricultural districts, the one produced by the Province of Vercelli stands out which, in 1997, well in advance of what would have happened years later, in the regional law proposal for the "Constitution of the rice district"⁸⁴ in point 2 of article 3 includes among the aims the training of human resources with respect to the themes of valorisation of rice resources, the promotion and knowledge of locally grown rice varieties, the economic and socio-cultural integration between rice cultivation, tourism and gastronomy, the study and promotion of cultural traditions, history and folklore aimed at developing and strengthening an

⁸¹ The first Regional Law Draft on the creation of the "Agro-industrial Districts of Piedmont" which also included the "Rice District" dates back to 5 September 1995.

⁸² <http://www.regione.piemonte.it/governo/bollettino/abbonati/2007/27/siste/00000001.htm> (accessed on 15/01/2023).

⁸³ The Regione Lombardia has in turn recognized three other districts, included in the category of rural districts, specialized in rice production. Only two of these are still present in the list of active districts: these are the Rice and Frog District, which since 2011 has coordinated the activities of about 50 farms that gravitate between Parco Agricolo Sud Milano and part of the Lombard side of the Ticino Valley Park and the Lomelline Rice Field Agricultural District, recognized since 8 November 2013, which includes over 2,500 hectares between the Sesia, Po and Ticino rivers.

⁸⁴ <http://arianna.consiglioregionale.piemonte.it/base/progetti/a7154a.html> (accessed on 15/01/2023).

identity of the district territory, the defense of the landscape and rice paddy architecture. All objectives to be naturally integrated with those of a more markedly economic nature, such as the activation of new product marketing models, the intensification of scientific research and the systematization of the information collected and the creation of a permanent observatory for the collection and the analysis of data relating to the production and marketing of rice. With this proposal, public administration becomes aware that the crisis triggered by the opening of international markets and by changes in the agricultural policies of the European Union could have been stemmed and perhaps managed over time only through a systemic perspective, capable of integrating in more strictly agro-industrial processes elements that are always present, but rarely taken into consideration, such as the strategic value of the rice paddy landscape in as broad a sense as possible, including elements such as natural, aesthetic, cultural, material and immaterial components.

3.2 - The "roads" for the territorial promotion of Italian rice

Parallel to this process of legal recognition and, in part, solicited by it, local authorities, trade associations or ordinary citizens, launch promotion projects, often characterized by a strong territorial component, aimed at enriching and disseminating to an increasingly extended a "culture of rice" highlighting, in particular, the qualitative aspects that characterize the rice produced in Italy. The challenge must therefore change its sphere of competition by moving from the level of the commodity, which is equivalent to a challenge based solely on the price variable, to that of the wholesomeness and quality of the product, exploiting the complexity of the cultural and territorial components associated with the cereal lands of water (Molinari, 2007). This prospect, which represents the main competitive advantage of national and European rices compared to those imported from Asia, brings out some characteristics already present in domestic rice production, which have largely remained hidden, and activates virtuous processes aimed at developing new and more performers. Let's briefly see a selection of some of these initiatives.

3.2.1 - The "Riso Italiano" brand and the territorial brands

The Ente Nazionale Risi, established by royal decree in 1931 with the aim of «providing for the protection of national rice production and the industrial and commercial activities that are connected to it, facilitating the distribution and consumption of the product and promoting and supporting initiatives aimed at improvement of the production, transformation and consumption of the

product»⁸⁵, plays a central role in controlling the entire Italian rice production chain: statistics, balance sheets, analyses, technical assistance to farmers produced by the Organization have for almost a century been fundamental for the development of the entire sector. In line with its institutional mission, in the 1980s it established the "Riso Italiano" brand with the aim of promoting the consumption of rice grown in Italy not only in Italy but also abroad. Over the decades the brand has changed its appearance and for some years it has become a certification mark with which the body certifies the Italian origin of the product.

Today the brand is identified by three colored caryopsis, one green, one white and one red, forming a graphic sign that unites the Italian flag with the white fruit of its land. The brand can be requested free of charge from Ente Risi and can be placed on all communication materials and on the packaging marketed by operators who request it, provided they are willing to subject the branded products to both administrative and quality controls for verification of the standards required by Decreto legislativo 4 agosto 2017, n. 131, which regulates the domestic rice market. In fact, the Ente Risi adopts periodic control measures on products marked "Riso italiano" such as the traceability of the rice, from the field to the packaging, and the analysis of random samples at the Laboratory of Chemistry, Merchandise and Molecular Biology of the Ente Nazionale Risi ⁸⁶. The Italian nature of the rice, as an indicator of the quality of the product found in the package, is considered a relevant element among the information offered for the evaluation of the purchase by the consumer due to a mix of elements, tangible and intangible, which bring with it value, in addition of course to the guarantee of being subject to a European and national legislation and control system, considered among the most reliable in the world⁸⁷. In 2022, the "Italian Rice" brand of the Ente Nazionale Risi

⁸⁵ Regio Decreto Legge, 2 ottobre 1931, n. 1237, art. 1. <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:regio.decreto.legge:1931-10-02;1237> (accessed on 02/10/2023).

⁸⁶ Ente Nazionale Risi, Regulations for the granting of the "Riso Italiano" brand <http://www.enterisi.it/servizi/funzioni/download.aspx?ID=95369&IDc=784>. (accessed on 10/02/2023).

⁸⁷ Over the years, a large number of logos, trademarks and graphics have appeared on rice packages that recall the Italian character of the product as a guarantee of quality. Sometimes these are mere commercial strategies in which Italianness is associated only with the brand and not with the origin of the rice in the package, other times with initiatives by private individuals who use the tricolor as a guarantor of quality. In Europe, information on food marketed to the public is governed by EU Regulation 1169/2011 which governs in art. 9 the mandatory information that companies must provide on food. Italy then provided more stringent and specific legislation on the labeling of rice through the decree of 26 July 2017 - www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2017/08/16/17A05698/sg (accessed on 20/02 /2023) that in art. 2 requires that "country of cultivation", "country of processing" and "country of packaging" be indicated on the label or, if they coincide, the wording "origin of the rice" followed by the name of the country.

covered around 4% of the total quantity marketed on the national market, which amounts to around 440,000 tons, for a total of 90 users, including farms, rice mills and brands of the GDO⁸⁸. Among the other consumer protection initiatives regarding the origin of the rice, the “Riso chiaro” project is of particular interest, which aims to use blockchain technology to certify the "history" of each batch of rice. Through this tracking system, all cultivation, processing and packaging data are linked in a secure and unalterable way to the bag of rice that the consumer takes home⁸⁹.

For the enhancement of local rice productions, the trademarks for the protection of typicality, PDO and PGI⁹⁰, have also been used, in order to protect the consumer from abuse, counterfeiting and adulteration, convey reliable information and at the same time protect rural areas and the socio-economic system to which the productions are inextricably linked. If the discipline that regulates the PGI provides that a single phase among those necessary to give life to a food or drink (production, transformation, elaboration) is linked to the geographical environment, the PDO instead applies to productions whose entire production cycle it is located within a defined geographical area and it is not possible to carry it out outside of it. There are three local products recognized in Italy: the Baraggia Biellese and Vercellese PDO rice, the Nano Vialone Veronese rice PGI and the Po Delta rice PGI⁹¹. These are three realities that express, each in different ways, characteristics of excellence that integrate specificities connected to the cultivated varietal typologies, elements linked to the unique characteristics of the soil, water and climate of the territories, cultural factors such as peculiar agronomic and refining techniques some rice. Nano Vialone Veronese rice has been protected by the PGI mark since 1996 when a group of producers formed a consortium agreeing to cultivate this variety of rice following a specific specification which still today provides for maximum production limits per hectare (70 quintals), a production area limited to 24 localities in the province of Verona, crop advice, irrigation with resurgences, limits on the use of fertilizers and soil treatment. It is also the

⁸⁸ The data relating to the use of the “Riso Italiano” brand was provided to me by Elena Noja, Market Area Office, Ente Nazionale Risi Italiani.

⁸⁹ <https://www.risochiaro.it> (accessed on 02/03/2023).

⁹⁰ The DOP (Protected Designation of Origin) and IGP (Protected Geographical Indication) brands are the result of a long process of European harmonization on the legislation concerning the quality regimes of agri-food products which began towards the end of the 1980s. The brands, established through the reg. EEC 2081/92 and 2082/92, are now regulated by reg. EU 1151/2012.

⁹¹ The production regulations can be consulted at the page <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343> (accessed on 02/14/2023).

only local production that protects the cultivation of a specific variety of rice, the Vialone nano, a rice established at the Rice-growing Experimental Station of Vercelli in 1937, which, although finding its place among risotto rices such as Carnaroli and the Arborio, has smaller dimensions. Used mostly for the preparation of *risotti*, it is the star of a fair at Isola della Scala which attracts over half a million tourists and gourmets every year over the course of a month.

The Delta del Po PGI rice, unlike the Veronese production of Vialone Nano, is not characterized by a single variety of rice. The peaty soils of alluvial origin, between Emilia-Romagna and Veneto, together with the sea breezes and the moderate salinity of the waters, offer the Carnaroli, Baldo, Volano and Arborio varieties very favorable conditions which allow to obtain cobs with large and healthy white grains free from stains. The disciplinary that defines the methods of cultivation is centered on the particular conditions offered by the territory which make it possible to greatly limit both the use of fertilizers, due to the peaty soils rich in mineral fertility, and the use of plant protection products, by virtue of the «costante ventilazione delle risaie da parte di venti e di brezze, grazie alla vicinanza del mare e la conseguente minore umidità relativa, consente di mantenere la pianta più asciutta e di conseguenza più sana»⁹². Also in this case, in further support of the recognition of the protection mark, the specification underlines the deep-rooted persistence of rice cultivation in history, among the first in Italy, the uniformity of the «metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali» (*idem*).

The third and last case of rice recognized as a territorial typicality concerns a peripheral area of the large rice-growing district located in the north-west of the Po Valley. Straddling the provinces of Vercelli and Biella, on the north-eastern border of Piedmont, between the Sesia and Elvo rivers, in an area characterized by soils of morainic origin with a clayey or sandy texture, often asphyxiated and poor in organic matter, the man over the centuries has torn from the "baragge" handkerchiefs of land transforming them into paddy fields. These characteristics which made the territory almost unproductive and, consequently, the inhabitants almost without resources, led the authorities to promote an incisive process of agricultural development. First through the delimitation of the Baraggia district as a "reclamation territory"⁹³ in 1931, signed by the Undersecretary Arrigo Serpieri,

⁹² Art. 5 "Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta Riso del Delta del Po".

⁹³ "Decreto ministeriale 2 maggio 1931, col quale è stato delimitato il comprensorio di trasformazione fondiaria del territorio di Baraggia Vercellese", Bollettino ufficiale del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, 1932, Italia, Libreria dello Stato, pp. 1464-1465.

then the establishment of the Consorzio di Bonifica della Baraggia Biellese e Vercellese signed by the President of the Republic Luigi Einaudi, a systematic transformation of thousands of hectares of uncultivated land and the construction of irrigation works which still today provide for the indispensable supply of water. The particular climatic conditions, influenced by the nearby mountains, combined with the podological characteristics have prompted local farmers to create new varieties, suitable for this area. I will return to this point later, limiting myself here to listing the names of the rices selected in one of the northernmost lands dedicated to rice cultivation: Ranghino (1887), Greppi (1906), Rosso Gorei (1922), Roncarolo Giovanni (1924) , Riccardo Restano (1926), General Rossi (1926), Vercelli (1926), Pierrot (1927), S. Giacomo (1927), Barbero (1929), Carluccio Gallardi (1931), Baptized (1935), Vercelli Unallectable Giant (1936), Arborio (1946), Franco Roncarolo (1948), A 3 Marchetti (1950), Precoce Corbetta (1954), S. Domenico (1957), Rosa Marchetti (1964), Ariete (1980). A list that echoes the names of some of the pioneers of Italian rice cultivation whose notoriety has crossed national borders, just think that in some foreign countries, such as Japan for example, Arborio rice, created by Domenico Marchetti, is the common name with which risotto rice is called. Starting from this intertwining of the physical characteristics of the territory, its history and its peculiar cultural traits, in August 2007 the European Commission established that the rice of Baraggia, produced, transformed and packaged according to the criteria defined by a specific specification, was registered in the Register of Protected Designations of Origin.

For a long time, the characterization of the rice product through the trademarks of protection of typical features was relegated to the distribution niches and the scarce volumes that passed through direct resales and channels specialized in local products, excluded from the marketing of large-scale retail trade. The skepticism of entrepreneurs regarding the territorial qualification of rice certainly derives from the difficulty of passing on to the less attentive consumer the valuable organoleptic characteristics that characterize superior quality rice productions, freeing rice from its nature as a commodity (Invernizzi, 2017, p. 72). In the last twenty years, the increased demand for quality products by consumers, combined with the need of some operators of large-scale retail trade (GDO) to distinguish their points of sale from those of discount distribution, has offered substantial space to local rice allowing the latter to reach a wider audience and new opportunities for awareness not only of the product but also of the production/processing territories and local cultures (Fava, 2017, pp. 95-96). In this unprecedented scenario, some realities have entered which act mostly at the local level but from a systemic perspective which, seizing the opportunity to open up new commercial prospects for the production of Italian rice, creatively interpret their role as promoters of development and innovation through training tools and which stimulate processes of social and cultural transformation.

3.2.2 - “*Strada del Riso Vercellese di Qualità*”

In this dynamic of progressive transformation of Italian rice from commodity to food characterized by a close connection with the elements of the territories in which it is produced and processed, the tendency of consumers to seek a direct link with the farmer is gaining ground, to enter the the food supply chain by unhinging the logic of intermediation through distributors and traders. The new food consumption attitudes have led to the search for organizational forms based on ever closer cooperation between producers and consumers, which goes beyond the simple dimension of economic exchange and, increasingly, refers to shared objectives of social sustainability and environmental. The simplest form through which this tendency to want to «toccare con mano» the product firsthand is to build relationships with farmers «pur non avendo ancora un punto vendita ci capita spesso di avere delle visite in cascina e in azienda, sono visite assolutamente spontanee di persone che spesso si muovono in bicicletta. Capitano sugli itinerari cicloturistici e quando qualcuno arriva a bussare alla porta ci prende un grande entusiasmo nel raccontare un pezzetto di questo nostro mondo al turista incuriosito» says Edoardo Rosso⁹⁴, a young lawyer-rice grower from Cascina Gaietta. For those who have made different choices in terms of cultivation, favoring less productive varieties or adopting environmental protection strategies, building a direct relationship with the customer turns into an opportunity to explain and show what are the reasons for a higher price with respect to the industrial product: «le aziende agricole devono assolutamente aprire le porte, far vedere come si produce e far vedere quali sono le difficoltà della produzione. Far vedere l'impegno di salvaguardia anche del paesaggio, dei viali, delle strade, dei fossi, dei boschi, della fauna. Insomma un aspetto anche di indotto di cui tutti andiamo a usufruire. E questo va comunicato al consumatore in modo che poi, quando si trova a fare una scelta di acquisto e magari [il prodotto] costa venti centesimi in più capisca bene il motivo per cui costa così tanto»⁹⁵. The possibility of opening up to a dialogue, a relationship, with the most sensitive component of one's clientele becomes a necessity for Marco Paravicini, third generation of the Crespi-Paravicini family, owner of the Cascine Orsine of Bereguardo, a natural oasis on the banks of the Ticino, among the first companies in the world to experiment and then produce, in the midst of the Green Revolution, rice without synthetic chemistry. The path undertaken by citizen-consumers and farmers is intertwined with many other subjects who in the production areas perform functions of facilitators, animating the rice-growing world through

⁹⁴ Edoardo Rosso, rice farmer and lawyer. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

⁹⁵ Marco Paravicini Crespi, farmer. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

communication initiatives. Valentina Masotti, an expert in digital communication, has dedicated a large part of her professional commitment to communicating Italian rice, paying particular attention to the link between product and authentic narration: «le persone apprezzano il rapporto con il produttore, con il produttore che ci mette la faccia, che si presenta in modo autentico [...] è importante che la persona, la famiglia, l'agricoltore, comunque il produttore, si metta all'interno di questa narrazione, quindi non soltanto il prodotto, di cui è importante specificare le caratteristiche, ma anche la storia personale che ha portato a coltivare quel prodotto, in un certo territorio, in un certo modo»⁹⁶. A topic also reaffirmed by those involved in marketing through proximity channels different from those of large-scale distribution such as Lorena Gavinelli, who, through her sales point dedicated to rice, located in the upper Novara area near the ancient Badia di Dulzago, considers it fundamental tell the stories of the farmers whose products he sells, explain the labels to customers, the differences that characterize one rice compared to another, playing the role of cultural mediator necessary to bring out the differences between the rice grains but above all to involve the consumer of the infinite cultural wealth that underlies the world of rice cultivation.

These new modes of interaction between consumers and producers, the search for a dimension that goes beyond the simple exchange of money for goods, have shown themselves capable of giving rise to significant processes of change in food practices, to which the same has not remained indifferent industrial-style agri-food system as we saw at the beginning of the paragraph. The increased awareness of a plurality of actors within the rice-growing territories has given rise to structured social mobilization initiatives, capable of including not only individual citizens but also public institutions, commercial entities, trade associations and anyone willing to share objectives of change aimed at recognizing relationships of proximity oriented towards the reconstruction of real food communities (Cucco, Fonte, 2015, p. 28-29). These forms of aggregation, recently aggregated in the literature in the category of *Civic Food Networks* (Rossi, Favilli, Brunori, 2013, pp. 6-9), can have a spontaneous genesis or generated from inputs from local, national or supranational institutions.

The “Associazione Strada del Riso Vercellese di Qualità”⁹⁷ (hereinafter referred to as SRV) was founded in 2014 as part of the EU-rice European project, of which the Agriculture Sector of the

⁹⁶ Valentina Masotti, expert in food communication and rice sommelier. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

⁹⁷ From a legal point of view, the SRV is regulated by the Deliberation of the Regional Council of 28 December 2012, n. 36-5159 which establishes a "Regulation of the technical standards for the roads of quality agricultural and agri-food products"

Province of Vercelli was the leader, with the intention of bringing together the heterogeneous group of subjects and territorial resources which in various ways represent the excellence of the territory, overcoming short-sighted individualistic logics to embrace a community project. The proposal was supported mainly by young farmers, aware that the cultural paradigm within which they acted almost individually would have had to be completely changed in order to give new impetus to the world of national rice-growing: get out of the fields and farmsteads, join all those who had the desire to share a development perspective capable of including common values⁹⁸. Therefore, starting from the awareness that a sustainable and long-lasting development of the rice-growing area had to be the result of a process of cultural reappropriation and community sharing, a long and complex path was undertaken which, in a much more marked way in recent years, is generating important repercussions beyond the borders of the Vercelli area. The SRV today⁹⁹ has 86 members who can be divided into six categories: farms (26); trade associations (12); tourist agencies / excursion guides, nature guides, etc. (11); public bodies (18); museums / cultural operators (15); restaurateurs (4). The activities put in place by the participating subjects range from national and international promotion through participation in fairs and events, to the organization of gastronomic events and show cooking, to the promotion of visits to the territory, to the organization of training courses, to sensory research but also awareness-raising activities on issues such as environmental sustainability or the relationship between health and nutrition, up to solidarity activities. A wide spectrum of projects that share the aspect of sharing knowledge as Edoardo Rosso points out: «l'idea è proprio quella di una specie di scambio di competenze al nostro interno, per cui la guida turistica imparerà dal risicoltore come mai, magari portando a spasso un gruppo di persone, si trova a vedere le risaie in asciutta, si trova a vedere un riso che è già spuntato [...]. Allo stesso modo, il ristoratore può spiegare al coltivatore quali sono le esigenze della materia prima con cui lui deve preparare i suoi piatti. Da questo continuo scambio di competenze ne esce un gruppo di associati più pronto a raccontarsi al suo esterno»¹⁰⁰.

⁹⁸ The signing of the memorandum of understanding between the Province of Vercelli, the Municipality and the Chamber of Commerce for the promotion of the area in view of Expo 2015 dates back to July 2011. On that occasion, the Province undertook to develop a territorial marketing project called Strada del Riso Quality Vercelli. A second step in the process of establishment was prepared during the final conference of the EU-rice project on 24 February 2012, as part of the 35th Fiera in Campo.

⁹⁹ The data is updated to 19 September 2022.

¹⁰⁰ Edoardo Rosso, rice farmer and lawyer. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

An important moment for the Association is the annual conference “La Strada della promozione del riso vercellese e del suo territorio”, an event aimed at illustrating the results achieved, projects for the future and consolidating the link between members, citizens and institutions. «Ci presentiamo alla città mettendo nella stessa sala tutti i soggetti che operano nel territorio. La cosa un po’ paradossale che abbiamo constatato è che ci sono tanti che fanno bene nel loro settore, ma spesso non conoscono il loro vicino di casa, il loro vicino di categoria, per così dire. La mancanza di conoscenza può suscitare a volte degli attriti non motivati, delle piccole invidie, che invece, quando si è tutti seduti, ci si accorge che stiamo tutti remando nella stessa direzione, ciascuno col suo remo. La cittadinanza risponde con curiosità e noi sappiamo che c'è ancora molto lavoro da fare e che tocca a noi farlo proprio sul fronte della comunicazione, perché raccontare la complessità di questo territorio non è semplice e la cosa più paradossale è che non è semplice raccontarlo proprio ai vercellesi».

A table therefore not only of knowledge but also of conciliation aimed at strengthening the elements of identity and around which each community consolidates. Think, for example, of the presence of subjects such as farmers and representatives of the Park Authorities who have often found each other on the opposite side of the ideological barricades in the disputes raised by the need to find a balance between environmental protection and cultivation needs¹⁰¹. The first edition of the conference was organized in September 2019, at the Teatro Civico in Vercelli, this was followed by two other editions, in 2020 the second as part of the Raccolti Festival, in the courtyard of San Pietro Martire in Vercelli, and in 2022, the third edition at the Grangia di Pobietto in Morano sul Po, one of the offices of the Management Body of the Protected Areas of the Piedmontese Po, associated with the SRV since its inception.

As highlighted by the statute of the SRV ¹⁰² among the "Purposes and actions" it is possible to identify the use, enhancement and promotion of all the elements of the territory that contribute to creating the historical, cultural, artistic and naturalistic heritage that characterizes the "lands of Vercelli 'water'. Impossible not to notice the overlaps with the objectives for which the Piedmont Region set up the Ecomuseo delle Terre d'Acqua¹⁰³ back in 1999, one of the largest and most

¹⁰¹ See Lazzarini G., Rota F.S., Lazzarini P., *La singolarità del territorio vercellese. Il turismo come fonte di rinnovamento economico e sociale*, 2015, p. 139.

¹⁰² https://www.stradadelrisovercellese.it/media/userfiles/STATUTO_UFFICIALE.pdf (consulted on 04/26/2023)

¹⁰³ The concept of ecomuseum was born in France in the 1970s from the initiatives of Georges-Henri Rivière and Hugues de Varine, one of the proponents of the Nouvelle Muséologie, as a tool for promoting active participation, enhancing the landscape and the widespread cultural heritage. According to Varine, the territory can no longer be planned, organized, developed, equipped on the basis of decisions taken by technocrats of a central government, on the contrary, it is necessary

articulated Italian ecomuseums which throughout its history has identified and protected the territory of the Piedmontese rice fields the tangible and intangible traces that most significantly bear witness to the cultural heritage of its rural society. It is not a place, a museum in its conventional form: «è un insieme di luoghi, tecnicamente un ombrello ecomuseale: un mosaico che si compone di molti tasselli orientati al recupero della tradizione e della cultura contadina» (Bosio, 2004, p. 20). In addition to the coincidence of objectives, there is also an overlapping of the territories affected by the two initiatives: this territorial affinity and, to a large extent, of intentions, led the Province of Vercelli in 2022 to entrust Strada del riso with the management of the Ecomuseo. This decision was reached starting from 2016, when, with the weakening of the provinces and the transfer of responsibilities and resources to the regions, the Ecomuseo progressively reduced the number and incisiveness of its initiatives, which have almost completely stopped in the last two years due to the pandemic. The Regione Piemonte through the Legge Regionale n. 13/2018 then provided for an update of the accredited ecomuseums on the basis of their ability to organize initiatives, actively involve the reference communities and have a technical-scientific coordinator. Faced with the possibility of dissolving the heritage of experience, the network of relationships and the skills gained in the field in over twenty years, the Province of Vercelli has chosen to outsource the operations of the Ecomuseo, offering the SRV the opportunity to take charge of it while maintaining the role of managing body. The Strada del Riso association proceeded immediately with the appointment of a technical-scientific coordinator, gave continuity to initiatives already active in the past, such as the Processione del Guado, which I mentioned above, and launched a listening phase aimed at identifying interlocutors willing to be active in the area, always from a bottom-up planning perspective. As part of this first survey, Gabriele Varalda, a former manager of the Province of Vercelli, has already identified and presented the subjects willing to become the future "cells" of the renewed Ecomuseo in the context of the third edition of the association's annual conference.

In most cases, these are public and private bodies, associations, which were already active in the old course and, in some cases, new students ready to enter this cohesive and active community. Varalda presented the first 10 possible museum "cells": the “Antica Riseria Mulino San Giovanni” in Fontaneto Po, the “Ente di gestione delle Aree Protette del Po piemontese”, the “Parco delle Lame del Sesia”, the “Associazione d’Irrigazione Ovest Sesia di Vercelli”, the “Tenuta Colombara” and its Mondine museum in Livorno Ferraris, the church and bell tower of the magnificent Lucedio Abbey, the Leri Cavour Association which has in custody one of the milestones of Italian rice cultivation,

that the population as a whole, the spontaneous associations, are able to participate in this planning. For more information, see De Varine Hugues, *L'ecomusée, singulier et pluriel*, Paris, L'Harmattan, 2017.

Bianzè with its Fossa, the urban fountain that completely surrounds the town, the estate of Cascina Oschiena in Crova and finally the area of the Piedmontese Rice Biodistrict which has its heart among the lands of Baraggia di Rovasenda. The commitment undertaken by the SRV association is therefore consistent both with the activities envisaged by the statute, and with the bottom-up planning methods and with what has already been implemented or is under construction, adding an important element to the territorial development strategies put in place field in the past. Think, for example, of the publication in 2018 of “Strade, cascine e risaie” which combines the decennial census work of the Vercelli farmhouses carried out by the Vercelli Valsesia section of Italia Nostra, with the knowledge of the territory of many SRV members, giving rise to a selection of excursion itineraries among the most significant historic farmhouses near the provincial capital. This editorial work, aimed above all at those who live in the nearby city, is emblematic and representative of the deeper aims that SRV is consciously pursuing: to mend the socio-cultural fabric that for centuries has united the city with the countryside, through a capillary and multifaceted training activities and through a process of re-appropriation of agricultural spaces, creating the basis for a profound and lasting transformation of the cultural fabric of the rice paddy lands, creating belonging and awareness, going far beyond the natural limits of a territorial marketing campaign.

It is easy to see a parallelism between the history of the Italian and Piedmontese wine sector in particular, resurrected starting from the ashes left by the victims of the methanol scandal in 1986, and the projects and strategies to relaunch Italian rice that we have been witnessing in recent years. The Vercelli Quality Rice Road itself or the other "rice roads" that follow, in name and partially in their objectives, the footsteps of the more well-known "wine roads", "the creation of company museums, [the] promotion of synergies with quality catering” (Porporato, 2021, p.4) are all elements that bring to mind the path adopted by the producers of the Langa and beyond. There is another recent and, perhaps even more evident common thread that links the events of Italian wine to those of rice, and it is the figure of the rice sommelier¹⁰⁴, established along the lines of the analogous professional who

¹⁰⁴ Already in 1999 Antonio Tinarelli, one of the most representative figures in the panorama of Italian rice culture, had published *Appunti di merceologia – Il riso nelle sue caratteristiche di qualità*. – Il riso in its quality characteristics which defined some parameters aimed at defining the qualitative characteristics of raw and cooked rice. In 2010, the National Rice Authority and the Regional Authority for Agriculture and Forestry Services of Lombardy, through the project “Grandi Colture e Reti Dimostrative Cerealicole”, carried out a study which, starting from the same rice samples, compared the chemical-product characteristics with the results obtained through sensory analysis methods. In a nutshell, the data showed a strong correlation between the data obtained through the two study methods: uniform chemical-physical characteristics corresponded to uniform descriptions and characters from the sensory analysis panels. The study therefore demonstrated continuity between the two methodologies and above all the reliability of the more "experiential" method

works in the oenological field: «il sommelier del riso è una figura abbastanza recente, nata un po' per sperimentare nel campo dell'analisi sensoriale un prodotto che, a detta della maggioranza delle persone, è un prodotto bianco, una commodity e che quindi è sempre uguale, basta un riso per fare qualsiasi preparazione, della minestra all'insalata. Il sommelier del riso invece aiuta ad andare ad identificare le diverse caratteristiche, le varietà, la forma, le dimensioni e anche il tipo di lavorazione. Aiuta anche a valorizzare quelle che sono alcune caratteristiche di queste varietà di riso, coltivate in un luogo piuttosto che in un altro»¹⁰⁵ says Valentina Masotti, one of the first to experience the training course created by Davide Gramegna and Massimo Biloni. SRV, in collaboration with the Acquaverderiso company, has been organizing for some years in the Vercelli area, and beyond, courses that allow participants to deepen a selection of theoretical aspects connected to rice such as culture, morphology, legislation, classification, processing and transformation methodologies. The most qualifying aspect of the training course is undoubtedly linked to the methodologies that sensory analysis uses to bring the individual's gustatory, olfactory, tactile and visual experiences back to shared and shareable languages and descriptive methods. This type of analysis allows professional operators but also consumers to be more aware and in the same way transmit to the public the less evident but more qualifying characteristics of the many rices grown in Italy which are over 150. The concept of terroir, or the differences determined by the characteristics of a place (climate, soil, exposure, agronomic choices), thus becomes an effective descriptor being able to count on the ability of professionals to define the differences between two identical rice genetic but cultivated in different places and ways. To offer concrete support and development possibilities to this research methodology, applied to rice, it was set up in Vercelli, at the Centro Italiano Opere Femminili Salesiane CIOFS, which has been involved in training in the agro-food sector¹⁰⁶, for years, a real own sensory analysis laboratory, available to educational activities and local companies.

of sensory analysis which, through its descriptors, based on a less technical and more metaphorical language, could be easily transferred from laboratories to packs of rice and cookbooks as a communication tool. In 2013 Davide Gramegna, based on previous experiences, developed a homonymous method structured in six phases: acquisition of samples and compilation of the descriptive sheet, structuring of the analysis panel, sensory analysis on raw rice samples, sensory analysis on cooked rice samples, data analysis and definition of the final report (Borgia, Masotti, 2015, pp. 121-128).

¹⁰⁵ Valentina Masotti, expert in food communication and rice sommelier. The complete interview is available online at the following address: www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso

¹⁰⁶ For over a decade, Vercelli has organized courses for “Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali delle filiere cerealicola e risicola” to offer local companies and other players in the supply chain young people capable of giving added value through professional training courses.

The path taken by rice only partially follows the steps taken previously by wine, there are in fact elements for which their "paths" diverge. Rice, due to its revival based on qualitative factors, registers the almost total absence of virtuous examples to follow. If in fact for Italian wine producers, Piedmontese in particular, who came from a production model focused on optimizing quantity, it was sufficient to look just beyond the Alps to find a virtuous example, focused on product quality, the redevelopment instead of rice has required, and still requires, a considerable creative effort since it was not possible to find, at least in Europe, mature and accomplished production systems¹⁰⁷. Then there are factors that differentiate the wine paradigm from that of rice of a more substantial nature. Compared to rice, wine is ready to be consumed as it is, it does not require transformation or cooking. Rice, on the contrary, always needs a mediation that passes through the stove of a kitchen and the hands of a cook, capable of interpreting the characteristics of that rice and putting it together in a recipe. This step, this mediation, further complicates the choice and requires specific expertise on the type of rice in relation to its use. By way of example: if we want to obtain a risotto with very large, consistent grains and a crunchy core we can use a Classic Carnaroli, if instead we want our risotto to be naturally creamy, without the addition of important creaming, we must choose a rice with of lower amylose such as Baldo or Roma. Moving instead on the properties assigned by the territory of origin, a Carnaroli grown in Baraggia, compared to its analogue grown in the lower Vercelli area, will have a smaller grain but a greater compactness of the cellular tissues, a characteristic that will give it greater consistency in the dish¹⁰⁸. Sensory analysis, applied to rice, therefore offers, in this perspective, concrete and easy-to-interpret tools to those who have to choose between one rice and another, to overcome the apparent similarity of all rices.

These differences are certainly not the most significant obstacles to overcome. The culture of using rice was and remains undoubtedly the most important obstacle to the development of a model of rice based on the concept of quality. If in fact in Italian homes it is increasingly common to find bottles of excellent wine, offered to guests in successful combinations with the dishes on the menu, or pasta, perhaps bronze-drawn and made from ancient grains, but certainly in a wide choice of

¹⁰⁷ In Europe, as in Italy, the virtuous examples of rice-growing territories that have distinguished themselves for having valorised the qualitative aspects are mostly pinpoint in nature, single producers, small consortia. In this sense, Italy today represents an example to which other realities look carefully. Looking only at the legislative aspect, Italy is the only European country that requires the variety, or variety group, contained in the package to be indicated on the label (Borgia, Masotti, 2015, pp. 90-96).

¹⁰⁸ From the blog of Valentina Masotti, author, digital food marketing expert and rice sommelier, "Ricette e Racconti di riso" www.ricetteracconti.com

formats, each suitable to be used with condiments deemed more suitable, the same cannot be said for rice. There is certainly no shortage of attempts that go in this direction: for example Maurizio Tabacchi, a Vercelli farmer, hybridizer and capable experimenter, has worked hard in recent years to recover a variety of rice abandoned in the 1960s, the Gigante Vercelli (Porporato, 2021). After the first attempts to enter the market, rejected by the rice industries due to the difficulties of processing and marketing non-standard rice, Tabacchi turned to the Slow Food convivium of Vercelli: «ho trovato nella condotta Slow Food una spinta ulteriore [...] a portare avanti qualcosa di interessante, un percorso legato alla sostenibilità della coltura, a creare una cultura dell'utilizzo di questo riso che riportasse a prodotti o a trasformazioni che potessero valorizzarlo». Although it is an ongoing process, it will take some time for the tools described in the previous paragraphs to transit consistently from the context of insiders and enthusiasts to that of Italian homes, from north to south, until they become part of that heritage of common knowledge which constitute the most solid backbone of the collective identity.

CHAPTER IV

CONVENTIONAL AND ORGANIC, TWO WORLDS COMPARED

4.1 - From the conventional to the "constellation" of organic farming

The need to enhance local productions, which has emerged in recent decades also to counter competition from Asian countries, shifting competition from the level of prices and maximization of yields to that of quality, has opened up new scenarios in the world of rice cultivation. Among the factors that have received the most attention from agricultural entrepreneurs, small or large, that of a more environmentally friendly rice cultivation is undoubtedly one of the most relevant both in terms of legislation and in terms of cultural and cultural innovation.

To put into context the long journey made before alternative forms to conventional agriculture were considered, it is possible to acknowledge some cultural forerunners in the period preceding the Green Revolution. At the turn of the twenties and thirties of the twentieth century, in opposition to the capitalist systems based on industrialization and the extraction of resources, within a cultural horizon dominated by philosophies of an ecological type, groups asserted themselves proposing innovative cultural models and radicals, focused on new methods of cultivating the land.

A first cultural thread inevitably leads us to Rudolph Steiner (1861-1925) and the agronomist Ehrenfried Pfeiffer (1899-1961) who, advocates of a holistic and esoteric vision of the world, gave birth to "biodynamic" agriculture. Across the Channel, it is necessary to mention at least the botanist Sir Albert Howard (1873-1947), considered one of the founding fathers of Organic Agriculture, who, as part of a mission to India to teach modern agrotechnics, learned their methods from Indian farmers traditional methods of cultivation and ended up being convinced of their superiority. His phrase "the health of soil, plant, animals and man is one and indivisible" is well known, which referred to the heart of his studies: the relationship between human health and soil health. In Switzerland, Hans Müller (1891-1988), after obtaining his doctorate in biology in 1921, devoted himself to the training of young farmers at his school in Möschberg, defining an experimental model of organic agriculture. In the United States, the group of scientists called "Friends of the Land", which included Edward H. Faulkner (1886-1964), Louis Bromfield (1896-1956), Hugh Bennett (1881-1960) and Aldo Leopold (1887 -1948), specialized in soil protection techniques, in an attempt to offer answers to the Dust Bowls, sandstorms that hit the United States and Canada between 1931 and 1939, caused by drought and inappropriate agricultural techniques, causing massive migrations from Texas, Kansas, Oklahoma and the surrounding great plains (Vogt, 2007, pp. 9-30).

In Italy, we owe an initial formulation of the principles of organic agriculture to Alfonso Draghetti (1888-1960), director of the agricultural experimental station of Modena, who combined field experimentation with traditional laboratory research and, starting from observations on the symbiotic relationships between plants and microorganisms introduced by the exponents of the German school of biology - we remember in particular Hellriegel (1831-1895) and Frank (1839-1900) - pushed to formulate a theory that integrated an innovative and very extensive conception of symbiosis as well as of the relationships between organic world and mineral world (Berton, 2016). Also very influential was the agronomist, of Russian origin, Vanik (Giovanni) Haussmann (1906-1980), professor at the University of Turin, later director of the Experimental grassland station of Lodi (since 1968, Experimental Institute for fodder crops), who in turn devoted himself to the problem of preserving soil fertility, criticizing the destructive and parasitic methodologies that characterize industrial agriculture, aimed at pursuing maximum economic profit, and responsible for serious forms of land desertification agriculture and pollution. Haussmann also owes important publications focused on the history of relations between human societies and soil (Haussmann, 1992).

Starting from the 1970s, food production began to be considered by numerous ecological groups no longer as a technique at the service of mass production, a mere economic-technological affair, but as practices directly linked to life on our planet, in a holistic-organicist perspective. Some of the political activists who had participated in the socio-cultural emancipation struggles between the 1960s and 1970s, the so-called *Sessantottini*, poured their generational experience of vision and change onto the issues of food and agriculture. Alexander Koensler writes: «sperimentavano il ritiro in campagna, spesso in regimi semiclandestini e lontano dagli occhi dello Stato. Nelle periferie rurali dimenticate sembrava più facile collaudare nuovi modelli sociali, politici ed ecologici» (Koensler, Meloni, 2019, p. 116).

From these farmers, generally characterized by very limited economic means, relegated to "abandoned"¹⁰⁹ agricultural areas, rendered uncultivated by the now twenty-year abandonment by

¹⁰⁹ Think here of the example of Valli Unite, near Tortona, whose founders, in the early 1970s, gave shape to an agricultural project that recovered from tradition a strong alliance with the elements of nature, in the name of a food project to community life, moving on two fronts: the recovery of peasant pride, shattered by the industrial mirage, and the idea that agriculture had a strong political value: «noi volevamo fare i contadini a testa alta. I contadini allora l'abbassavano [la testa]. Io ricordo sempre la mia vicina di casa, che come tante nascondeva l'abbronzatura, si fasciava il volto, perché quando andava in città veniva additata di essere contadina, lei si vergognava [...]. Erano gli anni dei sogni, si pensava che dalle proprie azioni sarebbe cambiato tutto il mondo». The dreams of that time were reduced by the mistrust of their fellow villagers who considered them "out of this world" but time proved them right and, still today, they represent a model from which new and old farmers have drawn inspiration who decide to start or convert their companies following

farmers who have become workers and citizens, we can distinguish a group that we could define as "privileged" due to the availability of economic means and/or agronomic skills. We recall, among these, Ivo Totti, who gave shape to the teachings of Alfonso Draghetti¹¹⁰ and, at his farm in Santa Vittoria di Reggio Emilia, from 1961, began to experiment with an agriculture that he defined as "*biologica*". Two rather well-known companies were subsequently inspired by Totti's experience: "Alce Nero", founded in 1977 by Gino Girolomoni and his father, and, in Lombardy, "Iris Bio", created the following year by nine young people who wanted to produce "Healthy and environmentally friendly food". In the same period, in Bereguardo, along the Pavia stretch of the Ticino, the biodynamic farm "Cascine Orsine" was born from the conversion of the "La Zelata" hunting estate, by Giulia Maria Crespi, quickly becoming one of the main reference points nationally (and not only) for a more natural agriculture¹¹¹. At the Zelata, then as now, courses and meetings were organized open to anyone who wanted to embark on the path of organic farming: «my grandmother, Giulia Maria Crespi, has always wanted the company to be not only a place of production, but also a place of culture, especially on the themes of biodynamics. [...] Through the courses organized, inviting the leading European experts to speak, it was possible to disseminate. The courses were attended by many people in Italy who decided to open organic and biodynamic farms. Many have had their first contact with these ideas right here with us in the company. This function of the company as a cultural center has always been very much felt»¹¹².

The many private initiatives oriented towards agriculture and "organic" breeding, completely devoid of legislative and institutional references, which mostly acted isolated from each other, began to build small organized nuclei towards the end of the seventies. To play the role of glue in the "biological galaxy" of farmers were some realities such as the "Suolo e Salute" Association, founded

the dictates of agroecology and organic agriculture. (<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/le-ragioni-della-terra/ottavio-rube>, last access: 10/05/2023).

¹¹⁰ In 1948, Alfonso Draghetti had published *La fisiologia dell'industria agraria*, where he gave an account of an organic and synergistic model of agricultural company in opposition to the "conventional" conception which, in those same years, was taking on its definitive features.

¹¹¹ Better known to the general public as the founder of the FAI (Fondo Ambiente Italiano), Giulia Maria Crespi, widow of Paravicini and Mozzoni, belonged to the more progressive and enlightened fringe of the Italian big bourgeoisie. Famous is the anecdote of her that saw her face off against Indro Montanelli, who defined her as a "dispotica guatemalteca" for her conduct "on the left" of the *Corriere della Sera* where she was nicknamed "La zarina".

¹¹² Marco Paravicini Crespi, entrepreneur. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

in 1969 in Turin by Francesco Garofalo, professor at the University of Turin, and Luciano Pecchiai, pathologist at the Vittore Buzzi Children's Hospital in Milan, but also the magazine *aam* (acronym for "*agricoltura, alimentazione, medicina*"), born in Bologna in 1978 in the context of student protests and then evolved into the nationwide newspaper *Terra Nuova amm*. We also recall the first commercial realities for the retail sale of organic products, such as the "Il Papavero" Cooperative in Milan. It was in this context of great ferment in which many subjects coming from a vast range of socio-cultural contexts, divided by heterogeneity of views and objectives, but united by the desire to develop alternative cultivation techniques to those generically defined as "conventional", that it was published, in 1985, the first brochure entitled *cos'è biologico*, a collection of rules which «define as clearly as possible the techniques that allow to obtain "organic" products, with organoleptic and nutritional characteristics superior to those normally available, appreciated and sought after by an increasing number of consumers». It is a synthetic manifesto, published with the intention of guiding consumers to healthier choices and, at the same time, offering farmers useful indications for the practice of organic farming (see fig. 3).

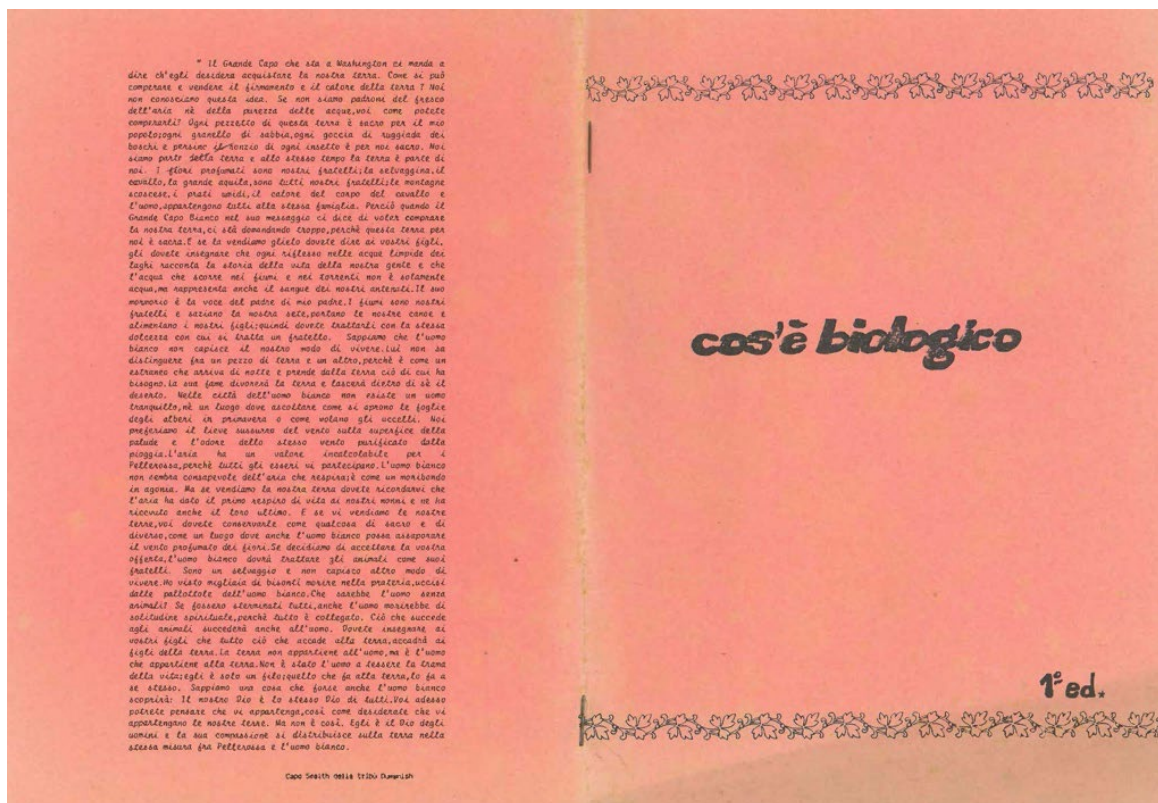


Figure 2 – Cover and back cover of the 1985 booklet “*cos'è biologico*”. It should be noted that the back cover shows Chief Seattle's speech given in 1854 in response to then President Franklin Pierce as evidence of a conception of the earth, similar to the one described here, understood as a non-alienable common good. After all, even “Alce Nero”, one of the first Italian organic companies, owes its name to the homonymous spiritual leader of the Oglala, a tribe of the Lakota-Sioux family, whose memoirs John G. Neihardt collected. The dramatic tale of Alce Nero retraces

the last years of the conflict with the white man, the "Wasichu", in which any possibility of survival vanished for his people but above all the relationship of circular continuity that binds man and nature in a single indissoluble continuum, imposing a vision in which man places himself outside it. The following participated in the drafting of the booklet, which consisted of 14 pages: AAM Terra Nuova di Roma, Coordinamento Veneto, Coordinamento Laziale, Coordinamento Toscano, Lega Ambiente (ARCI), Ass. Biodinamica sez. Lazio, Ass. Suolo e salute, BioAgricoop (Bologna), Coop Nuova Terra (Cuneo), Totti Ivo (Agronomist), Adriano del Fabbro (Agronomist), Enrico Accordi (Agronomist), Egon Giovannini (Agronomist), Luigi Daina (Agronomist).

<u>TERRENO</u> (1°)			
1	2	3	4
<u>1°-1 Sistemazione Idraulico-Agricola</u>			
Garanzia di sgombrò delle acque superficiali e sotterranee non devono essere presenti dreni in materiali sintetici.			
	sono permessi anche materiali sintetici per gli impianti di drenaggio preesistenti.		
<u>1°-2 Siepi</u>			
Si ritiene necessaria la presenza di siepi ed alberature di alto fusto anche come difesa da fonti di inquinamento contigue.			
<u>1°-3 TECNICHE COLTURALI</u>			
<u>1°-3/1 Irrigazione</u>			
Le tecniche colturali devono essere finalizzate a ridurre l'uso il più possibile. L'acqua deve essere usata a temperatura vicina a quella ambientale, sufficientemente aerata e possibilmente non inquinata: il C.T.R. potrà richiedere eventuali analisi.			
L'irrigazione deve essere considerata tecnica di soccorso e ne è sconsigliato l'uso sistematico, inoltre si devono evitare danni alla struttura del terreno e alle piante.			
Può essere usato materiale plastico solo per allestimento degli impianti di irrigazione a goccia.	Può essere usato materiale plastico per l'allestimento degli impianti di irrigazione.	Uso di materiali sintetici per l'impermeabilizzazione di involucri artificiali.	Uso di acque dichiaratamente inquinate (il C.T.R. potrà valutare il grado di inquinamento con opportune analisi).

<u>1°-3/2 Pacciamatura</u>			
Se ne raccomanda l'uso non appena le condizioni climatiche ed ambientali lo consentano.			
			Uso di materiali sintetici o derivati da materiali organici trattati chimicamente.
<u>1°-3/3 Consociazioni</u>			
In tutti i casi in cui le tecniche siano attuabili.			
<u>1°-3/4 Avvicendamenti</u>			
Devono essere sufficientemente variati ed equilibrati e prevedere le leguminose.			
			Proibita la monosuccessione.
<u>1°-3/5 Diserbo</u>			
Si raccomanda il controllo delle malerbe con metodi colturali (es. rotazioni, consociazioni, pacciamatura)			
Meccanico e Biodinamico.	Termodiserbo (evitando quindi il contatto diretto della fiamma con le piante e il terreno).	Pirodiserbo	Diserbo chimico e elettrico.
<u>1°-3/6 Disinfestazione e Disinfezione del terreno</u>			
	Solo eccezionalmente e su autorizzazione del C.T.R.	Vapori d'acqua, calce spenta, prodotti naturali.	Tutti gli altri metodi o prodotti.

Figures 3 and 4 - The collection of rules for organic farming drawn up in 1985 was divided into four columns. Column 1 contains the indications that define an organic farm run to the best of

knowledge available at the time; in column 2 the limit conditions for a company that can be defined as organic, even without exploiting the full potential of knowledge about organic farming; in column 3 the indications for a company in conversion while in 4 some examples of procedures not admitted in any case are.

The enthusiasm of these first twenty years of experimentation, despite the strong and sincere ethical inspiration that moved many of the "organic" farmers and activists, after an initial phase of expansion, did not allow their ideas to transit from the limited context in which they acted public of consumers and the mass of "conventional" farmers (Agostini, 2015). It will be necessary to settle and mature these instances. And yet it led to the definition of a first relatively advanced European legislation: the "Council Regulation (EEC) No 2092/91 of 24 June 1991 on organic production of agricultural products and indications referring thereto on agricultural products and foodstuffs" which ratified the institutional existence of the organic method and defined its limits.

Finally, starting from the first decade of the 2000s, there has been an acceleration of the "return to the land": progressive activists and academics «They have revitalized an imaginary that considers the cultivation of the land and food production not as a mere economic affair, but as a practice organically interrelated with environmental protection, public health and social justice». (Koenler, Meloni, 2019, p. 118). Again, according to Koenler's analysis, this renewed interest, which can also be found on a global level, must be mainly attributed to three factors: the aspiration of the anti-globalist movements for a more equitable development model, the affirmation of the concept of food sovereignty and the "neorural" movement. Indeed, in all the main anti-globalization demonstrations held around the world, the neo-rural component (Via Campesina, Confédération paysanne, Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra, etc.) has always been present, mobilized to represent the traditional peasant world, in opposition to the industrial agriculture in the hands of the great global financial lobbies. Secondly, the affirmation of the concept of food sovereignty understood as effective control of food chains, one of the main claims of Via Campesina, has become an important part of the debate concerning the damage caused by industrial agriculture methodologies. Let's think, for example, of the issue of seeds patented by multinationals which make subsistence farming less and less viable or of the problem of entire countries transformed into immense monocultures in the hands of international financial groups, as well as sustainable agriculture is the mobilization of many young people who, driven by the economic crisis and high levels of unemployment, have participated in the protests and at the same time embarked on "return to the land" paths with neo-rural approaches, giving life back to the initiatives of the 1968 activists

and representing the ideal continuation of the struggles that unite the themes of agriculture, social justice and ecology.

4.2 - The evolution of the organic regulatory framework

The evolution of the regulatory framework relating to the production method, the control of the supply chain and labeling in turn reflects the expansion of organic farming. Reg. 2092/91/EEC was followed, in 2007, by EC Reg. n. 834/2007 and the EC Regulation n. 889/2008, and the more recent EU 2018/848, in application since 1/1/2022. After a multi-year and not easy path in 2022 the long-awaited Law of 9 March 2022 n. 23 "Provisions for the protection, development and competitiveness of agricultural, agri-food and aquaculture production with organic methods" which defines organic production as an activity of national interest with a social and environmental function.

The approval of this provision represents an important signal to complete, also in Italy, the regulatory framework of the sector in order to ensure organicity to the system and make the organic farming chain more operational, it also responds to the requests of the European Union by giving concreteness to the European Green Deal. One of the most significant innovations envisaged by the law is the introduction – in article 6 – of an Italian organic brand which can only be used if the organic products are obtained from national raw materials. The need to establish a brand for the valorisation of Italian products appears to be closely connected to the competitive forces present in the organic market, which require distinguishing the high-quality standard of our products and ensuring agricultural entrepreneurs an economic advantage in promoting a system of production with low environmental impact and in the diversification of a quality production with a strong territorial connotation. Another important provision contained in law 23/2022 is linked to the definition of "distretti biologici" already introduced by law 205 of 2017 as a specification of "distretti del cibo". The 2022 law provides for the aggregation of organic farmers, breeders and processors aimed at promoting the conversion to organic production, the protection of ecosystems and the sustainable use of natural resources. Very interesting is the territorial approach oriented towards the participation of all social actors in these processes recognized as an important factor of social cohesion and in the processes of safeguarding the environment, health and cultural specificities. Participatory research that sees the coexistence of research institutes and organic farms is defined as a priority tool for the definition and dissemination of innovative practices.

Upon completion of law 23/2022, in February 2023, the Ministerial Decree of 28 December 2022 was issued which regulates the requirements and conditions for the establishment and

recognition of organic districts, focusing in particular on the administrative procedures necessary to obtain the status of "distretto biologico".

4.3 - Organic farming. General portrait of a rapidly growing reality

From a niche sector to a reference model for a growing number of nations and supranational institutions, organic agriculture is now growing continuously (+1.7% in 2021), while continuing to represent a small portion (1.6% in 2021) of agricultural land used worldwide (Willer et al., 2023, pp. 19-20).

As the data and graphs below show, the continent with the largest portion of agricultural land managed organically is Oceania (9.7% of the agricultural area of Oceania; 47% of the world's organic agricultural area), followed by Europe (3.6% of European agricultural area or 9.6% of EU agricultural area; 23% of world organic agricultural area).

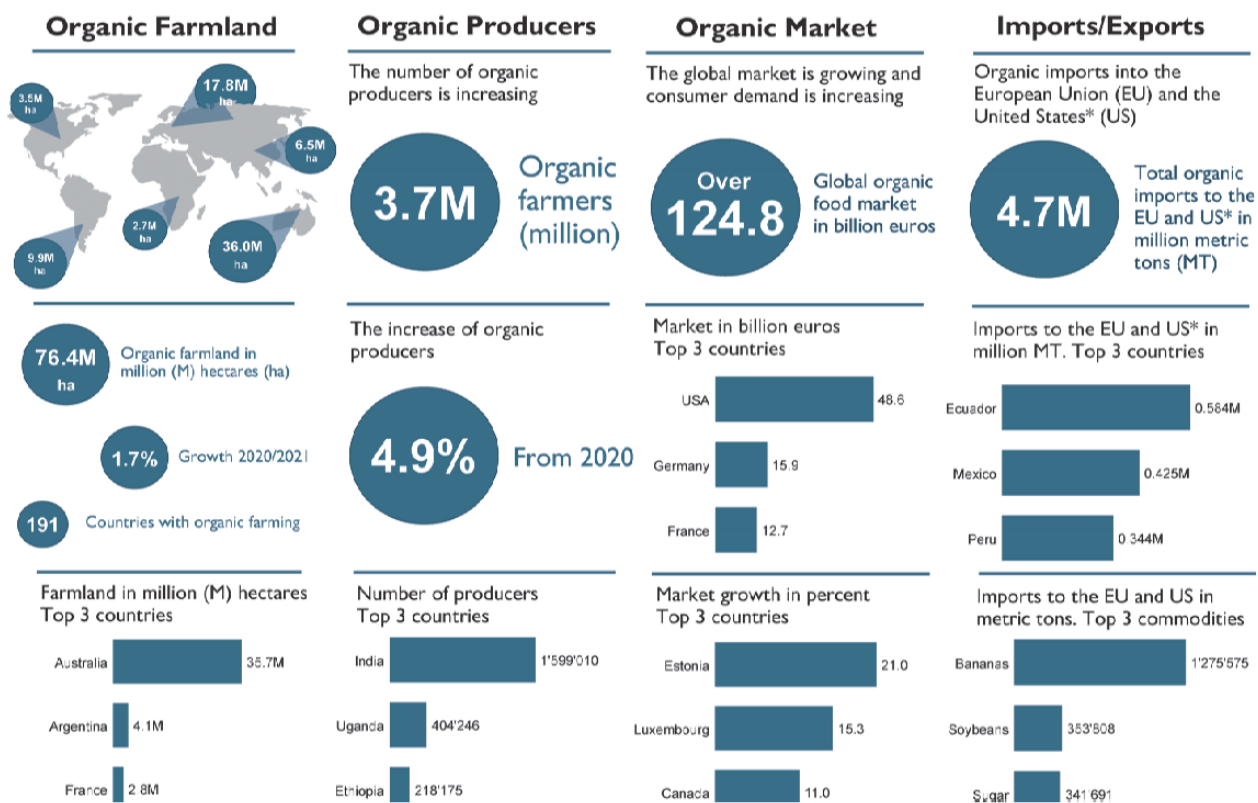


Figure 5 - Organic agriculture in the world, key indicators. Fonte: FiBL survey 2023 Willer et al., 2023, p. 30)

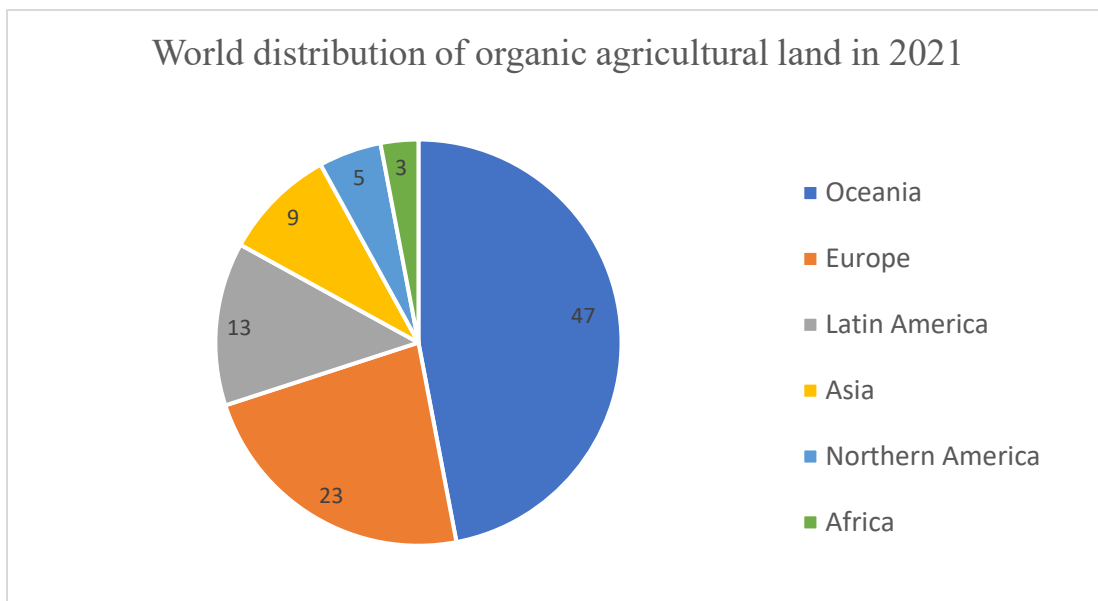


Figure 6 - World distribution of organic agricultural land in 2021, Source: FiBL survey 2023 (Willer et al., 2023, p. 35)

World: organic agriculture 2021 - facts and figures

PROPORTION OF ORGANIC LAND COMPARED TO THE TOTAL AGRICULTURAL LAND: 1,6%

THE WORLD'S OVERALL ORGANIC FARMLAND EXTENT HAS GROWN BY 1.3 MILLION HECTARES (1.7%). THE HIGHEST GROWTH OCCURRED IN EUROPE (+4.4%, +0.75 MILLION HECTARES)

OCEANIA (9.7%) AND EUROPE (3.6%; EUROPEAN UNION 9.6%) HAVE THE LARGEST PORTION OF ORGANIC FARMLAND

THE COUNTRIES WITH THE LARGEST AGRICULTURAL LAND ARE AUSTRALIA (35.7 MILLION HECTARES), ARGENTINA (4.1 MILLION HECTARES) AND FRANCE (2.8 MILLION HECTARES)

Figure 7 - Organic worldwide, key data 2021. Source: FiBL survey 2023 (Willer et al., 2023)

In 2021, the agricultural area in Europe cultivated with organic methods is 17.8 million hectares; 15.6 million hectares in the European Union (Willer et al., 2023, p. 25). France (2,777 hectares), Spain (2,635 hectares), Italy (2,187 hectares) and Germany (1,802 hectares) are the nations with the largest organic surfaces in absolute terms and represent over 50% of the European UAA – Utilised Agricultural Area – (Aa.Vv., 2022, p. 8). Although Italy maintains an important leadership, other nations, first of all France, thanks to a greater availability of agricultural land and particularly incisive national policies, are assuming a leading role in the sector (Giuliano, Meo, 2022, p. 2).

Europe: organic agriculture 2021 - facts and figures

17.8 MILLION HECTARES (15.6 IN THE EUROPEAN UNION) OF ORGANICLY GROWN AGRICULTURAL LAND

ORGANIC FARMING REPRESENTS 3.6% (9.6% IN THE EUROPEAN UNION) OF AGRICULTURAL LAND

EUROPEAN COUNTRIES WITH LARGER ORGANIC FARMLAND: FRANCE (2.8 MILLION HECTARES), SPAIN (2.6 MILLION HECTARES) AND ITALY (2.2 MILLION HECTARES)

EUROPEAN COUNTRIES WITH HIGHEST PROPORTIONS OF ORGANIC FARMLAND TO TOTAL FARMLAND: LIECHTENSTEIN (40.2%), AUSTRIA (26.5%), ESTONIA 23.0%), SWEDEN (20.2%), SWITZERLAND (17.4%), ITALY (16.7%)

MAJOR MARKETS FOR ORGANIC PRODUCTS: GERMANY (15.9 BILLION EUROS OF RETAIL SALES), FRANCE (12.7 BILLION EUROS), ITALY (3.9 BILLION EUROS)

COUNTRIES WITH THE HIGHEST GROWTH IN THE EXTENT OF ORGANIC AGRICULTURAL LAND: FRANCE (+227.9 THOUSAND HECTARES), SPAIN (+197.6 THOUSAND HECTARES), ROMANIA (+109.8 THOUSAND HECTARES), GERMANY (+100.0 THOUSAND HECTARES), ITALY (+90.8 THOUSAND HECTARES)

COUNTRIES WITH THE HIGHEST NUMBER OF ORGANIC PRODUCERS: ITALY (75,874, 17% OF EUROPEAN PRODUCERS, OR 27% OF EUROPEAN UNION PRODUCERS), FRANCE (58,413, 13% OF EUROPEAN PRODUCERS, OR 22% OF EUROPEAN UNION PRODUCERS), SPAIN (52,861, 11% OF EUROPEAN PRODUCERS, OR 7% OF EU PRODUCERS), TURKEY (48,244, 12% OF EUROPEAN PRODUCERS), GERMANY (36,307, 8% OF EUROPEAN PRODUCERS, OR 22% OF EU PRODUCERS EUROPEAN)

Figure 8 - Organic farming in Italy and Europe in 2021 (Willer et al., 2023)

Today, our country maintains a record in terms of the percentage incidence of organic farming on the utilized agricultural area (UAA) at a national level (17.4% in 2021) but also for the number of organic farms - 75,874 companies in 2021, which constitute 6.6% of national farms – and, more generally, by number of organic operators – 86,144 total operators (Aa.Vv., 2022). Italy also holds a record in terms of exports which, moreover, are continuing to increase (+16% compared to 2021) (Nomisma, 2022).

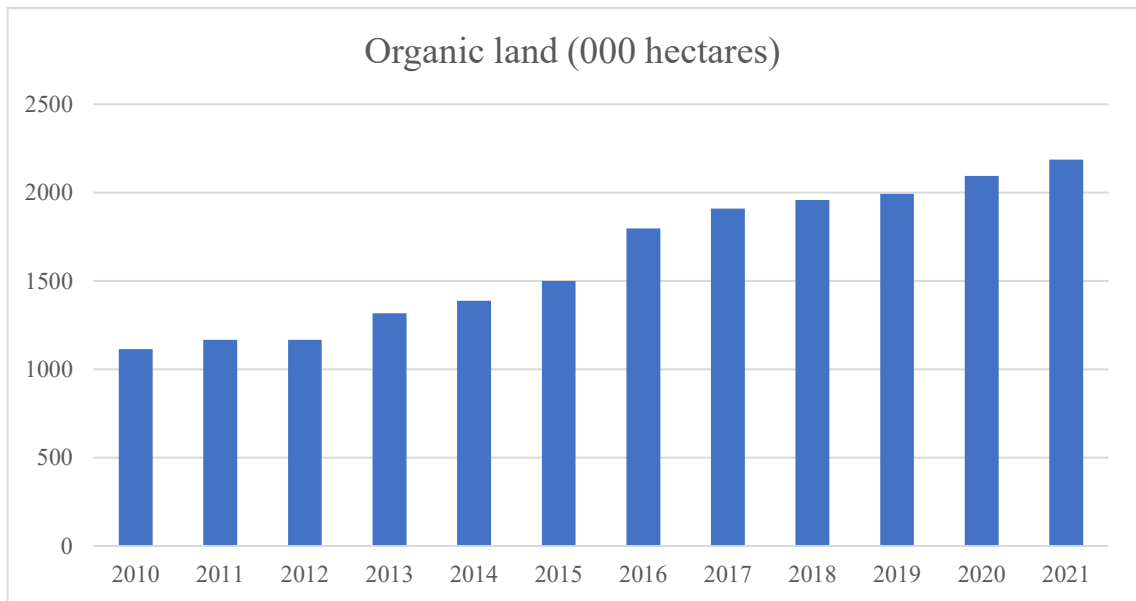


Figure 9 - Organic farming in Italy: surfaces (Nomisma, 2022)

The area cultivated organically in Italy represents about 17% of the total UAA cultivated compared to a European average that is slightly over 9%. Worldwide, the ratio drops further to 1.6%. The share of organic cultivated land in Italy is therefore very significant and bears witness to one of the highest propensities for organic conversion in the world. In fact, Italy covers 3% of the world area cultivated with organic farming and 12% of the European organic area. (Nomisma, 2022).

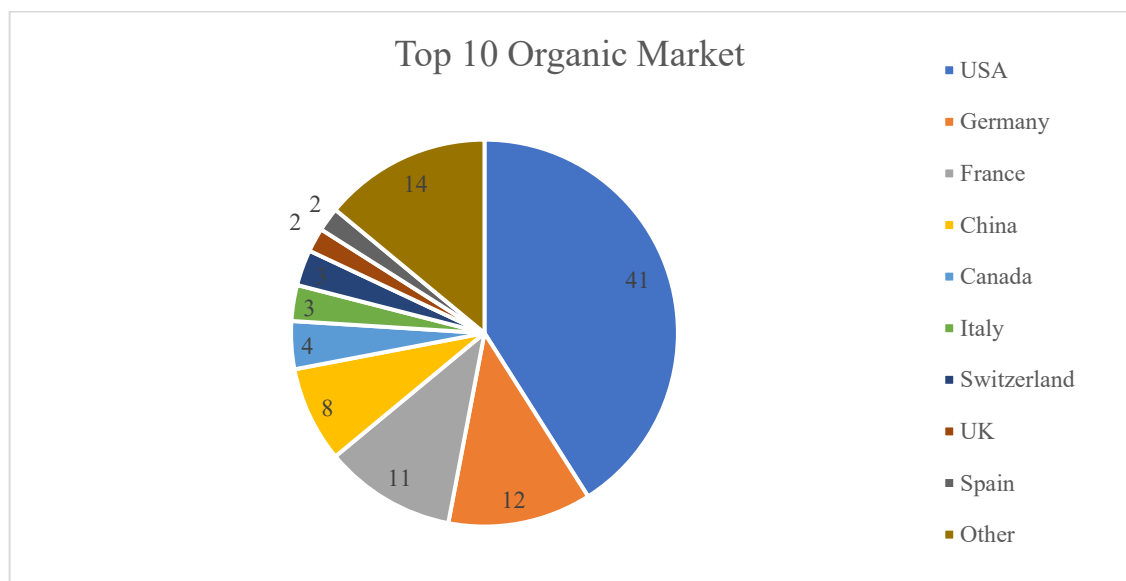


Figure 10 - TOP 10 organic market 2022 (2020, value share in %), (Nomisma, 2022)

ORGANIC UAA	2019	2020	2021	Incidence on the total UAA
	Hectares			%
ITALY	1.993.225	2.094.608	2.186.570	17,4
SPAIN	2.354.916	2.437.891	2.635.442	11,3
FRANCE	2.279.360	2.547.429	2.776.799	10,0
GERMANY	1.613.834	1.701.895	1.802.231	10,8
AUSTRIA	671.703	679.992	679.142	26,6

Figure 11 - Total organic UAA, Top 5 Europe. Source: SINAB processing on Eurostat and “Ministero dell’Agricoltura” data (Aa.Vv., 2022, p. 8)

ORGANIC FARMS	2019	2020	2021	Increase in 2021 on 2020
	Number			%
ITALY	70.561	71.590	75.874	6
SPAIN	41.838	44.493	52.861	18,8
FRANCE	47.023	53.251	58.413	9,7
GERMANY	34.136	35.262	36.307	3,0
AUSTRIA	26.042	26.507	n.a.	-

Figure 12 - Total organic farms, Top 5 Europe. Source: SINAB processing on Eurostat and “Ministero dell’Agricoltura” data (Aa.Vv., 2022, p. 8)

If we analyse the distribution of the agricultural area cultivated with organic farming in our country according to the main crop macro-categories, we can see a fairly diversified offer. Unlike other European countries, where meadows and pastures represent the largest certified organic agricultural surfaces, the national organic UAA is characterized, in 2021, by 44.6% of arable land (975,358 hectares), 26.5% of grassland and pasture, including rough grazing (579,384 hectares), 23.5% permanent crops (512,763 hectares) and 2.7% vegetable crops (59,792 hectares). (Aa.Vv., 2022).

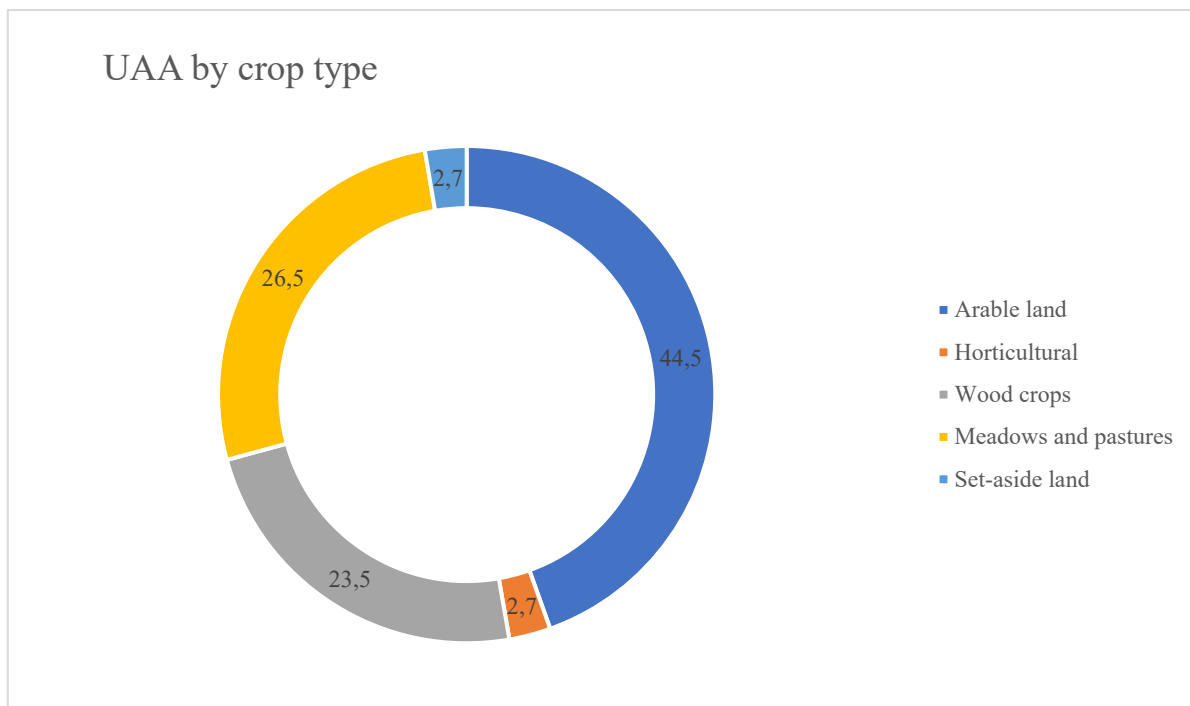


Figure 13 – UAA in UE by crop type. Source: SINAB processing on Regulatory Body data (Aa.Vv., 2022, p. 11)

	2010	2019	2020	2021	Variation 2020-2021	Difference 2020-2021	Variation 2010-2021	Difference 2020-2021
	Hectars				%	Hectars	%	Hectars
ARABLE LAND	434.927	838.127	883.540	975.358	10,4	91.828	124,3	540.431
root plants	1.696	3.704	3.493	3.861	10,5	368	127,6	2.165
HORTICULTURAL	27.920	65.082	69.069	59.792	-13,4	-9277	114,2	31.872
PERMANENT CROPS	318.429	480.459	495.295	512.763	3,5	17.469	61,0	194.334
nut fruit	27.488	50.612	53.097	54.838	3,3	1.741	99,5	27.350
fruit	22.196	37.074	39.120	42.162	7,8	3.041	90,0	19.996
citrus fruit	23.424	36.808	35.517	31.717	-10,7	-3.800	35,4	8.293
olive tree	140.748	242.708	246.504	247.637	0,5	1.133	75,9	106.889
vines	52.273	109.423	117.378	128.127	9,2	10.749	145,1	75.854
other permanet crops	52.300	3.833	3.678	8.282	125,2	4.604	-84,2	-44.018
MEADOWS AND PASTURES	288.562	551.74	583.781	579.384	-0,8	-4.397	100,8	290.822
SET-ASIDE LANDS	43.904	58.493	62.933	59.273	-5,8	-3.660	35	15.369
UAA TOTAL ITALY	1.113.742	1.993.236	2.094.608	2.186.570	4,4	91.963	96,3	1.072.828

Figure 14 - Organic surfaces and crops in Italy, years 2010, 2019-2021, values in hectares. Source: SINAB processing on Regulatory Body data (Aa.Vv., 2022, p. 13)

It is also interesting to analyse the incidence of organic cultivation tendencies with respect to the total agricultural area dedicated to them: organic agricultural woody crops represent, in this case, 23.3% of the total, followed by permanent meadows and pastures which make up 17.9% of total national meadows and pastures.

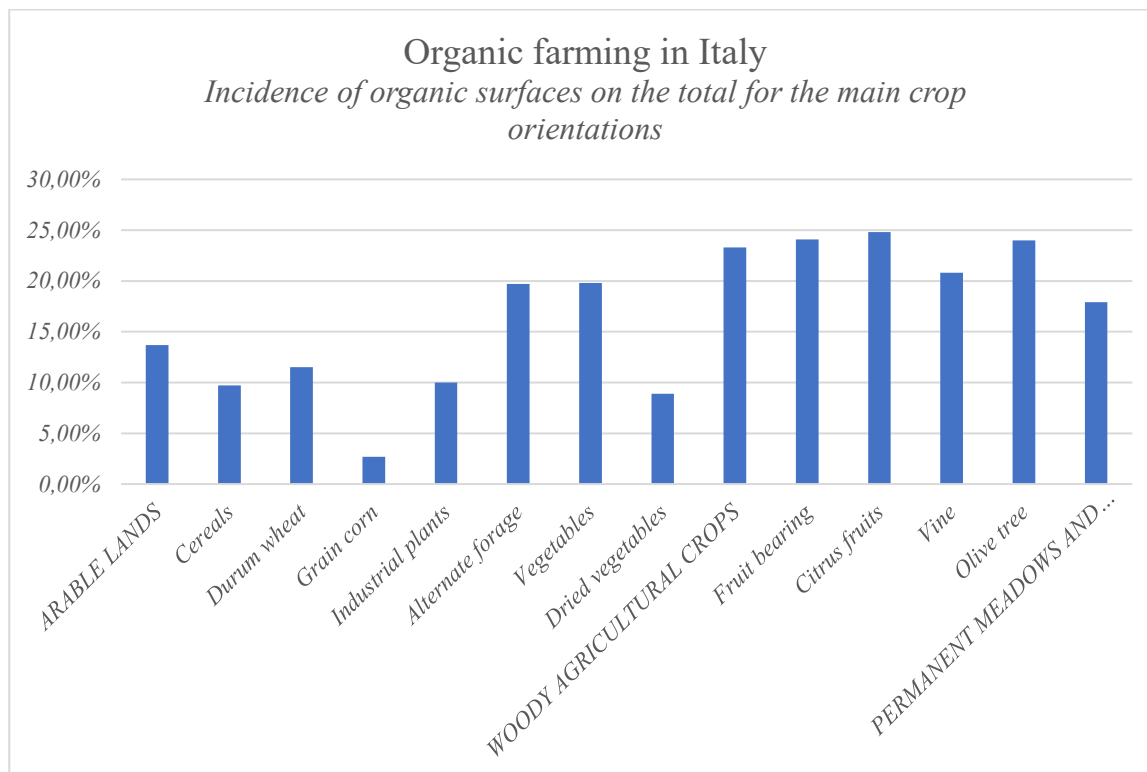


Figure 15 - Organic farming in Italy: incidence of organic surfaces on the total for the main crop orientations, year 2021, values in percentage. Source: SINAB processing on Regulatory Body and ISTAT SPA 2016 data (Aa.Vv., 2022, p. 23)

As far as animal husbandry is concerned, in 2021 the number of animals in organic poultry farms (+20.6%), cattle (+3.1%) and pigs (0.5%) increased, while sheep decreased (-7.6%) and goats (-5.3%). The number of biological hives is also growing (+13%) (Aa.Vv., 2022, p. 20) The overall incidence of the sector, however, remains quite low, due to conversion costs, various technical management difficulties (prohibition of the use of antibiotics, difficult availability and high cost of organic feed) and a lower demand from consumers (Giuliano, Meo, 2022, p. 24). Organic aquaculture is booming (+14.7%), while still remaining a rather small reality, 70 companies throughout the national territory (Aa.Vv., 2022, p. 36).

	2019	2020	2021	DIFF. % 2021/2020
CATTLE	389.665	397.187	409.332	3,1
PIGS	51.765	58.263	58.536	0,5
SHEEPS	596.182	627.747	579.895	-7,6
GOATS	99.418	105.109	99.580	-5,3
POULTRY	3.952.998	4.364.477	5.264.161	20,6
EQUINES	10.226	17.943	18.968	5,7
BEES	182.125	233.719	264.205	13

Figure 16 - Organic animal husbandry in Italy, 2019-2020, number of live animals. Source: SINAB processing on Regulatory Body data (Aa.Vv., 2022, p. 20)

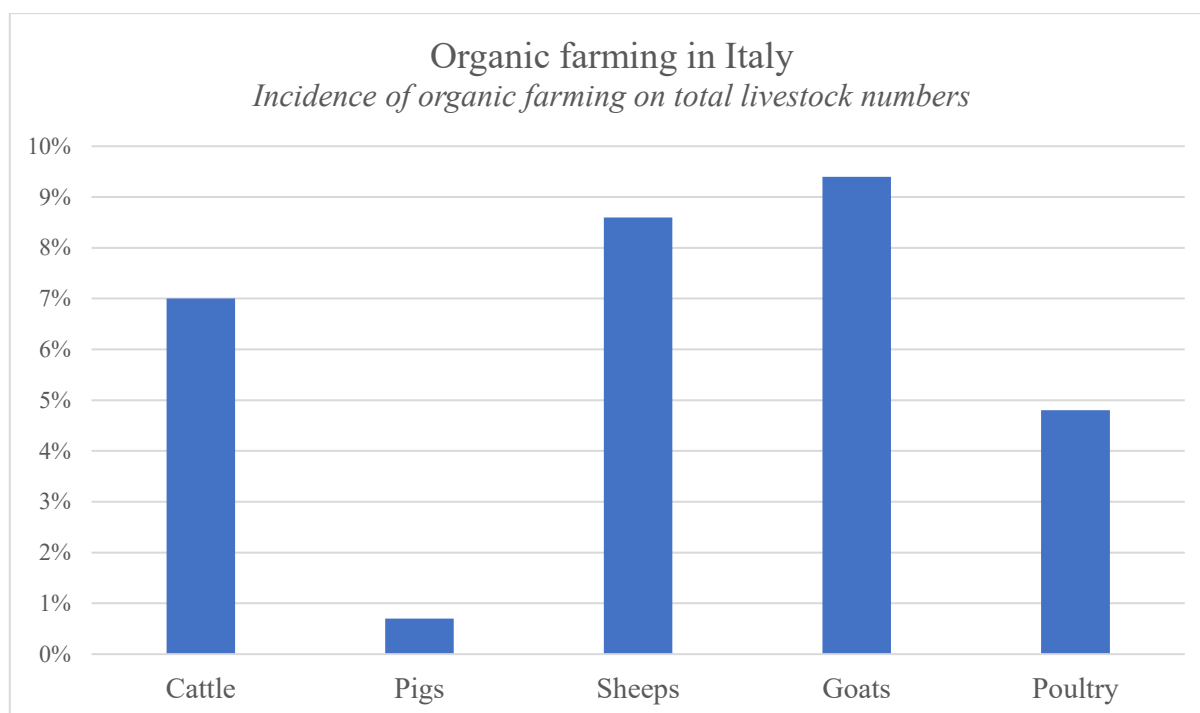


Figure 17 - Organic farming in Italy: incidence of organic farming on total livestock numbers, year 2021, values in %. Source: Ismea elaboration on data from Control Bodies and ISTAT for the types available (Aa.Vv., 2022, p. 23)

In our country, the territorial distribution of organic surfaces is highly uneven. Over 50% of the national organic UAA is found in five regions: Sicily (316,147 hectares), Puglia (286,808 hectares), Tuscany (225,295 hectares), Calabria (197,165 hectares) and Emilia-Romagna (183,578 hectares). Although the sector continues to grow nationally, some regions (Sicily, Valle d'Aosta, the Autonomous Province of Bolzano and Lombardy) have recorded a decline in hectares dedicated to organic farming, while other regions (in particular, Campania, Tuscany and Friuli -Venezia Giulia) have significant growth rates. Despite everything, Sicily continues to maintain a national record.

	2020	2021	DIFF. % 2020/2021
ITALY	2.094.608	2.186.570	4,4
Abruzzo	50.696	57.475	13,4
Basilicata	104.792	122.555	17,0
Calabria	192.854	197.165	2,2
Campania	64.716	100.284	55,0
Emilia-Romagna	175.079	183.578	4,9
Friuli-Venezia Giulia	17.267	21.299	23,4
Lazio	162.604	164.783	1,3
Liguria	5.324	5.914	11,1
Lombardia	5.216	50.605	-3,1
Marche	111.908	116.398	4,0
Molise	12.141	12.645	4,1
Pimonte	49.289	51.528	4,5
P.A. Bolzano	12.773	12.603	-1,3
P.A. Trento	9.364	10.752	14,8
Puglia	269.485	286.808	6,4
Sardegna	146.890	150.456	2,4
Sicilia	382.798	316.147	17,4
Toscana	179.633	225.295	25,4
Umbria	47.369	50.936	7,5
Valle d'Aosta	1.409	1.255	-11,0
Veneto	46.000	48.090	4,5

Figure 18 - Territorial distribution of organic surfaces in Italy, years 2020-2021, values in hectares. Source: SINAB processing on Regulatory Body data (Aa.Vv., 2022, p. 17)

In 2022, organic food sales in the Italian domestic market reached 5 billion euros, representing 3.5% of global organic retail sales. In spite of a drop in overall domestic consumption (-0.8%) and, more significantly, in sales in the specialized store network (-8%) – which is mainly attributed to the economic difficulties of many consumer families and the climate of uncertainty and concern induced by the continuation of the Covid-19 pandemic and the war in Ukraine -, the sector was driven by collective and commercial catering (+53%) and by exports (+16%). If we then consider the last ten years, the overall growth of the sector in Italy is impressive. According to the data presented by Nomisma's SANA 2022 observatory, since 2012, national sales of organic products have grown by 131%, while exports of Italian organic products abroad have grown by 181% (Nomisma, 2022).

A survey carried out by Nomisma shows that ethics and the environment (48%) are the main reasons for purchasing organic products, followed by consumer concerns for health (30%) (*ibid.*). On the other hand, Ismea has found that the main barriers to the purchase of organic products are the generally higher price and the lack of confidence in the absence of chemical residues (Giuliano, Meo, 2022, p. 24).

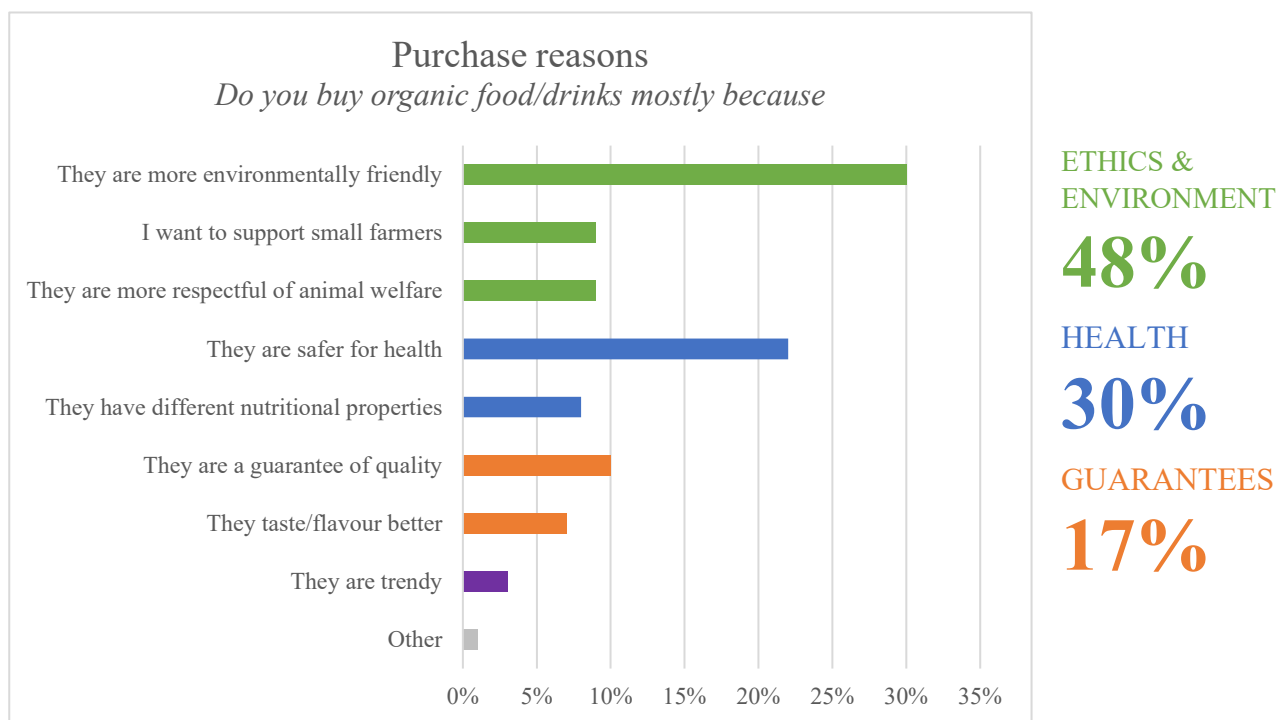


Figure 19 - Purchase reasons of organic food and drink: valori e criteri di scelta (Nomisma, 2022)

4.4 - Organic rice

The extension of the surfaces cultivated with organic rice is constantly growing. It responds to the concerns for the environment and human health of consumers, institutions and producers, but also represents an important economic opportunity in a global context in which conventional rice prices have continued to fall due to international competition and greater quantities of rice available on the market.

According to the statistics reported by the *Research Institute of Organic Agriculture* (FIBL), the total organic rice area in Italy increased from about 10,243.00 hectares recorded in 2008 to 17,832.45 in 2018. In 2018, 91% of the world's organic rice areas were located in Asia – particularly in China, but also in Thailand and Indonesia. Europe follows, with a portion of about 5% of the world's organic rice areas, of which about 2/3 (17,832 hectares) located in Italy (Borsotto, Borri, 2020, pp. 62-63).

Country	Cultivated area (ha)	Incidence on the total	Country	Cultivated area (ha)	Incidence on the total
China	332.000	59%	Italy	17.832	3%
Thailand	67.143	12%	Russian Fed	3.647	1%
Indonesia	53.974	10%	Romania	2.557	< 1%
Pakistan	30.779	5%	France	2.531	< 1%
Cambodia	19.589	3%	Greece	1.745	< 1%
Lao PDR	4.598	1%	Spain	1.359	< 1%
Japan	2.964	< 1%	EUROPE	30.759	5%
Taiwian	2.937	< 1%	USA	13.310	2%
			LATIN AMERICA	4.219	1%
ASIA	517.527	91%	AFRICA	624	< 1%

Figure 20 - Organic rice producing countries in 2018. Source: FIBL (Borsotto, Borri, 2020, p. 63)

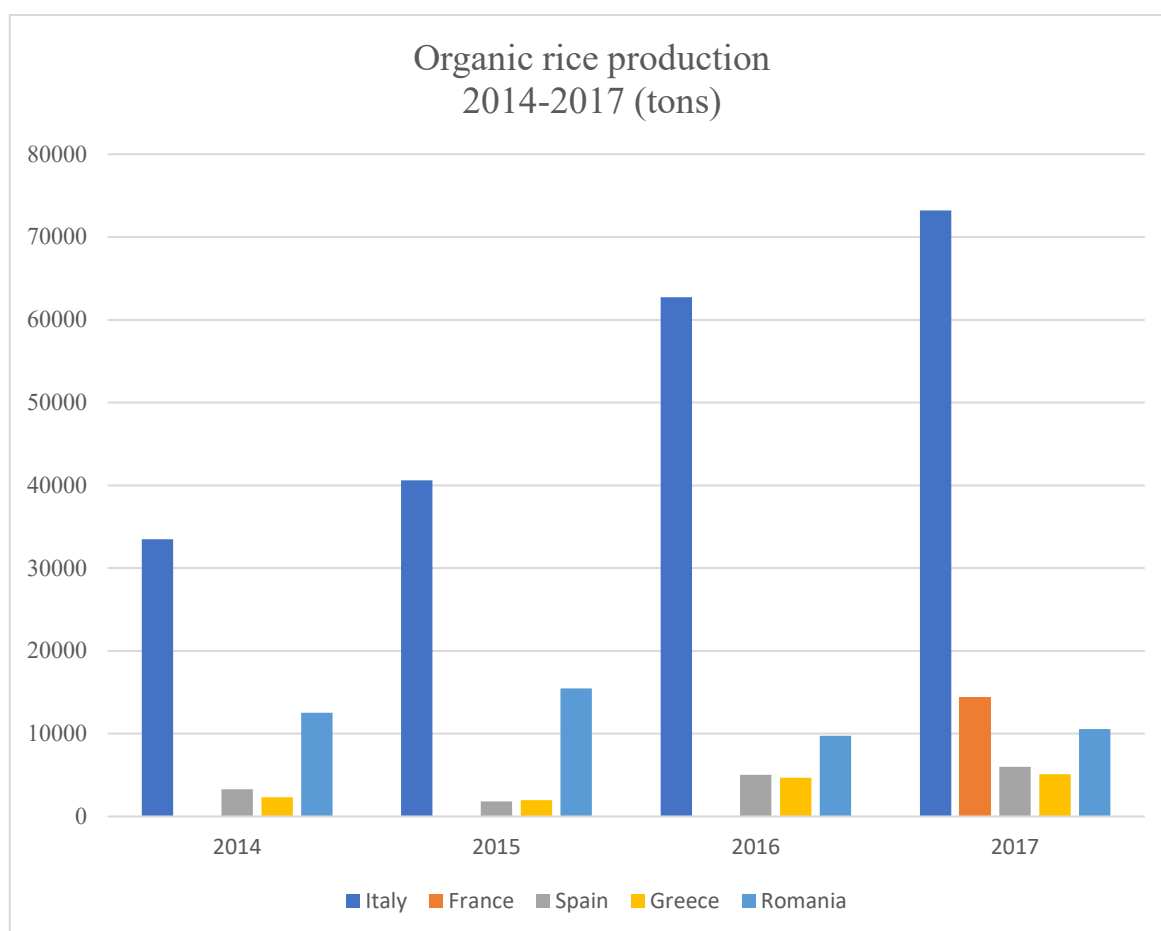


Figure 21 - Organic rice production 2014-2017 (tons). Source my elaboration on EUROSTAT data.

Based on the data collected by SINAB (the National Information System on Organic Agriculture), in 2019 the Italian surface under organic rice was almost 20,000 hectares (including surfaces under conversion), which is equivalent to 9% of the entire surface cultivated with rice in our country (*ibid.*, p. 68). As visible in the graphs shown, the production of organic rice, just like the conventional one, is concentrated in Lombardy and Piedmont, where 90% of the areas cultivated with organic rice are located. And yet, since 2015, unlike what happened in Piedmont, the organic rice-growing area in Lombardy has continued to grow. Thus, in 2019, the organic rice surfaces in Lombardy appear to have an incidence of 23% of the regional total (57 thousand hectares), while in Piedmont they represent only 10% of the regional total (51 thousand hectares) (*ibid.*, p. 70).

Year	Extension (hectares)			Changes on the previous year		
	Total	Organic	In conversion	Tot.	UAA (org.)	UAA (conv.)
2009	9.092	7.527	1.565			
2010	10.343	9.074	1.269	14%	21%	-19%
2011	10.638	9.722	916	3%	7%	-28%
2012	9.049	8.370	678	-15%	-14%	-26%
2013	9.528	8.405	1.123	5%	0%	66%
2014	10.903	7.116	3.787	14%	-15%	237%
2015	12.425	8.977	3.338	14%	26%	-9%
2016	16.602	11.022	5.580	34%	23%	62%
2017	15.407	10.845	4.562	-7%	-2%	-18%
2018	17.832	12.672	5.160	16%	17%	13%
2019	19.998	16.433	3.545	12%	30%	-31%

Figure 22 - Evolution of areas cultivated with organic rice in Italy (2009-2019) Source: elaboration on SINAB data (Borsotto, Borri, 2020, p. 68)

Region		2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Nord-west	Piedmont	4.350	4.744	4.292	3.882	4.508	5.313	5.278	7.269	5.607	5.299	5.180
	Lombardy	4.275	4.794	5.518	4.059	4.374	5.266	6.974	8.937	9.400	11.993	12.810
	Total	8.625	9.538	9.810	7.941	8.882	10.579	12.252	16.206	15.008	17.291	17.990
Nord-Est	Veneto	120	251	295	189	315	146	128	236	138	299	375
	Emilia-Romagna	62	62	50	20	16	17	26	29	143	99	43
	Total	182	312	352	209	330	163	154	265	282	399	418
Center	Total	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	1.4996
South	Total	164	184	202	110	265	54	2	8	1	0	2
Islands	Total	121	309	274	788	50	106	17	123	116	140	81
ITALY		9.092	10.343	10.638	9.049	9.528	10.903	12.425	16.602	15.407	17.832	19.987

Figure 23 - Area cultivated with organic rice in Italy by geographical division (2009-2019)

Source: elaboration on SINAB data (Borsotto, Borri, 2020, p. 69)

For 2020, data from the Single Registry of the Piedmont Region survey 201 companies with surfaces cultivated with organic rice out of a total of 1,862 Piedmontese companies with rice

production. This is about 11% of rice farms. The surfaces cultivated with organic rice amount to approximately 6,000 hectares out of a total of 115,000 hectares invested by specialized rice farms (*ibid.*, p. 74).

	Organic Farms, number	Organic farms % diff. 2020/2019	Organic UAA (hectares)	SAU Bio % diff. 2020/2019
ALESSANDRIA	32	0%	650	30%
ASTI	-	-	-	-
BIELLA	17	13%	288	48%
CUNEO	-	-	-	-
NOVARA	43	-4%	1.355	56%
TURIN	1	0%	27	-66%
VERCELLI	108	-10%	3.867	22%
Total	201	-6%	6.167	29%

Figure 24 - Number of organic farms and areas planted with organic rice in Piedmont in 2019-2020. Source: processing of data from the Single Registry (Borsotto, Borri, 2020, p. 75)

It is important to note that this overall picture includes biodynamic companies which, in fact, all adhere to the organic legislation. From this point of view, the recent controversies that have questioned the appropriateness of attributing public subsidies to this type of company appear at least questionable. Regardless of the scientific evaluation that we can give of specific biodynamic practices, the fact remains that these companies are distinguished from conventional ones by rather high standards of respect for the environment (and human health), at least equivalent to those of other organic companies, and perhaps even higher, if we take into account the fact that biodynamic certification provides, for example, for the obligation to allocate 10% of farm land, and directly adjacent areas, to biodiversity. From this point of view, biodynamic agriculture could be considered overall more advanced than the bio specification in the transition towards agro-ecological systems advocated by the European Green Deal¹¹³.

¹¹³ The equation between organic and biodynamic, initially envisaged by the bill, was then expunged from the approved text, establishing that “i metodi di produzione basati su preparati e specifici disciplinari applicati nel rispetto delle

4.5 The conventional "monolithic", a myth debunked by many exceptions

What is defined as conventional agriculture understood in a monolithic sense is often the result of gross simplifications, unable to embrace and define the complexity that can be observed in the field. Every corner of the rice-growing area has its own characteristics, each one takes on the shape and substance of the men who take care of it and each farmer selects his approach, modifies it over time, refines the agronomic techniques based on the experience gained by those who preceded him, based on sensitivity, daily efforts proudly claimed by farmers. This agriculture, still largely the majority in terms of extension and quantities produced, was defended by Senatrice a vita Cattaneo in the context of the recent discussion on the approval of the organic law¹¹⁴. In a nutshell, Cattaneo, in agreement with what was affirmed by over 400 scientists, in a letter delivered to the members of the Senate, maintains that conventional agriculture is the product of elaborate and constant scientific research and constitutes the only form of agriculture able to support the food needs of humanity. Conversely, organic farming is the result of a "beautiful but impossible" fairy tale. Cattaneo, amongst the smoke and mirror of organic agriculture, mentions the lower yield per hectare, unsustainable if it were to provide for the nourishment for everyone on the planet, the production costs, destined to produce goods that only the most the wealthy can afford¹¹⁵. In this regard, an analysis recently published by ISTAT, as well as numerous other sources, seems to clearly contradict the statements of the senator: «Nel complesso, le analisi effettuate tendono a confermare che la pratica biologica comporta costi specifici di produzione più bassi rispetto alla pratica convenzionale, evidenziando anche la riduzione nel tempo della forbice di prezzo rispetto ai prodotti convenzionali e la forte

disposizioni dei regolamenti dell'Unione europea e delle norme nazionali in materia di agricoltura biologica sono equiparati al metodo di agricoltura biologica”.

¹¹⁴ Legge 9 marzo 2022, n. 23 “Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico”. With this law, organic production, in line with European directives, is defined as an activity of national interest with a social and environmental function. The Italian organic brand is established, the organic districts and the ways of organizing production, the market and the supply chain are regulated. Specific resources are allocated for research and development of organic production, the system of competent authorities and bodies is defined. A “Piano d’azione nazionale per la produzione biologica” is also defined which aims to increase environmental sustainability, from soil fertility to environmentally friendly packaging, to encourage the conversion of small businesses and the establishment of new businesses in rural contexts montani, promote the consumption of organic food through information and education campaigns, enhance traceable organic products from organic districts.

¹¹⁵ <https://www.ilsole24ore.com/art/scienziati-all-attacco-contro-biologico--ABj7LGbB> (last access: 9/03/2023).

incertezza circa la maggiore o minore convenienza in termini di profitti per ettaro coltivato. Meno univoche sono le conclusioni raggiunte in merito alla resa per ettaro. Tuttavia, ogni specifica varietà colturale andrebbe analizzata in modo distinto dalle altre, non essendo possibile trarre conclusioni certe e definitive su rese e redditività derivate dal percorso biologico, che senza alcun dubbio resta uno degli strumenti più efficaci per garantire la conservazione della biodiversità e la sostenibilità dell'agricoltura moderna» (Gismondi, 2022, p. 29).

If we look at the world of rice growing, it is easy to see a growing environmental commitment through direct testimonies even in the context of conventional companies. Matteo Musso, rice grower in the Baraggia area, underlines how scientific research has made it possible over time to lighten the pressure on the environment exerted by rice cultivation: "I always tell all my consumers that the chemistry used today on the rice product is a chemical that is almost not impactful. I always explain it and it is important to do so, because in Italy all the regulations on the use of agrochemicals in agriculture are decided by the Ministry of Health, not by the Ministry of Agriculture, it is a very important thing because it is the only State in all of Europe where this happens»¹¹⁶ «lo dico sempre anche a tutti i miei consumatori, che la chimica utilizzata oggi sul prodotto riso è una chimica che non è quasi impattante. Lo spiego sempre ed è importante farlo, perché in Italia tutte le normative sull'utilizzo di agrofarmaci in agricoltura vengono decise dal Ministero della Salute, non dal Ministero dell'Agricoltura, è una cosa importantissima perché è l'unico Stato in tutta Europa in cui succede questo.»¹¹⁷ Innovation among the rice fields in conventional agriculture is a constant that passes, for example, through the chemical research of new, more effective and less polluting molecules, precision agriculture, which makes it possible to limit field treatments only to areas where make it necessary for varietal research aimed at selecting plant types more resistant to pathogens. Maurizio Tabacchi, at the forefront of the experimental reintroduction of Gigante Vercelli rice, one of the most active rice growers and breeders in the training and integrated promotion of rice lived through the years in which the use of plant protection products became more intense: «I was already born at a time when the explosion of the use of plant protection products was beginning: I call it explosion because there was a great need for it, but precisely for this reason it was probably used a little indiscriminately. Already in the 90s the trend has been reversed slowly and in recent years they have

¹¹⁶ Matteo Musso, rice grower. The complete interview is available online at the following address: www.granaidellamemoria.it/storie-di-riso

¹¹⁷ Matteo Musso, rice grower. The complete interview is available online at the following address: www.granaidellamemoria.it/storie-di-riso

slowed down more decisively. Today we can really say that the use of products is done only where needed, in the best way, trying to impact as little as possible: the road goes more and more in that direction, to decrease»¹¹⁸. And Tabacchi again: «One thing that I think is missing is the enhancement of this clear improvement that has been made, so in my opinion it is wrong to say: "once, 50 years ago, the products were not used and it was much better", yes, it is true, it was much better. But that type of cultivation meant many hours of work in the countryside, much more difficult conditions, rheumatic diseases, the average age was much lower and there were working conditions that would no longer be bearable. So surely the direction taken now is the right direction: limited use of chemical means as much as possible, waiting to get maybe even to organic farming»¹¹⁹.

There are, among conventional farmers, those who forcefully claim the right-duty to exploit all possible knowledge to do better than those who preceded us «I'm a bit annoyed by this widespread mentality of being against chemistry as if it were something by definition dangerous or that can hurt us. Like a knife, you can cut salami with bread and make a nice sandwich or kill a person. So it's always a question of how to use it, but by definition chemistry is not something negative. Indeed, at this time many active ingredients that are used to combat weeds or to preserve health states, against fungal diseases, always have a greater request, by community bodies, for greater safety, greater degradability than in the past »¹²⁰.

If rows, hedges, wetlands, grassy banks, winter flooding are deplorable practices for those who want to optimize the yields of their fields and have almost completely disappeared from water lands, there are also "conventional" people who go against the current and restores these fundamental elements for the natural ecosystems that exist among the rice fields. Arriving at the Gaietta farmhouse, not far from the towers of Sant'Andrea di Vercelli, whose lands are managed by Edoardo Rosso and his father Fiorenzo, one immediately notices the difference compared to the fields of the other nearby properties: «In our approach to the cultivation of the land we try to preserve what is a bit the ecosystem of the paddy and the landscape of paddy¹²¹. It is true that over the years we have noticed

¹¹⁸ Maurizio Tabacchi, Matteo Musso, rice grower and breeder. The complete interview is available online at the following address www.granaidellamemoria.it/storie-di-riso

¹¹⁹ *Ibidem*

¹²⁰ Domenico Costanzo, rice grower. The complete interview is available online at the following address: www.granaidellamemoria.it/storie-di-riso

¹²¹ Particularly significant in this category is the Cassinazza district, which with its 1500 hectares and 7 farmhouses, probably constitutes the largest re-naturalization project of an area previously dedicated to the intensive production of cereals. Starting in the 1990s, the grandchildren of Giovanni Natta, Nobel Prize winner in 1963 for the revolutionary

many rows of trees disappear that once also had a practical function, that of breaking the wind a little to avoid lodging. I do not feel like criminalizing those who maybe cut down trees, [...] a tree is a maintenance cost, a tree that falls into a paddy felled by the wind is a problem. But I believe that we are also custodians of this heritage, of this landscape. [...] The fact of preserving the trees on the banks, the fact of having a little more attention, perhaps for the grassing of the banks, is part of our commitment»¹²².

Beyond the periodically updated legal obligations, everyone leads the company guided by their sensitivity regarding the issue of respecting or restoring the ecosystems of the rice paddy, sensitivity that is sometimes integrated into strategies aimed at giving a particular connotation to their products where there is and the intention to sell the rice produced under its own brand. This is the case, for example, of Cascina Oschiena in Crova, where Alice Cerutti and her husband Simone wanted to give back part of the company land cultivated with paddy fields, creating a stable natural oasis to encourage the stop and nesting of aquatic birds and in particular of the Pittima Reale, a rare sandpiper whose survival is linked to the rice paddy environment. The Pittima and the stylized shapes of the ditches that cross the oasis have become an integral part of the graphics that qualify the products of Cascina Oschiena, linking the commitment to the environment to the product it generates. They, like others, have chosen not to convert to organic but to join the Friend of the Earth¹²³ certification reserved for companies that reduce the deterioration of ecosystems and species present, improve energy efficiency and waste management, use integrated pest management practices to decrease the use of fertilizers and pesticides and comply with legislation and social responsibility requests. If in

discoveries on polymers, began a process of transforming the industrial "agricultural desert" into a complex of cabals, hedges and water meadows. The regeneration of the land and the planting of nearly 2 million trees have attracted animals and tree species that have long since disappeared here. The ecosystem created has made it possible to grow rice without the use of fertilizers and a clear reduction in the use of pesticides. To date, the rice produced on this green island is sold almost entirely as conventional, except for a small portion converted to organic, through the Viaggiator Goloso brand with the name "Anno Mille" to underline that it is a product that comes from the past, a mythical past where nature had not yet been violently bent to man's needs. For further information see <https://www.innovationcentergiulionatta.com/ritorno-alla-natura/> e <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18712> (last access: 2/05/2023)

¹²² Edoardo Rosso, lawyer and rice farmer. The complete interview is available online at the following address www.granaidellamemoria.it/storie-di-riso

¹²³ It is one of the many alternative sustainability certifications to that of organic products. It is possible to view the membership conditions at the address <https://friendoftheearth.org/it/standard-e-certificazioni-sostenibili/certificazione-agricoltura-sostenibile/> (last access: 15/05/2023).

the case of Alice Cerutti the choice for conventional agriculture that is extremely attentive to the needs of the ecosystem has matured starting from the experiences made during a professional career, in the field of marketing, started far from the rice fields, between Milan and New York, in other cases, this same choice is the result of awareness of the damage caused by chemistry on the health of those who were born and raised in the field. Eusebio Francese, a lively ninety-year-old, tells of the first experiments carried out in the field in his area: «one day Dr. Tinarelli¹²⁴ [...] He says to me, "Listen, do you have a field where it has been infested with algae? just that if you throw a stone ...", "Yes I have it" I replied. "So, let's do an experiment, I have a product to try, but we don't know where, we don't know anything, we have to do it experimentally, but possibly that it's near a road where people can see it." [...] pump on the shoulder, they were one-kilo loaves, we melt it, we put it inside and from there then I distribute it [...] The next day I go to see: [...] I was amazed! Madonna, it looked like an artificial mountain lake, clean, nothing. I look at the bottom, Madonna, a disaster! All dead: frogs, fish, insects. All that was alive, all lying dead on the ground, not even a trace of algae, nothing. Then I phone him [to Tinarelli]: "Doctor, poor misery works, yes, but let's kill everything!" That immediately comes to see: "we have exaggerated, we have to fine-tune the dose"». After a few years, spent literally experimenting on his own shoulders with the mixtures of herbicides and “fabulous” chemicals, Eusebio realizes that something was wrong: «I finished doing the weeding at the end of June and I no longer had the strength. I struggled to carry a shovel on my shoulder. Then I left on June 30, the first of July, I took the family and we left. We went to Pietra Ligure, Santa Corona, [...] we stayed there for a month at the sea and I recovered. We did this for three or four years but we couldn't continue. We arrived at '76 - '77 and at that point we had to change, or stop or change».

The evident signs of the correlation between the use of herbicides and chronic physical fatigue was the alarm bell that an intelligent and prepared man like Francese could not ignore. Our rice farmer

¹²⁴ Antonio Tinarelli, originally from Bologna, in his extraordinary work as an agronomist was one of the most prolific and influential intellectuals in the contemporary rice-growing world. From his activity as a selector and from his working group some of the best known rice varieties were born, such as: Sant'Andrea, Baldo, Roma, Ribe, Europa and Loto. The incessant dissemination work and the equally numerous forays into the field have made him one of the most authoritative disseminators of modern agronomic techniques. In an article in *La Repubblica*, Carlo Petrini says of him “Sapeva essere semplice: aveva lavorato con loro [i contadini] nelle risaie, a piedi nudi, dove la prima cosa da imparare è reggersi saldi in piedi e avanzare senza cadere nel fango. Aveva seminato, mondato e raccolto il riso, aveva ascoltato con rispetto e umiltà chi conosce la terra. E i risultati si videro: quell’attività potente di divulgazione agricola cambiò il volto della risicoltura italiana”, *la Repubblica*, 6 July 2007, [https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2007/07/06/uomo -that-I-change-the-way-of.html](https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2007/07/06/uomo-that-I-change-the-way-of.html) (last access: 05/15/2023).

certainly didn't lack courage, a sense of initiative and creativity, as evidenced by his life story collected in the archive *Storie di riso dei Granai della Memoria*¹²⁵: «From there I said to myself, "So, let's change culture, let's abandon chemistry, weeding, and chemical fertilization". Ours is a small company, on average we made from 2400 - 2600 quintals of rice per year. That year there we did not weed, we did not fertilize, we made 930. It is evident that this meant failure. But in the meantime, there were already the first customers who followed me and told me: "don't worry, because I know that the market price certainly does not repay you". And from there we started [practicing] rotation with rotation. We started to make the first cereals and of course rice, instead of making 60 - 70 quintals per hectare, you made 25 - 30, even less». Many years ahead of market trends, Eusebio decides that the main road for his company cannot pass through any other route than that of direct sales and thus decides to open a shop in Turin, in the Crocetta area, to tell about his product and the precautions that distinguish him without ever opting for organic certification, certain that the relationship of trust that binds his company to its customers is sufficient to keep the relationship strong.

The transition to organic farming is interpreted by many conventional farmers as a return to the past, in the same way in which the pioneering work undertaken by Draghetti and his model of agricultural enterprise, reductively defined by Antonio Saltini, professor of History of Agriculture at the University of Milan, as a "return to the past" (Berton, 2016). Matteo Musso, president of the Consorzio di Tutela della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, reflecting on the possibility of truly zero-impact rice cultivation, says: «Some companies tend to try to do everything possible to return to farming as it once was, you could make a real return to the past with circular agriculture, [...] you should get the animals back, because when you leave the land to fallow you need a natural fertilization system»¹²⁶. Interesting in this regard is the point of view of Maurizio Tabacchi who hopes for recognition of the progress made by conventional agriculture in relation to the issue of environmental sustainability over the last forty years. A return to a past made up of endless and tiring hours of work, in poor hygienic-sanitary conditions, repaid by miserable earnings is certainly not desirable for anyone as an alternative to an agriculture without synthetic chemistry: «The direction taken now is the right one: use as limited as possible of chemical means waiting to get maybe even

¹²⁵ Eusebio Francese, rice grower. The complete interview is available online at the following address: www.granaidellamemoria.it/storie-di-riso

¹²⁶ Matteo Musso, rice grower. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

to organic cultivation».¹²⁷ A perspective, this one of Tabacchi, which somehow opens the door to the possibility of a transition to organic farming but only starting from the recognition of a path taken by conventional agriculture aimed at improving the environment and the living conditions of rice farmers. A transition to organic farming which in any case requires foresight: «l'introduzione di tecniche meno impattanti e più sostenibili è sicuramente molto legata a una sostenibilità economica e quindi nel breve termine gli agricoltori tendono a non volerlo. Perché se il mercato non riconosce lo sforzo che tu hai fatto per cercare di ridurre l'impatto [sull'ambiente], la tendenza è a non andare in quella direzione. Non seguire l'evolversi di queste tecniche [adottate dagli agricoltori biologici] vuol dire che non imparo a farle e quando invece il mercato sarà pronto a differenziare, oppure tu sarai in grado di valorizzare un prodotto di quel tipo, tu non avrai imparato a farlo». Tabacchi, therefore, while recognizing the current limits of organic farming, in terms of lower production and the consequent need to obtain a higher selling price, believes that it is essential not to have a closed role towards the biological world and to follow the evolution of the techniques and the results achieved by those who practice them.

Overall, the vast constellation of conventional rice farmers, reconstructed in these few lines, is presented through a great variety of facets that interpret the different sensitivities, training paths and experiences matured by each farmer. A world of "conventional" rice which is therefore hard to evaluate as a homogeneous corpus, suited to the quantitative parameter alone to oppose the qualitative approach of the "organic" farmers who would be on the other side of the "barricade" following the less accurate definitions but more common. Describing contemporary rice cultivation in terms that are more familiar to economists, we could say that many conventional producers have adhered to the valorisation policies of Italian rice, each positioning themselves in segments intended for specific targets, dismantling, still very partially, a completely dominated by processing companies which also coincide with the big commercial brands. A scenario advocated by the economist Dario Casati, when in 2006 he wrote «l'obiettivo strategico deve consistere nel puntare a “premium price” superiori per garantire redditi più elevati di quelli di equilibrio minimo e, cioè, di sussistenza, creati dalla somma delle integrazioni [i fondi stanziati dall'UE] e dei ricavi di mercato a prezzi bassi. [...] Solo quando si fosse conseguita la maggiore qualità del prodotto e quindi il suo posizionamento nella fascia alta del mercato, si potrebbe inserire, a partire da questo alto livello di prezzi, la strategia più articolata dell'ulteriore differenziazione del prodotto con la creazione di tipizzazioni di eccellenza» (Casati, pp. 226-227). Read with today's data, perhaps the process of restructuring the economic, but above all

¹²⁷ Maurizio Tabacchi, rice grower and breeder. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

cultural, supply chain of Italian rice, in these twenty years, has lacked an overall vision, a coordinated strategy, the absence of which has been stemmed by many projects of excellence developed in the territories, capable on many occasions of creating interconnections and territorial continuity between subjects that were once distant. Fundamental for the aforementioned restructuring project of the supply chain is to offer the consumer the tools to understand the specific characteristics of the rice product, the ways in which it can give its best in the kitchen, the dissemination of methods of use, such as risotto, also in areas far from the production areas¹²⁸, with the more general aim of increasing the average quantities of rice consumed in the European markets. All these objectives require an adequate language, comprehensible measurement tools, people scattered throughout the territory capable of making the message capillary.

4.6 - The pioneers of organic rice

The production of organic rice in Italy originates from isolated experiences, which we could define as pioneering. Obviously excluding the pre-industrial period, when all crops were undoubtedly "organic", the first case of organic rice production, even before the parameters for rice cultivation in this way were defined, dates back to the seventies, when Giulia Maria Crespi wanted the family farmhouse and the adjoining hunting estate, located in Bereguardo, on the banks of the Ticino Pavia, to be transformed into a large farm dedicated to the production of healthy food, free of chemical residues. Sometime before, Giulia Maria Crespi had been diagnosed with cancer, she refused the chemotherapy treatments offered in Italy and instead decided to go to Switzerland, and follow therapies based on Steiner's theories. She recovered and returned to Italy, persuaded by the readings

¹²⁸ Emblematic in this sense is the path taken by "Riso Buono" a conventional company from Casalbeltrame, in the Novara area, which produces classic Carnaroli rice. The farm has for some years been under the guidance of Cristina Guidobono Cavalchini, a dynamic woman of Roman origin who has adopted a completely quality-oriented approach and the sale of production through her own brand: «when I started this journey I thought that selling a rice like ours everywhere would be very easy, [...] I arrived in Rome and in Rome we eat pasta. Very little rice culture. I went to the first restaurateur friends saying "look I make this wonderful rice, it's called Carnaroli rice"... and everyone used parboiled rice, easier to manage and quick in cooking» to this argument Cristina replied: «Even the pasta has changed in recent years, a quality Gragnano pasta also requires 18 minutes for its cooking, a Carnaroli rice about 14 minutes, with a qualitative result, in a risotto, completely different from that obtained with a parboiled. At the beginning I gave packets of Carnaroli and slowly in Rome some restaurateurs have changed their habits», becoming in turn ambassadors of this product and of the territory that expresses it. Cristina Guidobono Cavalchini, rice grower. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/le-ragioni-della-terra/cristina-guidobono-cavalchini>

that a young doctor advised her, that there was a strong relationship, not yet sufficiently valued by the medical sciences, between food and health, and in particular that the way in which the foods of which we fed was not healthy. His nephew Marco reports: «My grandmother gave credence to these theories and decided, once she returned to Italy and recovered from the disease, that she absolutely wanted to do her part to grow and produce food in a biodynamic way, which at the time was not they found in trade. Especially in this area of Northern Italy. So she took over the management of the company directly and called the top experts of the time, who were German, to get advice, to help her set up the company according to these criteria. And in the 1970s the company passed from conventional management directly to biodynamic management»¹²⁹. The transformation process from a conventional farm to a biodynamic farm was long and complex due to the need to regenerate the land, made poor in organic matter after years of monoculture and the total lack of experience in managing agronomic techniques that were still largely experimental. Crop rotations were reintroduced and new stables were built to house cows, useful not only for their milk, but also for manure, a natural fertilizer with which synthetic ones were replaced; water meadows were reintroduced, trees and hedges were planted to encourage the regeneration of ecosystems and increase biodiversity. In the space of a few years, the Cascine Orsine, with their closed-cycle company model, became a point of reference for many of those who wanted to embark on the path of agriculture different from that defined as "conventional", distance themselves from use of synthetic chemicals and in many cases give substance to Steiner-style ideas. «My grandmother, Giulia Maria Crespi, always wanted the company to be not only a place of production, but also a place of culture, especially on biodynamic issues. It's a company that over the years, in years when it was still almost unknown, has been a sort of school, through the courses organized by inviting the top European experts to speak». And the courses at the Zelata were attended by many of those who then gave life to biodynamic farms first and then organic ones, here they had the first contacts, the first notions and a concrete example to look at. A real cultural center which then acted as a sounding board for the biodynamic method but not only because it showed that another form of agriculture was possible.

For Giulia Maria Crespi and her son Aldo Parravicini, body and head of the Cascine Orsine almost from the very beginning until her untimely death in May 2020, it was completely natural to choose to continue with the cultivation of rice, which was the main crop practiced both in the area and in the same farm that the family had outsourced to third parties until that time. Giulia Maria Crespi, back from the Swiss clinic where she had been hospitalized, asked her father for permission

¹²⁹ Marco Paravicini Crespi, entrepreneur. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

to cultivate Zelata, according to the model of which she had learned some rudiments through the readings made during her hospitalization. Her father welcomed her project as one of the many extravagances of her daughter and gave her permission to cultivate a hectare of paddy from the old company but the result was disastrous: «everyone said to me "see?" But I held out, I went to Germany, I took courses in biodynamic agriculture and with full knowledge of the facts I returned, and asked to be able to manage the entire company»¹³⁰. Thus was also born the corporate brand, a frog, accompanied by the motto "Where frogs still sing" which «harks back to the early years, when the pesticides used in the countryside in conventional agriculture were particularly powerful. Not that they don't do damage now, but they were even more powerful then. It's just tangible the difference between when they didn't have sprinkles yet to and then immediately after the burn. Following the burns, this deafening silence could be heard because all the amphibians that usually inhabit the marshes in these areas died suddenly, while this did not happen here. So this contrast, which was particularly evident at the time, later inspired what is [still today] the symbol of the company, which has become a recognizable brand in the sector»¹³¹.

In the 1970s the miracles of the new short-stemmed, large-grain rice varieties less susceptible to lodging, the wonders of pesticides that allowed rice to grow with fewer diseases and less competition, the fabulous synthetic fertilizers that had both behind the memory of the "necessary evil", the stable with its cows, both given the possibility of mono-succession, eliminating crop rotations, had removed all doubts from rice farmers as to what should be the right way to go: the benefits in terms of well-being and effort necessary to obtain a good harvest led everyone to look gratefully at the fruits of technological progress. The rice farmers gradually turned their backs on that delicate alliance that the rice paddy environment, built over the centuries by man, had interwoven with all forms of plant and animal life, cutting down now useless trees, uprooting hedges, widening the roads and enlarging the rice fields to optimize the work of the machinery. Gualtiero Freiburger, long-time manager of the Agriculture sector of the Piedmont Region and in the last part of his working career, head of the Sustainable Agriculture sector, points out that in Piedmont with the development of industry many carried on the farming activity as a second occupation, in the scraps of time left over from their first job in industry «e quindi dovevano intervenire in campagna in situazioni di

¹³⁰ Video interview with Giulia Maria Crespi, <https://youtu.be/69i2Y413jus> (last access: 04/10/2023).

¹³¹ Marco Paravicini Crespi, entrepreneur. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

emergenza [...] quando c'era un attacco parassitario, non si poteva che intervenire in un modo curativo e improvviso. In questo senso la chimica ha assecondato un po' questa logica, è venuta un po' meno quell'attenzione, quella pratica dell'agricoltura storica che aveva già in sé i prodromi di quella che è stata utilizzata poi nell'agricoltura organica biologica». In short, according to Freiburger, in addition to an impoverishment of the soil and an increase in pollutants, conventional agriculture has allowed for a poverty of skills, a lack of knowledge that could be compensated through standardized and remotely guided approaches with the indications of the technicians of the phytosanitary companies.

Among the few who had doubts in the face of the evident and macroscopic advantages brought about by modern rice cultivation, we have already mentioned Eusebio Francese, who, disturbed by the consequences on his health caused by the treatments carried out in the field, looked for information and alternatives: « stavano nascendo le prime aziende che puntavano sul biologico, ma insomma erano rare. L'unica che funzionava era la biodinamica della Crespi alle Orsoline a Bereguardo, quelli erano dei puri! Quelli veramente lo facevano! [...] Però ci rimetteva una barca di soldi. Il loro fattore, con il quale ero amico, mi diceva “qui la contessa ci rimette 180 milioni all'anno. Però lei è guarita in Svizzera”»¹³². The prospect of producing at a loss obviously did not attract any farmer at that time, as it does today, and mainly for this reason, organic rice cultivation remained the prerogative of a few until at least the end of the 1990s.

¹³² Eusebio Francese, rice grower. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

CHAPTER V

“BIODISTRETTO DEL RISO PIEMONTESE” THE CASE OF THE ROVASENDA COMMUNITY

5.1 - “Biodistretto del riso piemontese” and the case of the Rovasenda community

Up until the end of the 1990s, the information network generated by the biodynamic movement had remained mostly "loose meshed", some rice growers had never heard of it, others had received vague information, always accompanied by the annotation of the impossibility of using the parameters imposed by organic farming in rice cultivation without compromising the yields and economic sustainability of the company. I do not intend to go into the not easy task of establishing who were the first to follow in the footsteps of the Crespi Parravicini family in the path of replacing the "conventional" agricultural model with an "organic" one in their paddy fields, I instead want to concentrate on a case specific of a rice-growing community that has come together in the last two decades around concepts such as environmental, social and economic sustainability, the sharing of knowledge and instrumental resources, shared planning, the protection of biodiversity and the specific features of the landscape in which they operate. This is the group of rice farmers, mostly concentrated in the Rovasenda area and neighboring municipalities, in the Baraggia biellese and vercellese areas, who created the first Italian rice bio-district in the spring of 2021.

5.2 - The territory of Baraggia: a difficult land that stimulates the ingenuity of farmers

I have already previously outlined a profile of this territory speaking of the DOP “Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”. The particular needs imposed by the Baraggia have encouraged the farmers of the area not to submit to standardized agricultural models, not to blindly borrow the agronomic techniques that work wonderfully in the plains further south. On the contrary, here, the rice farmers have always developed *ad hoc* techniques, they have selected rice varieties capable of adapting to the specific climatic and podological conditions, making the Baraggia a real open-air experimental laboratory, destined to give life to development that have had a positive impact on Italian rice cultivation. At the end of the 19th century, the development of varietal research in rice cultivation was driven by the final objective of increasing the quantities produced per unit of cultivated area due to a constant growth in market demands. This result was achieved by selecting varieties that were able to affect some specific properties of the plants, such as the height of the stem (a shorter plant resists lodging better), the number and size of rice grains, the resist the most widespread pathologies of rice such as the so-called "brusone", caused by *Pyricularia grisea*, a fungal

disease capable of compromising the harvest of entire paddy fields in a few days (Lupotto, Tamborini, 2006, pp. 61-62). From the early 1900s, progress in the selection of new and more performing varieties of rice became increasingly significant. In 1908 the “Istituto Sperimentale di Vercelli” was founded with the aim of offering a point of reference to all farmers and to systematize their fundamental activity of selection and research. Through the close partnership that was established between the Institute of Vercelli and the community of farmers of Baraggia, one of the fundamental chapters of the process of varietal development of Italian rice was recorded. Among the many experiences gained by the farmers who worked in Baraggia I remember Silvio Baldi, from Salussola (Biella), who selected the Rosso Gorei variety (1922), Giuseppe Barbero, from Oldenico (Vercelli), father of the Barbero variety (1929), the versatile Domenico Marchetti, from Arborio, maker of two rices that enjoyed extraordinary success such as Arborio in 1946 and Rosa Marchetti in 1964, the latter characterized by small caryopsis and an early cycle, "baptized" by the maker in honor of his wife Rosa, and then again Pietro Corbetta of Rovasenda with the Precoce Corbetta in 1954 (De Santis, Ponzini, Stocchi, 2020, p. 12).

We cannot forget the Gigante Vercelli rice, now recognized as a Slow Food Presidium (Porporato, 2021), which, despite the name, was established in 1936 by one of the most significant figures among the ranks of the "pioneers" of the Baraggia. Giovanni Roncarolo, a passionate farmer originally from S. Giacomo Vercellese, as proof of the unique and strong bond that unites the biographies of rice growers with the fruits of this corner of Piedmont is described by Guido Piovene in his *Journey to Italy* with these words: «Roncarolo, famoso ibridatore [...] Ha creato egli stesso una qualità di riso, che ha il nome, Francesco Roncarolo, del figlio morto; esce dal viottolo, me ne mostra una spiga. Questa evocazione del figlio, trasfuso in milioni di spighe, accentua ancora in me quell'impressione di animismo, che mi danno le terre padane coltivate a riso; con giganti come Borasio, o piccoli geni agresti, come Roncarolo» (Piovene, 1957, pp. 153-154).

Arborio rice, one of the best known and most appreciated risotto varieties in the world, was selected in the heart of the Baraggia by Domenico Marchetti, crossing the Vialone varieties, which in 1937 had given rise to the aforementioned Vialone nano, and the Lady Wright, a coming from overseas. It is no coincidence that Arborio has been included among the varieties envisaged by the Baraggia rice production disciplinary in the company of Baldo, Carnaroli, Balilla, S. Andrea, Gladio and Loto. The rice produced in Baraggia, perhaps because reclaimed from the ungenerous earth with much more sweat than that required in the plains further south, or because of the investment in

ingenuity necessary to find agronomic solutions capable of offering profitability to businesses, has always been perceived as different and unique¹³³.

In addition to stimulating varietal research, the difficult land of Baraggia forced local farmers to identify specific cultivation techniques for rice before the conventional model was consolidated. An elderly farmer from Rovasenda, Giovanni Pansarasa, recalls the enormous effort that as a young man he made both to obtain from a "virgin" baraggia area, rented by his family, the "pianette", rice paddy chambers large a few tens of square meters, and to then make them productive: «these lands here are lands without subsistence, there was no substance underneath. You could make bricks with it and you definitely built a house. [...] We went ahead, smoothing and adding rice. The first year I made fifteen quintals of rice per "giornata"¹³⁴, the second year I made ten. Because the boiling of the Baraggia steppe did not allow the rice to grow well. [...] To save the harvest, the water was removed and left to dry. You had to do the rice when it only had the tooth, and when it was like this [indicates a few cm with the wave of a hand], you began to pour in the water and then it recovered and stood up. As you put the water he grew! All things learned on our shoulders. Even the land surveyor who came here couldn't know that thing»¹³⁵.

5.3 - The Stocchi family: the pioneers of organic rice farming in Rovasenda

And it was precisely in the search for this information that Fulvio Stocchi, also a rice grower from Rovasenda, dedicated himself when he decided it was time to change the agricultural model. The choice to abandon the conventional was conditioned by a serious illness that struck him when he was just under forty years old. Fulvio attributed the paternity of the disease to the "poisons" he used in the countryside: «we started looking for some solution, I thought about it, but getting there wasn't

¹³³ Many local farmers perceived this unique character and wanted to try even creative ways to promote it. Among the forerunners of territorial enhancement, the Baraggia finds its champion in Arturo Cesano, a farmer from Buronzo, a cycling enthusiast who already managed to animate sporting initiatives in the fifties on the plains of this territory that attracted prominent personalities such as Coppi, Bartali and Magni in the name of the slogan, which he coined, "Prefer the rice of the Baraggia Biellese and Vercelli which are the best in the world".

¹³⁴ The Piedmontese "giornata" is an ancient unit of measurement used for land surfaces. It is equivalent to the amount of land that a pair of oxen can plow in a day. The measure varies from municipality to municipality and in Rovasenda it is equivalent to 3,810.4 m².

¹³⁵ Pansarasa Giovanni, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

easy, there was the chemistry with which we had earned money, we changed the car, we changed the tractor»¹³⁶. Due furono le strade che tentò di percorrere, la prima lo portò a consultare l'Ente Risi, la seconda a seguire le tracce del passato, dei saperi che molti avevano dimenticato o "messo in soffitta" a favore dei ritrovati delle moderne scienze agrarie. La prima opzione si rivelò un vicolo cieco. Fu un passo del tutto naturale per Fulvio rivolgersi a Giovanni Pansarasa, "Giuanin" per i compaesani, un anziano agricoltore che non aveva mai visto di buon occhio l'uso dei fitofarmaci e che incarnava la memoria storica del sapere agricolo di Rovasenda e dell'alta Baraggia. Dal punto di vista di Fulvio Stocchi quindi la strada che conduceva al biologico, al vero biologico, non quello di chi si proclamava tale ma poi comprava in nero i prodotti chimici¹³⁷, transitava invece attraverso il passato delle vecchie tecniche agronomiche.

Thus began the first attempts, which lasted about ten years, during which solutions were experimented that included green manure and rotations on increasingly large portions of the company land. The results were initially far from encouraging, in addition to personal disappointments it was not easy to face the disapproval of the neighbors: «When we started the neighbors looked at us, they said: "These are crazy, because it's not possible for rice to come out". And actually, in the first years we produced less rice than the seed we had used in the fields. Even those of the Ente Nazionale Risi secretly came to see my fields and saw [...] that there was more grass than rice, the harvest was almost zero»¹³⁸. From this point of view, the story experienced by the Stocchi family fits perfectly into the model of diffusion of innovations in the environmental field critically described by Susanne Padel: «some references seem to suggest that organic farming has been interpreted as a threat to the rural value system and some studies have reported the social isolation of the first organic farmers, although recently a better image of organic farmers in rural communities has been observed» (2001, p. 54). In his twenty-year study, Padel compares a vast sample of organic farmers in different countries of the world, recognizing reactions of a priori rejection, of strong criticism, if not of isolation from those who with their proposals intend to question the dominant agricultural model. These behaviors are

¹³⁶ Fulvio Stocchi, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

¹³⁷ Ugo Stocchi, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

¹³⁸ Fulvio Stocchi, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

concentrated above all in the first phase of diffusion of innovation and in our case the Stocchis, within their territory, have certainly embodied this pioneering role.

The advice that changed the course of the trials came from Giovanni Pansarasa who said to Fulvio: «you have to sow the grass, if you don't sow the grass you can't do it! Every two years I turn the land, leave it dry and then later I make lawn, [...] I sowed it like this and it was fine»¹³⁹. From the first attempts that date back to the 1990s, it took the Stocchi family about ten years of study, observation, and even a little luck, to isolate the best agronomic practices for growing organic rice in Baraggia. The first step was therefore the sowing of the lawn in the period between autumn and the beginning of May but this technique alone proved to be insufficient. In the first years, when the meadow was well developed, they turned the earth with the tractor, making what they call a green manure¹⁴⁰, and then they sowed rice in the "green manure" field. However, the results were disappointing due to the presence of a large number of weeds which, in the absence of chemical treatments, took over the rice plants. It was chance that added the second and fundamental piece to the mosaic that was being put together. Fulvio, in an attempt to "green manure" a field, decided to abandon his intentions and leave the turf with its roots firmly planted in the ground: «it happened on June 2nd, my son had found some leftover rice in the dryer. There was a green manure that was wonderful. I go to that plain to sow it and then I go to crush the grass [with the tractor]. And so I did, I sowed the rice, [...] I went over it with a roller, I flattened everything. I put in the water, [and after] 8 days, I took the water out. And the rice began to sprout, the rice began to leave. That rice there made like "the chemist", perhaps more than the "chemist", without expenses. From there we understood that actually we don't need to overturn the land but we need to sow in the grass; by sowing in the grass, when it grows [the rice] the water is put back on and the rice begins to grow»¹⁴¹. This first nucleus of agronomic techniques, in which some traditional knowledge and the creativity of a

¹³⁹ Giovanni Pansarasa, retired rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

¹⁴⁰ Green manure is an agricultural practice which consists in burying a vegetable mass grown on site in order to favor fertilization.

¹⁴¹ Fulvio Stocchi, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

family of farmers are mixed, will later be called "pacciamatura verde"¹⁴² (green mulching) and will be the foundation for the productive success of the organic rice grown in Baraggia.

The stubborn search for solutions to the many problems triggered by the progressive transformation of their farm, combined with the desire to achieve new and more ambitious objectives of environmental sustainability and biodiversity led the Stocchi family to cross the path of the Un Punto Macrobiotico Association¹⁴³ which, interested in the project, she proposed to help them by offering both consultancy aimed at improving the techniques in the field and buying the cultivated rice. A pact based on the possibility for the Association to be able to check that each production step was consistent with the ecological standards of the association: «he told us that they were interested in our rice because they wanted it to be grown without chemicals and without subterfuges. They were willing to pay more for it, but they wanted to check it regularly to make sure they were eating a healthy product because they used it to heal themselves through macrobiotics»¹⁴⁴. As emerges from the story of Fabio Brescacin, one of the founders of EcorNaturaSi, the largest retail and wholesale distribution company of organic food products in Italy, companies that produce organic products in Italy today have two possible origins: biodynamic or macrobiotics testifying to the relevance of these two cultural matrices for the "organic world" (Genovese, 2018). In this regard it is interesting to note

¹⁴² I am implicitly referring here to the concept of "creative minority" introduced by the sociologist Toynbee to designate those subjects who, in a context of cultural and social crystallization, introduce innovative models sometimes capable of a vast diffusion which leads them to become the common heritage of entire societies. This concept has recently been used by Valerio Corradi (2015, pp. 46-49) to account for the dynamics that have led organic agriculture to success in our society and by Davide Porporato (2021, p. 4) to report the reintroduction of an ancient variety of rice, Riso Gigante Vercelli, within a broader perspective of enhancing territorial varieties and recovering biodiversity in contemporary agricultural society.

¹⁴³ The "Un Punto Macrobiotico Association" was founded in 1980 by Mario Pianesi, whose personal history is studded with national and international recognition, for the commitment and dissemination of practices that intertwine food, agriculture with natural methods, biodiversity preservation, is overshadowed by a judicial matter which, despite being greatly reduced, saw him plea bargain in 2020 with a sentence of one year and eight months for abuse of the medical profession and private violence. In any case, a strong cultural legacy of Pianesi remains throughout the national territory, both through the diffusion of diets based on a prevalent use of rice, millet, barley, vegetables and legumes, and in the context of agricultural production, based on the method "MA-Pi polyculture". After the eighties, which in Italy were the period of maximum diffusion and success of macrobiotics, the phenomenon has greatly reduced, probably due to the excessive rigidity of the diet which does not combine well with the richness of flavors that distinguishes the Italian culinary culture (Genovese, 2018).

¹⁴⁴ Ugo Stocchi, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

that both biodynamics and macrobiotics, despite having substantially different cultural premises, have a common holistic matrix, in fact they inextricably link the results of the food production process and its impact on the environment to food and, cascading, to human health. In this sense, a model of agriculture emerges for both currents of thought which must, in addition to developing techniques aimed at the production of food, overturn the paradigm of "domination over nature", which has reached the extremes of an industrial agriculture which treats the land as an inert support on which to impose intensive monocultures through a massive supply of synthetic chemicals such as fertilizers and pesticides, to embrace an agroecological model characterized by greater integration between man and the nature of the territory in which he operates, creating agricultural systems in where the use of external resources is minimized (Gliessman, 1995, pp. 45-57).

The technicians of the macrobiotic point thus push the Stocchi family well beyond the objectives initially imagined by including the increase in biodiversity, the achievement of a production structure based on circularity and the need to involve other farmers and social actors in the agenda of company priorities. agricultural regeneration project. As in a sort of journey back in time, Fulvio replants trees where he himself, with his father and uncle, had cut them down: «for years now in the company we have planted all the perimeters and for five years now we have also planted inside the fields, we made rows inside the fields, we created [spaces and opportunities for] biodiversity. Is it lost surface? For a modern farmer yes, [...] but the rice that grows in that field is different, it has a different energy and will have a different effect on the person who eats it. Without considering the environmental benefit»¹⁴⁵. Today, even an inattentive tourist who travels by bicycle through the fields of the Stocchi company could not ignore the macroscopic difference between conventional rice fields and those of Cascina dell'Angelo due to the enormous number of trees that grow along the grassy banks, insects pollinators, amphibians and more generally what is technically defined as biodiversity. The latter element to which an ever-increasing number of studies attributes fundamental repercussions on the balance benefiting organic agriculture, with the thinning out of biodiversity and the advance of monoculture, the containment of plant pathogens and insect populations entirely entrusted to synthetic chemistry: «Biodiversity performs key ecological services and if correctly assembled in time and space can lead to agroecosystems capable of sponsoring their own soil fertility, crop protection and productivity. Diversity can be enhanced in time through crop rotations and sequences and in space in the form of cover crops, intercropping, agroforestry, crop/livestock mixtures, etc. Correct biodiversification results in pest regulation through restoration

¹⁴⁵ Ugo Stocchi, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

of natural control of insect pests, diseases and nematodes and also produces optimal nutrient recycling and soil conservation by activating soil biota, all factors leading to sustainable yields, energy conservation, and less dependence on external inputs» (Altieri, 1999, p. 29). Taking the example of the protocol adopted by the Swiss organization for organic production, Bio Suisse, it provides that companies allocate at least 7% of their total area to areas aimed at increasing and improving biodiversity (Pasquinetti, 2006, p. 100). If you look at the process of re-appropriation of lost spaces by flora and fauna, it is in some cases very rapid. Especially in a context such as that of paddy fields which more than others has undergone a very strong process of desertification of biodiversity, every potentially welcoming space is transformed into a blessed oasis for many animal species: «as soon as the banks are made, the first year, there it was an elevated area a span above the rice fields, I found in this field five or six wild duck nests. It is clear that while walking around they have seen a nice place because more than ten of them arrived in the same year in which I did my organic farming. And what will that duck do in the field? It will control certain insects, perhaps it will remove certain types of herbs and this is an added value for rice as well»¹⁴⁶.

The transformation of the fields went hand in hand with that of the company and its organizational system. From a commercial point of view, conventionally grown rice was sold wholesale, as paddy, still to be husked, to processing companies that refined it and placed it on the market through their distribution channels. With the transition to organic farming, the Stocchis understood how important it was, for the economic sustainability of the company, to attribute an economic value to the profuse commitment, investments and quality of their products, starting the construction of a direct relationship with customers, telling the their rice and their fields, for this reason they decided to build a small husking plant, sufficient for their needs, to open a store and build a commercial network for their products. « The wishes of the people create the future, and today's present was created by the wishes of the people of the past years » says Ugo Stocchi, «if I want rice that costs me 1 euro per kilo, the industry immediately takes the leap and produces rice for 1 euro per kilo. How can this be done? We need to make gigantic fields, the plants, the rows of vines are no longer needed and therefore we cut them and put chemical products, so we do more production, the social costs are spread across society and the final consumer is not aware of this hidden expense»¹⁴⁷.

¹⁴⁶ Ugo Stocchi, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>.

¹⁴⁷ *Ibidem*.

Opening the doors of your farm, showing yourself to the world without any veil, becomes a fundamental element in a transformation process that makes the customer an active subject capable of giving feedback on many aspects also linked to agricultural management choices. Among these, the request to try to bring ancient rice varieties back into production, abandoned over time due to their lower yield in the field and the morphological characteristics of the plants, too tall and easily lodging in the large fields of the plains, was particularly relevant. But by changing the context and the perspective from which a phenomenon is observed, weaknesses can turn into strengths. The high size of the ancient varieties turns into a winning weapon: it allows you to compete better with weeds without conceding the danger of lodging thanks to the rows of trees and hedges that shelter from the most intense gusts of wind. After requesting access to the “Banca del Germoplasma” at the “Centro Ricerche sul Riso” of Castello d'Agogna¹⁴⁸ the Stocchi family began a process of experimentation with numerous ancient rice varieties, finally selecting some for seed reproduction and subsequent production in the field. Today the Una Garlanda farm is custodian and responsible for the conservation of purity of 8 ancient varieties: Bertone, Chinese Ostiglia, Dellarole, Lencino, Nano, Originario Chinese, Precoce 6 and Precoce Gallina.. In addition to the production of rice for food consumption, the company has therefore further limited the need for external contributions through the self-production of the ancient seeds listed above, effectively starting a seed business to which, since 2020, it has added the production of certified organic seeds for the Carnaroli Classico variety.

5.4 - From the pioneering phase to the local diffusion of the green mulch method

The first successes obtained in the field by the Stocchi family did not go unnoticed and many looked out on their fields with curiosity. The less shy ones crossed the gate of the company and slowly their positive experience became a topic of conversation in the local agricultural circles, finding in the Stocchi family an interlocutor who was open and available for discussion: «I was a very good friend of them and we, from the company, started to follow what they did. At one point they started doing a new technique and we saw that it gave results. We were the second to do organic farming

¹⁴⁸ The “Banca del Germoplasma” at Castello d’Agogna holds an invaluable historical and botanical heritage, being able to count on a collection of around 1,300 different varieties of rice. The seeds, kept in a refrigerated cell, bear witness to a very long journey aimed at varietal improvement through the selections of rice that have been made from the mid-nineteenth century up to the present day.

here in Rovasenda, following what had been the first idea of the Stocchi family»¹⁴⁹ says Maria Paola Di Rovasenda, owner of Cascina Teglio, a company that can count on 89 hectares of land, gradually converted to organic through a process started in 2008 and concluded with the 2019 harvest, entirely certified organic. Within fifteen years, a significant number of rice farmers in the Rovasenda district became interested in the innovations introduced by the Stochis to produce organic rice, each starting from different motivations, all united by the desire to replace the conventional method with which they had lived long.

5.5 - The reasons for the conversion to organic farming

Although the choice of organic farming is the result of an articulated set of personal reasons, underlying values and contextual conditions, the farmers interviewed for the research project almost always isolated one or more reasons that prompted them to leave the old certainties of the conventional in favor of a different agriculture, thought of as more worthy also from an ethical point of view due to the implications linked to the protection of the environment, ecosystems and collective health. The reasons given most frequently are of a personal nature: health problems of the owner of the company or of some of his family members. The abandonment of chemistry is often linked to the diagnosis of serious diseases whose onset has been attributed by the protagonists or to the working conditions imposed by the conventional agricultural system, which involves direct contact with dangerous chemical substances, or to an unhealthy diet, often traced back to the industrial agricultural system or even to living in a highly compromised environmental context.

The question of the economic sustainability of a conventional rice-growing company, in a difficult context such as the Baraggia, presented itself very clearly especially when it is associated with a limited extension of the agricultural area: «the straw that broke the camel's back was the autumn of 2014, when it was a really bad year, both for rice and for soybeans; I made very little product and also the market was not good; so, i basically sold for one song. I learned about the Stocchi company, which is from my country even if from a completely different place, which had been trying to make something alternative for years. [...] I went to visit them that autumn and asked them what they were doing and they explained it to me: I don't know if taken by desperation, by the desire for change, by a combination of factors, I decided to convert the whole company in 2015 to organic farming, cultivating with their mulching method. After many trials and experiments since 2015 I'm

¹⁴⁹ Maria Paola Di Rovasenda, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

fine, I'm back to having an excellent relationship with myself, with my company and let's say that even economically we can't complain»¹⁵⁰.

Economic sustainability is sometimes associated with another aspect that often recurs in the life stories collected and in the literature concerning the transition from conventional to organic: the feeling of regaining possession of some fundamental prerogatives of the farmer, of regaining control of the management of one's own company both economically and professionally. On the other hand, this perception is well founded: one of the pillars on which the current global agricultural model is based is a top-down technology transfer, from universities, private research centres, to agricultural consultants and, cascading up to farmers. This model has gradually become more exasperated with technological progress which is optimizing the use of physical resources (pesticides, herbicides, seeds, agricultural machinery), standardizing and automating production processes but at the same time making the farmer increasingly dependent on those who develop the technologies and technicians who guide farmers in their daily tasks (Pagliarino, Orlando Vaglia, Rolfo, Bocchi, 2020).

This agricultural model has brought and still brings many benefits to the community, in terms of optimization of production and dissemination of a functional model, but its application is by no means universal, on the contrary it implies major changes to the agricultural system, and the progressive disappearance of farms of smaller dimensions as well demonstrated by the data on the trend of the average extensions of farms, in constant growth, with the same total cultivated area¹⁵¹. Giuseppe Goio's farm has an area of about 40 hectares, of which about half is owned, the part is rented out: «it's all a chain reaction, because if you take more land [rented or owned] you have to take the biggest tractor, you have to make the biggest warehouse, you have to make the biggest dryer, you have to hire a worker and therefore at the end of the day nothing changes for you, in fact you only suffer more» by switching instead to organic «the expenses are reduced by 70%, the sustainability of companies like mine is also possible which in the conventional are incorporated into others because it is no longer sustainable»¹⁵². The reduction in the number of companies and the increase in the technological content overlap with the loss of workers, adding to the "desertification" of animal and

¹⁵⁰ Giuseppe Goio, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

¹⁵¹ In Piedmont, comparing the data for the 2003 year with those for 2022, the average area of farms specializing in rice cultivation went from 51.53 hectares to 70.95; producers instead increased from 2,220 to 1,599 with an overall loss of 621 farms in twenty years (Data source: Ente Nazionale Risi).

¹⁵² *Ibidem*.

plant biodiversity also a cultural and professional "desertification" (Pagliarino, Orlando, Vaglia, Rolfo, Bocchi, 2020).

5.6 - From standardization to complexity

The theme of the professional challenge (Duram, 1999) also emerges strongly through the sources consulted and is perceived as an important issue by the farmers interviewed who have switched to organic rice. Many testimonies converge on the idea that organic agriculture structurally requires two elements that are rarefied in conventional agriculture: creativity, linked to the need to constantly adapt, or sometimes overturn, the agronomic practices learned to accommodate the changing conditions in which work, and the interaction between farmers, being part of a community of exchange, study and mutual aid. The one described by the organic farmers of Rovasenda is a model of agriculture which from a professional point of view places man, with his senses, at the center of the agricultural system: «I started without knowing much, [...] it was nice to put myself there with holy patience, look at the fields, what went well, what went wrong and remember, write down and improve the technique [...]. In organic cultivation the human element is fundamental. Everyone has his eye, his hand, his water management, the levels he prefers. There is no real standard method valid for everyone, each company has its own corporate structure, its channels, its drains; one has a fountain, another takes its water only from wells, there is the one that has the corporate buildings [fields] scattered [...]. It is essential to observe, waste time looking, turn and check every detail. All our actions have a preventive approach, we practically never intervene directly on the problem, unless, for example, there is a crocodile infestation for which we go cleaning. But basically, everything depends on the way we set things up. We work the year before for the following year»¹⁵³ says Stefano Tiraboschi, a graduate in agronomy in Milan and employee of Cascina Teglio where he was able to measure himself with a completely new challenge for him that came from previous experiences in the conventional field. The change of perspective was for all of them a true existential revolution «I was a little surprised by everything that has happened to me since then, I would never have thought of cultivating in this way, of making this radical change. I had gotten to the point that despite being a farmer, I no longer touched the earth. A farmer who no longer touches the earth is not a farmer. Since 2015, since I started doing bio, I've had a vegetable garden, I've never had a vegetable

¹⁵³ Stefano Tiraboschi, farmer of Cascina Teglio, Rovasenda. The complete interview is available online at the following link: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

garden. A farmer who does not garden and does not touch the earth. Is that worrying or not? It's very worrying. Mechanized monoculture leads to these situations, especially in a cereal environment»¹⁵⁴.

The eventuality of starting from scratch the management of a rice farm, without starting from a family tradition, is very rare, due to the high access costs and the difficulty of competing with a very broad spectrum of skills, which ranges from agronomic techniques, economic and commercial management, legislation, up to mechanics. Rosalia Caimo Duc, after graduating in agriculture, chose to follow that path and, after the first years in which she had given the company to a contractor, she took over direct management and landed in organic farming, finding inspiration, ideas and the possibility of comparison at the Cascine Orsine di Bereguardo. I met her in the province of Pavia, in the farmyard, surrounded by her cats. Rosalia has the intense gaze of someone who has had to fight a lot against the prejudices of a male agricultural world to gain space and consideration by going against the tide with the choice of organic when it was still considered an "exotic" choice. «Organic is my favorite growing method as I think it's more environmentally friendly, nicer and smarter to do. It allows to obtain personal satisfaction even at an agronomic level, because those who practice it cannot count on all [conventional] chemical supports such as pesticides, they are only dealing with the environmental response, not with an answer that is not derived from nature. I can say that it hasn't been an easy journey»¹⁵⁵. If Rosalia certainly didn't lack the courage to face a path that is still little explored starting from scratch, Marco Ducco must have seemed a kind of Martian to his farmer "colleagues". Coming from a family of builders and with over thirty years of activity behind him in that field of work, he decided in 2016 to start his own farm in Buronzo: «a bricklayer who goes to be a farmer is rare, is ever seen on the face of the earth. Since he also goes into organic farming, it's something he doesn't really do. Everyone was a little perplexed as to what we were doing»¹⁵⁶.

Therefore, if the standardization of treatments and the consequent ease of dissemination and application of the method, through the intervention of technological mediators, is one of the strengths of conventional agriculture, it is legitimate to ask how the new organic rice growers have tackled the issue of complexity which seems to be inherent in the attempt to find a dynamic balance between

¹⁵⁴ Giuseppe Goio, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

¹⁵⁵ Rosalia Caimo Duc, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

¹⁵⁶ Marco Ducco, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

cultivation needs and the changing conditions offered by nature. Among the farmers interviewed, even those who came from university studies complained of not having received specific training on organic production methods, on the contrary of having often had the feeling that this approach was more or less covertly opposed «organic was seen a bit like smoke and mirrors [...] especially in the fundamental courses such as agronomy and herbaceous crops» Stefano Tiraboschi confesses with some embarrassment. In the first period of development of organic rice cultivation, which I have defined with adjectives such as "heroic" or "pioneering", the search for skills was the prerogative of a few subjects, distant from each other and not always well connected; in the second phase, of expansion and diffusion, more and more solid collaborations were spontaneously created, rooted on a territorial basis. In particular, as I have already said previously, in the Baraggia area, in the Rovasenda area, a large number of farmers have chosen to convert, or to start organic rice production on the basis of a shared value substratum based on the need for greater protection environment, an active role in the fight against climate change, the duty to guarantee healthy food to the world and to restore, as far as possible, greater compatibility between human activities and the life of wild flora and fauna. These farmers have embraced the idea of an agriculture based on the concept of complexity as opposed to that of simplification and standardization pursued by conventional agriculture, in doing so they have also accepted and understood that the only way to deal with complexity is to create a knowledge base, based on a gradually increasing number of experiences, shared among all members of the community. This insight has allowed untrained people to quickly fill in the gaps and become an active part of the learning system.

5.7 – The “Bio-veri” of Rovasenda

Between 2014 and 2016, the press and Italian public television reported alleged scams perpetrated by dishonest rice farmers who put non-organic rice on the market, attracted by the possibility of a higher profit. An episode of Report made a particular sensation in which, data in hand, some inconsistencies in the control system and in the organic rice supply chain were shown. «At a certain point, the price of organic rice in Italy tripled, causing strong appetites among rice producers. Since the control system was entrusted to companies recognized by the ministry but paid by the farmers themselves, a perverse mechanism was triggered on the basis of which productions were certified which were not organic at all, on the contrary they were conventional. The rumor began to spread and there were anonymous complaints for which investigations were launched, including by Report journalists. As a function first of the Province and then of the Region, we have continued to carry out checks which in effect have also led to sanctions, in some cases heavy ones. However, the

system is not easy to control because you would have to be in all fields 24 hours a day, for the whole period, from sowing onwards. In recent years, partly due to the reduction in the price difference between organic and conventional, partly due to the increase in controls, this has been reduced and indeed has meant that a series of serious organic farmers»¹⁵⁷.

Some organic rice producers actively participated in the making of the episode of Report by helping journalists to ask the right questions, to investigate where irregularities were most likely to be found, to explain that producing truly organic rice was possible and economically sustainable. From this experience, in 2016, the project "Riso Bio Vero" was born, which unites organic rice farmers, university professors, public officials, researchers with the aim of demonstrating that it is possible to grow organic rice even going beyond the legal obligations envisaged, avoiding the use of chemicals even where permitted. The organic certification is therefore not interpreted by the "Bio-true" as an objective to be pursued in an instrumental way, a label to be affixed on rice packages to obtain better prices, and it is not even a point of arrival, on the contrary it is the basis starting point through which to transit to arrive at an agro-ecological approach, to publicly certify one's ecological commitment which becomes a political manifesto (Pagliarino, Orlando, Vaglia, Rolfo, Bocchi, 2020). The adhesion of new members to the group is evaluated on the basis of sharing the same values that the group itself embodies: seriousness and uncompromising respect for agroecological principles. Parameters that are difficult to measure through a certification system. Being "Bio-veri" is therefore a datum that is evaluated on the basis of a pre-existing relationship or a reputation that the requesting farmer has earned "in the field", no certificate issued by third parties can be replaced by an evaluation direct of the person.

In this sense, there is coherence and continuity in the way of relating also with one's own customers who, in order to judge the genuineness of the product purchased and of the agricultural project, have the right to go beyond the label affixed to the package and, if they wish, to investigate all the aspects and production methods that each of these companies puts in place. According to the "Bio-veri" doing organic farming means opening and maintaining a dialogue also with customers, accepting exchanges to enrich each other, producing good rice means knowing and being able to show at any moment that an ecosystem is being regenerated, that natural resources and that we pay the right amount for all of this. «When you believe in a project it is essential to convey a message, to relate to the customer as a friend, as someone who approaches and helps us to work and gives us the

¹⁵⁷ Gabriele Varalda, former manager of the province of Vercelli, Agriculture sector. The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

resources to improve the world in which we live. [...] Doing organic farming is not just working without using fertilizers and herbicides but [for us] it has become working to protect and rebuild nature, it has become working in association with people who do research. It's working having a dialogue with the clients, because the clients come, they want to see, so there's an exchange, there's a mutual interest and basically this has all gone beyond my expectations»¹⁵⁸. Being customers of these companies therefore has an implicit public and political implication: the purchase of their products can be interpreted as part of a process of joining a much broader project than a simple commercial transaction, it is the first step towards becoming a part integral part of a community project of social and cultural regeneration.

5.8 - The “Risobiosystem” project

The "Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico" (Mipaaf, 2016), in addition to the issue of fraud, identified the elements of the sector in which it would have been appropriate to invest. Among these was the collection of pag. 9 the need to increase, in the absence of a training system, forms of research and innovation both for second level secondary schools and universities. Furthermore, there was a fragility of the relationship between «research and the operating world which penalizes operators above all in the field of plant and animal health protection, [...] difficulties in transferring innovations, adaptation to climate change» (*ibid.*, pp. 9-10). The Plan recommended support for multidisciplinary research actions characterized by the active participation of researchers and organic farmers. The Plan did nothing but put on paper what the few academics specialized in organic agriculture, the regional institutions and above all the farmers well knew, i.e. that much remained to be done and that the margins for improvement were still very large, but such results would have been achieved only through collaborative and participatory methods given the highly specific territorial nature of organic agriculture. The “Risobiosystem” project took shape starting from the group of farmers, researchers and representatives of the institutions who were already collaborating more or less sporadically. The research had extremely positive feedback on the farmers of Rovasenda with whom I dealt with for this work, in terms of greater awareness and knowledge of the agricultural techniques used for the cultivation of organic rice, but above all for the effects of individual transformation and collective which led: «this research was extraordinary because the universities collected and compared the techniques used by us and at the same time they made a

¹⁵⁸Maria Paola Di Rovasenda, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

complete survey of the biodiversity that exists in our lands, a richness of which we almost did not realize I count. They gave us a lot of importance, there was an interest in our cultural data. Those who, like us, do this type of agriculture need and have a culture of nature. But perhaps the most relevant fact resulting from this experience is the union between us organic farmers, who have become extremely supportive of each other. Now [editor's note: the interview was carried out in 2021] constantly, among individual people, we have a comparison between our techniques. "I did this, I did this, what did you do? Did you sow? Did the sheep pass. And how did it go after the sheep?". And then there is the day we dedicate to visiting organic farms, including those of Lomellina»¹⁵⁹. Il progetto è stato un punto di svolta per questa piccola comunità agricola, a partire da un sostrato comune di valori e finalità, il gruppo di lavoro ha costruito un modello di interazione informale e duraturo. Le conclusioni dell'articolo pubblicato per descrivere il percorso e gli esiti del progetto di ricerca Riso Bio System auspicavano che il capitale conoscitivo e sociale accumulato potesse trasformarsi in qualcosa di più strutturato: «It will be interesting to follow the evolution of this network, so as to understand if it will essentially remain a group of friends engaged in collaborative research activities or if it will be able to develop into a model of innovation for the sector and an interlocutor for public decision-makers. In order to become an actor in the scientific and political debate, the network will probably need a more organized structure and include other relevant stakeholders, such as consumers, rural dwellers, and environmental NGOs» (Pagliarino, Orlando, Vaglia, Rolfo, Bocchi, 2020).

Following this positive experience, some of the members of the Rovasenda organic rice growers group were involved in other research projects such as "Riso Amico +", aimed at building a sustainable rice production chain and "Riso Resiliente" aimed instead at experimenting with ancient rice varieties in the field to select those that are better able than others to adapt to the cultivation techniques used in organic farming (De Santis, 2021, p. 12).

5.9 - The “Biodistretto del riso Piemontese” association

The enthusiasm and intense involvement of the organic rice growers of Rovasenda, as hoped for in the conclusions of the "Risobiosystem" project, did not fade away, on the contrary it underwent an acceleration and a transformation. If in fact that of the "Bio-veri" had always been a group of rice farmers united by overlapping ideals and intentions, their bond had up to that moment had an informal

¹⁵⁹ Maria Paola Di Rovasenda, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

character, welded more by friendship and solidarity than by common belonging to a structure with legal personality, with the exception of project partnerships which were nevertheless aimed at a specific purpose and subject to an end date. In the spring of 2021, based on the concrete possibility that the law on organic agriculture¹⁶⁰, which at that time was being discussed in the Senate, contained a specific provision on organic districts, the group of farmers from Rovasenda decided to go one step further: «it thought of setting up an onlus association, a non-profit association of the third sector, we worked to draw up a statute that would conform to the aims and principles that had animated the activities of the members. It was also a fairly long operation, much discussed»¹⁶¹. The founding members of the “Biodistretto del riso Piemontese” association are seven rice farmers: Maria Paola Di Rovasenda, Stefania Goio, Marco Fassone, Manuele Mussa, Giuseppe Goio, Marco Ducco and Daniele Cozzi. They were joined by two other people, one with a more technical profile, Gualtiero Freiburger, a former manager of the Piedmont Region, one of the few who at an institutional level has followed the entire evolutionary parable of organic agriculture, and the president of the association, Gianpaolo Andrissi, teacher and journalist, expert in environmental issues and former Councilor in the Piedmont Region. All participating farms cultivate rice organically and are located in Baraggia and more precisely in Rovasenda or in the immediately neighboring municipalities.

In my opinion, it would be simplistic to interpret this important step towards institutionalization as the sole formalization of a collaborative relationship between subjects who have helped each other for years, there would have been no need to form an association¹⁶², it would have been sufficient to continue the informal collaboration. In my opinion, the intention of these farmers must instead be read as a step towards the affirmation of an agricultural model characterized by a strong political influence, being inextricably linked to the territory, to the people who inhabit it, to the natural resources that all they share. A sort of political manifesto that addresses first of all conventional rice grower colleagues with whom they seek an open and fair confrontation: «everyone must have his or her time with the utmost respect, because I have the utmost respect for those who work rice using

¹⁶⁰ The law, approved in March 2022 (law 2022/23), provides in art. 13 the establishment of "biological districts".

¹⁶¹ Maria Paola Di Rovasenda, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

¹⁶² In the same period in which the "Biodistretto del riso piemontese" association was taking shape, the same agricultural realities, with the addition of two organic rice growers from Lomellina, set up a network of companies called "Noi amici della terra" aimed at sharing resources. Through this tool, companies that join the network can purchase equipment in common by dividing the cost, can adopt collective commercial strategies and promote themselves as a territory while respecting the peculiarities of each company.

chemical fertilizers, using the right dosages, products, records. Because I know it works well. While I have no respect for those who cheat, for those who make organic products but then use unreported chemicals. [...] I think it's time for dialogue and an analysis that goes beyond what remains in the grain. I also believe that conventional companies can begin to introduce some of the techniques used in organic farming. It's not easy to revolutionize overnight a company that has workers, rented land because in any case you have to pay for the work of those who worked, you need to have the money to buy the equipment. [...] People who are conventional can begin to no longer weed the banks, begin to put plants back into the paddy fields"¹⁶³. The attitude of the "Bio-veri" is very far from the fundamentalist extremism that had characterized many of the organic "pioneers" whose actions were dictated by an extremely marked ideal imprint, entrenched behind a curtain that was difficult to penetrate and incomprehensible to anyone was not animated by the same "sacred fire". The affirmation of identity that had marked that first phase was characterized by a strong component of demarcation, mutual closure and defense of the respective borders. The opening to new members, placed outside the circle of "pioneers", the involvement of the whole group in participatory projects has first of all produced a transformation in all the members of the group (Pagliarino, Orlando, Vaglia, Rolfo, Bocchi , 2020), has enriched them with new ideas, not only related to cultivation techniques, but also and above all with respect to the role that their group can play in public contexts.

The matrix of values of the "Bio-veri" rice farmers remains substantially unchanged and centered on the model of agriculture which goes, as we have already said, even beyond the limits imposed by the legislation for organic farming, what instead changes is the "scale" of project, a "scale" understood both in terms of territorial extension and of the catchment area with which to relate. In fact, if in the previous phase the farmers mainly looked at their land and the accounts of their farms, in this further step they go beyond the boundaries of their lands to look at the territory as a whole, to offer a sustainable model both from an environmental and economic. Many of them have gone through the conversion phase and have fresh memories of the difficulties faced: «the price of the conventional is low and there are two years of very low income waiting for you: this is what scares you. The two years of conversion are used to decant the land from all that it has absorbed over the decades. Gradually the land becomes more fertile, more reactive, suitable for organic farming. Everyone is afraid of this period. But now we have created a bio-district to support these people who are hesitant about change. They are afraid of this leap in the dark. But it's not a leap in the dark, because the bio-district offers you the help you need, the certainty of saying "if I have a problem, I

¹⁶³ *Ibidem*.

ask, and they tell me what they know"»¹⁶⁴. The desire to look beyond the closest borders is also implicitly admitted through the name chosen for the biodistrict which, in addition to being connoted by the agricultural product "riso" is enriched by the adjective "piemontese", useful for defining more of an objective to be achieved rather than an acquired fact, being all the founding members rice growers of Rovasenda and neighboring municipalities.

The action of the "Bio-veri", through the association and, if there will be future recognition, through the "Biological District" is preparing to give a further boost to this territory in terms of recognition, applying for it to be publicly identified like an agroecological oasis in continuity with the "wild" portion of the Baraggia and in profound discontinuity with the industrial rice fields which extend southward for tens of kilometers and then along the Po Valley. A recognition that is already taking shape through, for example, the perception that consumers have of it: «I am interested in the ethics connected to the "organic": the attention to wildlife, the protection of the environment. [...] where a different and sustainable agriculture is practiced, you can also see it when you go down the road: when you go to Rovasenda, in the early spring and late winter periods, you really see the difference between the fields. Most of them are fields with tilled, bare, sterile land awaiting synthetic fertilizers and the spring sowing of rice. Then there are other fields, like those of Cascina Teglio where you see an expanse of grass growing, or starting to grow. There in Rovasenda there is this method, of making the grass grow until May, then they sow rice on the grass, and they flood the rice fields. The grass rots, mulches and manures, and the rice grows naturally with very few weeds. This benefits not only the final product, but above all, and it is no small thing, it is good for those who live nearby, who live in a healthier environment and for animals and the whole ecosystem, as it should be everywhere»¹⁶⁵.

5.10 - Conclusions

This long journey into the world of rice has led us from the Porta del Pepe in Alexandria in Egypt where rice was sold ground and reduced to powder as a medicinal spice to the community of organic rice farmers in Piedmont, with their techniques inspired by tradition but redefined from a

¹⁶⁴ Marco Ducco, rice farmer. The complete interview is available online at the following web address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

¹⁶⁵ Riccardo Stura, baker and customer of the "Biodistretto". The complete interview is available online at the following address: <https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso>

modern agroecological approach to rice cultivation, a considerable distance in time and space, united by the traces left by the white cereal and its founding relationship with health.

In the first part of the work I dealt with describing the not always linear colonization path of the large flat area between Piedmont and Lombardy which still today constitutes the most important rice-growing area of the continent, covering over 50% of European production. A basin deeply shaped in its social, political, economic but above all landscape features by the specific needs of a cultivation that requires permanent and high-impact structures such as the paddy fields, delimited by the banks, perfectly leveled, but degrading one from the other, and the immense capillary irrigation network built and maintained for over 500 years. A dense mesh of hydraulic works which, as part of an organism, unites and gives life, creates connections and, in doing so, structures a specific strongly community, interdependent and holistic character of the people who live there, different from that of those who live there, for example, in rural areas dedicated to the production of cereals such as wheat and corn that must not have their roots constantly immersed in water (Talhelm et al. 2014, pp. 603-614). The collaborative propensity of the people who live and work the "lands of water" remains, albeit in a dormant form, even in the period of the great Green Revolution to re-emerge with force when the producers of Italian rice, having to face the competition of the cheaper oriental rice, begin to review an economic model that has guaranteed well-being and a more comfortable lifestyle for past generations but risks not guaranteeing a future even for the present ones. In fact, the industrial production of rice, while putting on the table a healthy product practically free of residues compared to the substances used in the field, has compromised ecosystems and environmental resources over time. The data relating to pesticide residues in water released by the Higher Institute for Environmental Protection and Research (ISPRA) show an irrefutable overlap between the areas specialized in rice cultivation and the peak concentrations of pesticides and residues¹⁶⁶. At the same time, rice paddies managed through an industrial approach, in the name of progressive efficiency,

¹⁶⁶ The 2020-2022 report shows us that the frequency of pesticide finds has increased both in surface waters and in deeper waters compared to the 2011-2020 period and that, in addition to detecting, in the former, percentages of toxic substances exceeding the environmental limits, in over 30% of the sites analysed, the presence of mixtures of substances «whose composition is not known a priori» (Pace, Maschio, Capolupo, De Corso, Giulianelli, 2022), and of which it is not even possible to determine effects on humans and ecosystems. The report also highlights the long permanence over time of some chemical compounds which will represent a heavy legacy with which to have to deal with for a long time to come. For example, the presence of atrazine banned since the 1990s, and above all of its metabolite atrazine-desethyl is still strongly represented in the measurements carried out through this latest survey (Ivi, p. 54).

have led to a significant reduction in biodiversity (Kleijn et al., 2001) and to an impoverishment of the social fabric connected to them, reducing both the number of than that of agricultural enterprises.

It is from these premises that new agricultural models take shape in rice cultivation marked by more distinctly qualitative elements that give priority to the reduction of the negative externalities produced by their activity in the territories in which they operate. At this crossroads, the road to health intertwines again with that of rice, in a less direct way than the one conceived by those who had thought of and used rice as a medicine, but which is undoubtedly relevant if we consider the term "health" within a holistic framework. In my work I have described, through notable examples, the commitment that some conventional farmers, concentrated in the Piedmont and Lombardy area of the Po Valley, have made in an attempt to reduce or minimize the impact of their productions. Among these transformation paths, the one to which I have dedicated the most space and which at the same time seems to offer excellent opportunities for a true agroecological transition is represented by organic agriculture. An agricultural model long opposed by the agro-industry (Orlando et al., 2020) on the basis of assumptions that have however proved to be fragile if agricultural performance is measured in a more articulated way than just the yield per hectare. A twenty-year study published in "Science" in 2002 quantified the lower crop yield that separates conventional and organic at 20%, against a reduction in fertilizer and energy inputs of 34-53% and a 97% lower input of pesticides (Maeder et al., 2002). Subsequent studies show that the data relating to the productivity of organic agriculture has significantly reduced the gap with conventional agriculture due to the improvements and larger-scale experiments introduced in the last twenty years (Ponisio et al. 2015; Smith, 2020; Gismondi, 2022).

Also on the economic sustainability front, in addition to the direct experiences of conventional farmers who have switched to organic farming with satisfaction, which I mentioned in the text, numerous studies show how organic farming is not a "beautiful and impossible fairy tale"¹⁶⁷ but a profitable reality thanks to the best prices obtained on the market and due to a reduction in energy costs, plant protection products, herbicides and fertilizers. (Crowder e Reganold, 2015; Gismondi, 2022; CREA, 2020; Grémillet, Fosse, 2020).

The experience of a group of rice farmers, born from the experiments of a "pioneer" in the Rovasenda area, passed through research projects that have widened the circle of relationships and consolidated the methods of collaboration and finally institutionalized in the "Biodistretto del riso piemontese" association and in the business network "Noi Amici della terra" has shown an important

¹⁶⁷ Cappellini (2019).

path towards the affirmation of a virtuous agricultural model, capable of offering solid answers to many weaknesses that the rice-growing agro-industry has brought to light at least in the last thirty years.

Starting from some traditional techniques, adopted in the area for the cultivation of rice before the advent of chemistry between the fields, the family of "pioneers", through a ten-year process of experimentation, has developed an initial nucleus of knowledge that has shared with other local rice farmers already inclined to look for an alternative to the standardized methods of the agro-industry. For some it represented an opportunity to rediscover the pleasure of being farmers, to touch the earth and be proud of their work, for others it was a necessary step to bring the accounts of the small farm back into the black, for others still a way healthy to solve and get away from health problems whose origin had been traced back to a work environment full of poisons. The result obtained is a large agroecological island that from the edge of the "wild" Baraggia extends between the industrial rice fields that slope down towards the south. An oasis where the cultivation of ancient and traditional rice leaves room and refuge for flora, fauna and microorganisms that have given new life to the earth and created virtuous balances that also manifest themselves through a relationship of mutual exchange with the farmer.

To frame the path of this group of farmers is a territory with strong features, which has certainly influenced and shaped the character of those who live there and even more of those who cultivate it. The clayey and lean lands of the Baraggia, which receive the first cold waters from the nearby mountains of the Biellese and Val Sesia, have a history made of sweat, ingenuity and creativity. A story that has certainly influenced the protagonists of the events told in this work with its cultural traits and important personalities in the field of rice cultivation. Having found a new economic and environmental balance for their farms, the members of the "Bio-veri" group immediately shifted their attention to the surrounding area and the people who live there.

The environmental regeneration of the spaces dedicated to agriculture goes hand in hand with the social one and the "Bio-veri" move in this nexus with the "Biodistretto" project which I believe should be primarily interpreted as a tool for political action, functional to bring back at the center of the attention of those who live in this territory is the fundamental relationship between food, the territory on which production is located, the people who inhabit it, the plants and the earth. In this sense, rice returns to being among the "plants of civilization" and health in a broad and positive sense, a plant capable not only of calming the appetites of the world but also of nourishing relationships, connecting people to the environment that surrounds them and offer the biodistrict the opportunity to found a new and lasting alliance. A small community that of the "Bio-veri" of Rovasenda which also

makes us think about the opportunity to increase the interactions between the world of research and the world of agriculture with a view to exchange and mutual learning, overcoming the hierarchical dynamics that distinguish in this sense the relationship between public research, private research and agro-industry.

The work carried out in the field for this ethnographic research confirms the cultural and social interest of these small agricultural avant-gardes which, although still largely in the minority, have come out of the protected niches in which they developed for over twenty years obtaining, thanks also to a changed cultural scenario, increasingly sensitive to agro-ecological issues and the food-wellness-environment relationship, the attention of the inhabitants and consumers. The opening of important channels of dialogue with public institutions, trade associations and above all with other farmers opens up scenarios for the enhancement and development of the cultural peculiarities that have been investigated and lays the foundations for future analyzes and research of an ethnographic nature.

BIBLIOGRAPHY

- Aa.Vv., 2002 *Memoria etnografica del Museo dell'attrezzo agricolo L'çivel a Casalbeltrame*, Museo etnografico dell'attrezzo agricolo L'çivel, Casalbeltrame.
- Aa.Vv., 2012 *Cavour e l'agricoltura nel periodo risorgimentale*, Accademia di Agricoltura di Torino, Torino.
- Aa.Vv., 2022 *Bio in cifre 2022*, ISMEA, Roma.
- Associazione laureati in Scienze Agrarie e Forestali Vercelli e Biella, 2015 *Il bilancio economico dell'azienda risicola. Modello di impostazione ed esame di quattro casi rappresentativi*, Camera di Commercio di Biella e Vercelli (<https://www.risoitaliano.eu/customcontents/bil17.pdf>).
- Agostini Ilaria, 2015 *Il diritto alla campagna. Rinascita rurale e rifondazione urbana*, Ediesse, Roma.
- Albisinni Ferdinando, 2011 «Distretti e contratti di programma in agricoltura», in L. Costato, A. Germanò, E. Rook Basile (curated by), *Trattato di diritto agrario*, vol. I, *Il diritto agrario: circolazione e tutela dei diritti*, Utet, Torino: 409-461.
- Allende Isabel, 1987 *Afrodita: cuentos, Recetas y Otros Afrodisiacos*, Plaza & Janés, Barcelona; it transl. 1998, *Afrodita: racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Feltrinelli, Milano.
- Altieri Miguel A., 1999 «The ecological role of biodiversity in agroecosystems», in *Agriculture, Ecosystems and Environment*, n. 74: 19-31.
- Anonimo, 1832 *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto*, Giovanni Silvestri, Milano.
- Ardizio Gabriele, 2009 «La processione del Guado», in *Piemonte Parchi*, Anno XXIV – n. 4/184: 22-25.
- Arduin Maurizio, curated by, 2019 *Razze di oca impiegate in Veneto. Briciole di storia sulla biodiversità di interesse agricolo ed alimentare in Veneto*, Veneto Agricoltura, Legnaro.
- Ariño Villarroya Antonio, 2000 «L'invenzione del patrimonio culturale e le società del rischio», in P. Grimaldi (curated by), «Tradizioni e neotradizioni. Saggi di etno@ntropologia domestica», *Bollettino dell'Atlante Linguistico Italiano*, n. 24: 9-36.
- Baldissone Giusi, 2002 «Il riso e la scrittura: espressioni letterarie della cultura del riso», in S. Cinotto (curated by), *Colture e culture del riso: una prospettiva storica*, Edizioni Mercurio, Vercelli.
- Ballarini Giovanni, 2014 *Introduzione*, in G. Ballarini (coord.), *La cucina del riso*, Accademia Italiana delle Cucine, Milano: 10-55.
- Baratti Claudia, 2011-2012 «La costruzione del canale Cavour. La faraonica impresa all'indomani dell'Unità d'Italia», in *Est Sesia*, Anno LVI, n. 116: 11-32.
- Baratti Sergio, 2006 «Il riso e l'acqua», in A. Giacosa, M. Rondanelli, A. Tinarelli (curated by), *Chiccodoro. Il riso nutrizione e salute*, Torchio De' Ricci, Certosa di Pavia: 47-58.

- Baratti Sergio, 2019 «Il complesso problema della distribuzione delle acque del canale Cavour: la realizzazione dei diramatori demaniali. Il completamento della bonifica irrigua e l'avvio delle utilizzazioni industriali», in *Est Sesia*, Anno LXII, n. 119: 39-54.
- Barberi Guglielmo, 1880 *Condizioni economico-rurali del circondario ravennate. Monografia in risposta ai quesiti presentati dalla Giunta per l'inchiesta agraria*, Tipografia Calderini, Ravenna.
- Barbero Alessandro, 2007 *Terre d'acqua. I vercellesi all'epoca delle crociate*, Laterza, Roma-Bari.
- Barthes Roland, 1978 *Brillat-Savarin letto da Roland Barthes*, Sellerio, Palermo.
- Barthes Roland, 1998, «L'alimentazione contemporanea», in G. Marrone (curated by) *Scritti. Società, testo, comunicazione*, Einaudi, Torino.
- Bascapè Carlo, 1878 *La Novara sacra del vescovo venerabile Carlo Bescapè / tradotta in italiano con annotazioni e vita dell'autore dall'avvocato Giuseppe Ravizza*, Francesco Merati Tipografo Editore, Novara.
- Becattini Giacomo, 1979 «Dal settore industriale al distretto industriale. Alcune considerazioni sull'unità d'indagine dell'economia industriale», in *Rivista di Economia e Politica Industriale*, n. 1: 7-21.
- Becattini Giacomo, 1989 «Riflessioni sul distretto industriale marshalliano come concetto socioeconomico», in *Stato e Mercato*, n. 25: 111-128.
- Bellandi Marco, 1989 «The industrial districts in Marshall», in E. Goodman, J. Bamford (curated by), *Small Firms and Industrial Districts in Italy*, Routledge, London: 31-68.
- Bellardone Cele, Boffa Dino, 2005 *La processione del guado*, Edizioni Saviolo, Vercelli.
- Berengo Gardin Gianni, 2013 *Il racconto del riso*, Contrasto, Roma.
- Berti Pichat Carlo, 1870 *Istituzioni scientifiche e tecniche, ossia corso teorico e pratico di agricoltura*, Vol. VI, UTET, Torino.
- Berton Alberto, 2016 «Alfonso Draghetti (1888-1960): le radici dimenticate (ma molto attuali) del movimento biologico in Italia», in *Altrionovecento*, n. 28 (<https://altrionovecento.fondazionemicheletti.eu/category/numero-28>).
- Berton Alberto, 2019 «La nascita del Movimento Biologico italiano», in *Ecoideare*, n. 55: 14-22.
- Bevilacqua Piero, 1989 «Le rivoluzioni dell'acqua. Irrigazione e trasformazione dell'agricoltura tra Sette e Novecento», in P. Bevilacqua (curated by), *Storia dell'agricoltura italiana in Età contemporanea, vol. I, Spazi e paesaggi*, Marsilio, Venezia: 255-318.
- Bevilacqua Piero, 1990 «Forme del Paesaggio e evoluzioni dell'Habitat. Alcune ipotesi», in *Meridiana*, n. 10: 77-94.
- Bevilacqua Piero, 1996 *Tra natura e storia: ambiente, economie, risorse in Italia*, Donzelli, Roma.
- Bindi Letizia, 2016 «Patrimoni e protocolli: i beni culturali immateriali tra valori globali e pratiche locali come terreno di conflitto e mediazione», in *EtnoAntropologia*, vol. 3, n. 2: 39-62, <https://doi.org/10.1473/195>
- Bizzarri Paola, Pelanda Davide, 2008 *La fede nel piatto. Saperi e sapori del cibo dei poveri*, Paoline Editoriale Libri, Roma.

- Boccardo Gerolamo, 1874 *Feste giuochi e spettacoli*, Tipografia del Regio Istituto Sordo-muti, Genova.
- Bocca Giorgio, 1963 *La scoperta dell'Italia*, Laterza, Bari.
- Borgia Massimiliano, curated by, 2003 *Le risaie del vercellese. Guida al paesaggio, alla storia, alla natura delle terre d'acqua*, Ecomuseo delle terre d'acqua-Provincia di Vercelli/G8 editrice, Santhià/Vercelli.
- Borgia Massimiliano, Masotti Valentina, 2015 *Il riso. Dal campo alla tavola*, Neos, Rivoli.
- Borsotto Patrizia, Borri Ilaria (curated by), 2020 *Il riso biologico italiano: analisi economica, politiche e certificazione. I risultati del progetto "Risobiosystems"*, Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi economica agraria, Vercelli.
- Bosio Marco, 2004 «Un Ecomuseo di Terre d'acqua», in *Piemonte Parchi*, anno XIX, n. 140: 20-21.
- Boudan Christian, 2005 *Le cucine del mondo. Geopolitica dei gusti e delle grandi culture culinarie*, Donzelli, Roma.
- Bracco Giuseppe, 2002 *Uomini, campi e risaie nell'agricoltura del Vercellese fra età moderna e contemporanea*, Unione agricoltori di Vercelli e di Biella, Vercelli.
- Bravo Gian Luigi, curated by, 1979 *I musei del mondo contadino in Piemonte*, Regione Piemonte Assessorato Beni Culturali, Torino.
- Bravo Gian Luigi, 1984 *Festa contadina e società complessa*, Franco Angeli, Milano.
- Bravo Gian Luigi, 1987 «Sacra rappresentazione e bricolage», in Grimaldi Renato, *Complessità sociale e comportamento cerimoniale*, Franco Angeli, Milano: 9-27.
- Brillat-Savarin Jean Anthelme, 1825 *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*, Sautetlet, Paris; it. transl. 1914 *La fisiologia del gusto: meditazioni di gastronomia universale*, Salani, Firenze.
- Brusa Carlo, 2007 «Problemi e prospettive di sviluppo della risicoltura italiana: alla ricerca di nuove strategie», in P. Faggi (curated by), *Sviluppo locale: territorio, attori, progetti. Confronti internazionali*, [in Memorie geografiche, n.s., n. 7, supplemento alla *Rivista geografica italiana*]: 209-211.
- Bruschi Domenico, 1834 *Istituzioni di materia medica*, vol. IV, Tipografia Vincenzo Ferrario, Milano.
- Buffa Eusebio, 1968 *Il canale Cavour e il progresso economico e sociale del novarese e della Lomellina*, Tipografia Fusi, Pavia.
- Bussi Virginio, 1975 *Storia di Caresana*, SETE, Vercelli.
- Bussi Virginio, 1979 «La corsa dei buoi», in *Bollettino Storico vercellese* VIII, n. 13-14, Società Storica Vercellese, Vercelli: 119-128.
- Cabiati Irene, 2014 *Il canale Cavour*, Museo Regionale di Scienze Naturali-Centro Stampa della Regione Piemonte, Torino.

- Canevara M.G., Romani M., Corbellini M., Perenzin M., Borghi B., 1994 «Evolutionary trends in morphological, physiological, agronomical and qualitative traits, of *Triticum aestivum* L. cultivars bred in Italy since 1900», in *European Journal of Agronomy*, vol. 3: 175-185.
- Cappellini Micaela, 2019 «Il biologico? Una favola “bella e impossibile”. Intervista e Elena Cattaneo», in *Il Sole 24 Ore*, 8 marzo, <https://www.ilsole24ore.com/art/il-biologico-favola-bella-e-impossibile-intervista-elena-cattaneo-ABNq64bB> (consultato il 12/01/2022).
- Caruso Paolo, 2021 «Il ritorno del riso in Sicilia», in *Il notiziario di Rete Semi Rurali*, n.27, Anno XI: 13.
- Casarini Roberta, Reina Gabriele, 2005 *Gran risotto d'Italia. Vita e arte del mangiar bene il riso*, Edizioni Torchio de' Ricci, Certosa di Pavia.
- Casati Dario, Banterle Alessandro, Baldi Lucia, 1999 *Il distretto agro-industriale del riso*, Franco Angeli, Milano.
- Casati Dario, 2006, «L'economia risicola italiana agli inizi del Duemila: elementi critici e prospettive», in A. Giacosa, M. Rondanelli, A. Tinarelli (curated by), *Chiccodoro. Il riso nutrizione e salute*, Torchio De' Ricci, Certosa di Pavia: 221-227.
- Castelli Franco, Lovatto Alberto, Jona Emilio, 2005 *Senti le rane che cantano. Canzoni e vissuti popolari della risaia*, Donzelli, Roma.
- Cattaneo Carlo, 1939 «La terra è un edificio e un artificio», in *Rivista di storia economica*, IV, n. 2: 231-233.
- Cavicchioli Silvia, curated by, 2011 *Camillo Cavour e l'agricoltura*, Comitato di Torino dell'Istituto per la storia del Risorgimento italiano-Carocci, Torino-Roma.
- Ceronetti Guido, 1990 *La pazienza dell'arrostito*, Adelphi, Milano.
- Ceronetti Guido, 2016 *Per le strade della Vergine*, Adelphi, Milano.
- Cinotto Simone, curated by, 2002 *Colture e culture del riso. Una prospettiva storica*, Mercurio, Vercelli.
- Cinotto Simone, 2013 «La cucina piemontese: un problema storico», in P. Migliorini (coord.), *Pollenzo index environmental and economics design. Indice Poliedro*, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo: 30-41.
- Ciferri Raffaele, 1966 *Lineamenti per una storia del riso in Italia, Contributo all'“Anno internazionale del riso” indetto dalla F.A.O. 1966*, Ente Nazionale Risi, Milano.
- Cirese Alberto Mario, 1977 *Oggetti, segni, musei*, Einaudi, Torino.
- Clemente Pietro, Rossi Emanuela, 1999 *Il terzo principio della museografia: antropologia, contadini, musei*, Carocci, Roma.
- Colombo Arnaldo, 1998 «L'epopea delle mondine», in *Rivista Biellese*, anno II, n. 3: 28-61.
- Colombo Arnaldo, 2007 *La risaia delle “otto ore”. Caporali, schiavandari, mondine e camminanti*, Montedit, Melegnano.

- Corradi Valerio, 2015 «Qualità della vita, liminalità e innovazione: la funzione socio-culturale delle minoranze creative», in P. Corvo, G. Fassino (curated by), *Quando il cibo si fa benessere*, Franco Angeli, Milano: 41-53.
- Crainz Guido, 1989 «La cascina padana. Ragioni funzionali e svolgimenti», in P. Bevilacqua (curated by), *Storia dell'agricoltura italiana in Età contemporanea*, vol. I, *Spazi e paesaggi*, Marsilio, Venezia: 37-76.
- Crainz Guido, 1994 *Padania. Il mondo dei braccianti dall'Ottocento alla fuga dalle campagne*, Donzelli, Roma.
- Crowder David W., Reganold John P., 2015 «Financial competitiveness of organic agriculture on a global scale», in *Proceedings of the National Academy of Sciences*, vol. 112, n. 24: 7611-7616, <https://doi.org/10.1073/pnas.1423674112>
- Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria – CREA, 2020 *Bioreport 2019. L'agricoltura biologica in Italia*, Rete Rurale Nazionale, Roma.
- Crotti Daniele, 2005 «La Malaria, ossia la mal'aria: brevi note di una “storia sociale e popolare”», in *Le infezioni in Medicina*, n. 4: 265-270.
- Cucco Ivan, Fonte Maria Caterina, 2015 «Local food and civic food networks as a real utopias project», in *Socio.hu*, ISSN 2063-0468: 22-36.
- De Amicis Edmondo, 1889 *Sull'oceano*, Treves, Milano.
- De Gordonio Bernardo, 1697 *Obras*, Antonio Gonçalez de Reyes, Madrid.
- Della Chiesa Ludovico, 1777 *Dell'Istoria del Piemonte*, Onorato Derossi, Torino.
- De Luca Alessandro, 2018 «Le esperienze dimenticate di autogestione dei lavoratori nel Novecento», *Il Ponte*, n. 1: 23-8.
- De Santis Giuseppe, Ponzini Daniela, Stocchi Mara, 2020 «Note sulla diffusione del riso in Italia», *Notiziario della Rete Semi Rurali*, n. 23: 11-12.
- De Santis Giuseppe, 2021 «Progetto Riso Resiliente. Seminare il futuro», in *Il notiziario di Rete Semi Rurali*, n.27, Anno XI: 12.
- Di Giovanni Gaetano, 1886 *Usi, costumi, pratiche, credenze e pregiudizi nel novarese*, in *Archivio per lo studio delle tradizioni popolari*, vol. V: 439-452.
- Dionisotti Carlo, 1866 *Memorie storiche della città di Vercelli precedute da cenni statistici sul vercellese*, Tomo I, Tipografia Giuseppe Amosso, Biella.
- Duram Leslie A., 1999 «Factors in organic farmers' decision making: Diversity, challenge, obstacles», in *American Journal of Alternative Agriculture*, vol. 14, n. 1: 2-9.
- Durante Castore, 1565 *De bonitate et vitio alimentorum centuria*, Cesano Bartolomeo eredi, Pesaro; it. transl. 1982 *Il tesoro della sanità*, Serra e Riva Editori, Milano.
- Ente Nazionale Risi, 2001, *Indagine integrata sul consumo del riso in Italia*, Ente Nazionale Risi, Milano.
- EC, 2023 *Organic farming in the EU – A decade of organic growth*, January 2023, European Commission, DG Agriculture and Rural Development, Brussels.

- Faccini Luigi, 1976 *Uomini e lavoro in risaia. Il dibattito sulla risicoltura nel '700 e nell'800*, Franco Angeli, Milano.
- Fava Franco A., 2017 *La vertigine dei consumi: l'invenzione del lusso democratico e il cibo uguale per tutti*, Franco Angeli, Milano.
- Ferrara Lorenza, Lombardi Daniela, Raso Roberto, s.a. «La Malaria in Piemonte, in *Argomenti di Epidemiologia*, Servizio di riferimento Regionale di Epidemiologia per la sorveglianza, la prevenzione e il controllo delle Malattie Infettive – SeREMI, n. 1, www.epicentro.iss.it/territorio/piemonte/pdf/malaria_Piemonte.pdf (consultato il 12/02/2023).
- Ferrari Giacomo, Leigheb Maurizio, curated by, 2013 *Narrare la città. Tratti identitari, linguistici e memoria della tradizione a Novara*, Interlinea, Novara.
- Ferrero Aldo, Tinarelli Antonio, 2008, «Origine e diffusione», in A. Ferrero (coord.), *Il riso. Botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, Bayer CropScience, Milano: 34-49.
- Finassi Antonio, Sarasso Giuseppe, 2008 «Macchine per la risaia», in A. Ferrero (coord.), *Il riso. Botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, Bayer CropScience, Milano: 426-447.
- Formentini Marco, 1877 *Il Ducato di Milano. Studi storici confermati*, Libreria Editrice G. Brigola, Milano.
- Forni Gaetano, 2014 «L'enciclopedia agraria del cartaginese Magone tradotta in latino per decreto del Senato. Ricerche sui fondamenti storici del pensiero agronomico: dalle origini a Théodore Nicolas de Saussure (1804)», in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, anno LIV, n. 1: 3-52.
- Frazer James George, 1922=2016 *The Golden Bough: A Study in Magic and Religion*, Palgrave Macmillan London.
- Galloni Giovanni, Tarolo Claudia, Donnhauser Cesare, 1995 *Agricoltura e ambiente*, Il Sole 24 ore Pirola, Milano.
- Garavaglia Maria Adele, 2008 *Il taglio del riso e altri racconti di pianura*, Interlinea, Novara.
- Gavinelli Dino, 2006 *Alcune considerazioni sullo sviluppo locale sostenibile e il caso del Piemonte Orientale*, Diter, Torino.
- Gavinelli Dino, 2018 «Donne, agricoltura e paesaggio: una geografia storico-culturale della pianura risicola del nord-ovest italiano tra Ottocento e Novecento», in *CRIAR*, n. 3: 103-114.
- Genovese Stefano, 2018 *Il bio non è una bufala*, Piemme, Casale Monferrato.
- Gismondi Roberto, curated by, 2022 *Evoluzione dell'agricoltura biologica in Italia: un'analisi basata sull'integrazione tra fonti*, ISTAT Working Papers, n. 4.
- Giuliano Antonella, Meo Riccardo, 2022 *Il Biologico nel 2021 e il futuro del settore. Anticipazioni "Bio in cifre 2022"*, ISMEA e Ciheam-Bari.
- Givone Sergio, 1998 *Favola delle cose ultime*, Einaudi, Torino.
- Gliessman Stephen R, 1995, «Sustainable agriculture: An agroecological perspective», in *Advances in Plant Pathology*, vol. 11: 45-57

- Graziosi Dante, 1987 *Nando dell'Andromeda. Una romantica saga padana*, Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- Graziosi Dante, 2012 *Le storie della risaia*, Interlinea, Novara.
- Gri Gianpaolo, 2009 «Paese», in *AM-Antropologia museale*, n. 22: 93-95.
- Grimaldi Piercarlo, curated by, 1982 *I musei contadini: una memoria per i beni culturali*, L'Arciere, Cuneo.
- Grimaldi Piercarlo, 1993 *Il calendario rituale contadino. Il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale*, Franco Angeli, Milano.
- Grimaldi Piercarlo, Saiu Battista, 2007 «Tradizioni popolari nelle terre coltivate a riso», in P. Faggi (curated by), *Sviluppo locale: territorio, attori, progetti. Confronti internazionali*, [in *Memorie geografiche*, n.s., n. 7, supplemento alla *Rivista geografica italiana*]: 238-245.
- Grimaldi Piercarlo, Saiu Battista, 2008 «Forme e pratiche rituali», in A. Ferrero (coord.), *Il riso. Botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, Bayer CropScience, Milano: 80-89.
- Grimaldi Piercarlo, Porporato Davide, 2012 «I musei etnografici locali. Una base di conoscenza per la didattica», in T. Roselli, A. Andronico, F. Berni, P. Di Bitonto, V. Rossano (curated by), *Atti Didamatica 2012. Tecnologie informatiche per la didattica*, AICA, Milano: 1-10.
- Guicciardini Lodovico, 1567 *Descrizione dei Paesi Bassi*, Guglielmo Silvio Stampatore Regio, Anversa; = 2014, UniversItalia, Roma.
- Harrison Rodney, 2013 *Heritage: Critical Approaches*, Routledge, London.
- Hausmann Giovanni, 1992 *L'uomo simbiote. Per un nuovo equilibrio fra suolo e società*, Vallecchi Editore S.p.A., Firenze.
- Kaimakis Dimitris, 1976 *Die Kyraniden*, Anton Hain, Meisenheim am Glan.
- Kleijn D., Kohler F., Baldi A., Batàry P., Concepcion E.D., Clough Y., Diaz M., Gabriel D., Holzschuh A., Knop E., Kovacs A., Marshall E.J.P., Tschardt T., Verhulst J., 2009 «On the relationship between farmland biodiversity and land-use intensity in Europe», in *Proceedings of the Royal Society Biological Sciences*, n. 276: 903-909.
- Koensler Alexander, Meloni Pietro, 2019 *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, Carocci, Roma.
- Invernizzi Anna Chiara, 2017 *La filiera agroalimentare del riso. Aspetti strategici e profili economico-finanziari delle aziende di trasformazione*, Franco Angeli, Milano.
- Isolani Bianca, Manachini Barbara, curated by, 2001 *Terre d'acqua in Italia*, ScientiArs, Cologno Monzese.
- Ladureau Albert, 1884 *L'agriculture dans l'Italie septentrionale. Notes de voyage*, Imprimerie L. Danel, Lille.
- Lupotto Elisabetta, Tamborini Luigi, 2006 «Le varietà di riso italiane», in A. Giacosa, M. Rondanelli, A. Tinarelli (curated by), *Chiccodoro. Il riso nutrizione e salute*, Torchio De' Ricci, Certosa di Pavia: 59-71.

- Maeder Paul, Fliessbach Andreas, Dubois David, Gunst Lucie, Fried Padruot, Urs Niggli, 2002 «Soil Fertility and Biodiversity in Organic Farming», *Science*, vol. 296, Issue 5573: 1684-1697. DOI: 10.1126/science.1071148
- Manachini Barbara, 2008 «Risaie e malaria», in A. Ferrero (coord.), *Il riso. Botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, Bayer CropScience, Milano: 70-79.
- Mandelli Vittorio, 1857, *Il Comune di Vercelli nel Medio Evo*, Tomo II, Tipografia Guglielmoni, Vercelli.
- Maragliano Alessandro, 1962, *Tradizioni popolari vogheresi*, Le Monnier, Firenze.
- Marani Claudio, 1926 «Il Canale della Vittoria nelle irrigazioni italiane», in *Notiziario dell'Istituto Federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie*, Quaderno XLV, Anno V, n. 3: 5-119.
- Maratelli Augusto, 2013 *Mario Maratelli. Una storia importante*, Edizioni Mercurio, Vercelli.
- Grémillet Alice, Fosse Julien, 2020 «Améliorer les performances économiques et environnementales de l'agriculture: les coûts et bénéfices de l'agroécologie», in *Document de travail, France Stratégie*, n. 13, <https://www.strategie.gouv.fr/sites/strategie.gouv.fr/files/atoms/files/fs-2020-na-94-agroecologie-aout.pdf>
- Marinone Nino, 1992 *Il riso nell'antichità greca*, Pàtron Editore, Bologna.
- Marton Renee, 2014 *Rice. A global history*, Reaktion, London.
- Masotti Valentina, Biloni Massimo, 2017 *Il libro del riso italiano. Dalla risaia al piatto*, Comunica-Cairo, Alessandria-Milano.
- Matthioli P.A., 1555 *I Discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli medico senese, ne i sei libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo. Con i veri ritratti delle piante & de gli animali, nuovamente aggiuntoui dal medesimo*, Nella bottega d'Erasmus, appresso Vincenzo Valgrisi, Venezia.
- Mauss Marcel, 1947 *Manuel d'ethnographie*, Payot, Parigi; it. transl.. 1969 *Manuale di etnografia*, Jaca book, Milano.
- Migliorini P., Spagnolo S., Torri L., Arnoulet M., Lazzerini G., Ceccarelli S., 2016 «Agronomic and quality characteristics of old, modern and mixture wheat varieties and landraces for organic bread chain in diverse environments of northern Italy», in *European Journal of Agronomy*, vol. 79: 131-141.
- Mipaaf (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali), 2006 *Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico*, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10014> (consultato il 11/05/2023).
- Molinari Paolo, 2007 «La risicoltura tra Piemonte e Lombardia: sviluppo locale, governance, logica distrettuale e nuovi percorsi», in P. Faggi (curated by), *Sviluppo locale: territorio, attori, progetti. Confronti internazionali*, [in Memorie geografiche, n.s., n. 7, supplemento alla *Rivista geografica italiana*]: 238-245.
- Mongiat Emiliana, Porzio Maria Grazia, Tuniz Dorino, curated by, 2003-2009 *Le cascine un patrimonio da recuperare*, voll. I-II, Provincia, Assessorato alla cultura e ai beni culturali, Novara.

- Montanari Massimo, 2002 «Storie di un chicco di riso», in S. Cinotto (curated by), *Colture e culture del riso: una prospettiva storica*, Edizioni Mercurio, Vercelli.
- Motta Emilio, 1905 «Per la storia della coltura del riso in Lombardia», in *Giornale della società storica lombarda*, Serie 4, vol. 4, fascicolo 8: 392-400.
- Mouret Jean-Claude, Leclerc Bernadette, 2018 *Le riz et la Camargue. Vers des agroécosystèmes durables*, Cardère éditeur, Avignon.
- Nastasi Salvatore, 2020 «Introduzione», in E. Sinibaldi (curated by), *L'UNESCO e il patrimonio culturale immateriale: patrimonializzazione e salvaguardia*, Ufficio UNESCO/MiBACT, Roma: 6-9
- Niccoli Vittorio, 1902 *Saggio storico e bibliografico dell'agricoltura italiana dalle origini al 1900*, Unione Tipografico-Editrice.
- Nomisma, 2022 *Dalla Rivoluzione Verde alla Rivoluzione Bio. Il biologico tra presente e futuro*, materiali scaricabili all'indirizzo <https://rivoluzionebio.it/edizione-2022> (consultato il 15/04/2023).
- Novelli Novello, 1945 *Storia del trapianto del riso: la più grande innovazione nella cerealicoltura italiana di questo secolo*, Tipografia Gallardi, Vercelli.
- Orlando Francesca, Alali Sumer, Vaglia Valentina, Pagliarino Elena, Bacenetti Jacopo, Bocchi Stefano, 2020 «Participatory approach for developing knowledge on organic rice farming: Management strategies and productive performance», in *Agricultural Systems*, n. 178.
- Pace Emanuela, Maschio Gianluca, Capolupo Marco, De Corso Stefano, Giulianelli Elio, 2022 *Rapporto nazionale pesticidi nelle acque*, n. 371/2022, Rapporti ISPRA.
- Padel Susanne, 2001 «Conversion to Organic Farming: A Typical Example of the Diffusion of an Innovation? », *Sociologia Ruralis*, n. 41: 40-61. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00169>.
- Pagliarino Elena, Orlando Francesca, Vaglia Valentina, Rolfo Secondo, Bocchi Stefano, 2020 «Participatory research for sustainable agriculture: the case of the Italian agroecological rice network», in *European Journal of Futures Research*, vol. 8, art. n. 7, <https://doi.org/10.1186/s40309-020-00166-9>
- Pagnini Giovanni Francesco, 1765 -1766 *Della decima e di varie altre gravzze imposte dal comune di Firenze Della moneta e della mercatura de' fiorentini fino al secolo 16*, Giuseppe Bouchard librajo in Firenze, Firenze.
- Papotti Davide, Brusa Carlo, 2008 «Risaie in Italia», in A. Ferrero (coord.), *Il riso. Botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato, coordinamento scientifico*, Bayer CropScience, Milano: 200-235.
- Papotti Davide, 2007 «Tra distretto rurale, distretto agroalimentare e distretto culturale: forze centripete e componenti immateriali per la coesione locale», in P. Faggi (curated by), *Sviluppo locale: territorio, attori, progetti. Confronti internazionali*, [in *Memorie geografiche*, n.s., n. 7, supplemento alla *Rivista geografica italiana*]: 216-222.
- Parini Giuseppe, 1791 *Le odi*, Niccolò Orcesi regio stampatore, Piacenza = 2010, Guanda Editore, Milano.

- Pasquarelli Michele, 1896 «Medicina popolare Basilicate», in *Archivio per lo studio delle tradizioni popolari*, vol. XV: 322-330.
- Pasquinetti Luigi, 2006 «Il riso biologico e l'agricoltura sostenibile», in A. Giacosa, M. Rondanelli, A. Tinarelli (curated by), *Chiccodoro. Il riso nutrizione e salute*, Torchio De' Ricci, Certosa di Pavia: 100-106.
- Petrini Carlo, 2009 «Pier Marino Battaglia cerca eredi: "Nessun vuole imparare il mestiere"», in *La Repubblica* (ed. Torino), 7 settembre 2009 (<https://torino.repubblica.it/dettaglio/pier-marino-battaglia-cerca-eredi-nessun-vuole-imparare-il-mestiere/1713376>).
- Piovene Guido, 1957 *Viaggio in Italia*, Mondadori, Milano.
- Pitrè Giuseppe, Salomone Marino Salvatore, curated by, 1898, «Miscellanea», in *Archivio per lo studio delle tradizioni popolari*, vol. XVII.
- Platina, 1470 ca. *De honesta voluptate et valetudine*, Ulrich Han, Roma; it. transl. E. Faccioli (curated by), 1985 *Il piacere onesto e la buona salute*, Einaudi, Torino.
- Poli Polo, 1921 «Risicoltura», in *Nuova enciclopedia agraria italiana in ordine metodico*, Unione tipografico-editrice torinese, Torino.
- Politi Angelo, 1966 *L'apporto della meccanizzazione al progresso della risicoltura italiana*, in *Contributo all' "Anno internazionale del riso" indetto dalla F.A.O. 1966*, Ente Nazionale Risi, Milano.
- Ponisio Lauren C., M'Gonigle Leithen K., Mace Kevi C., Palomino Jenny, A De Valpine Perry, A Kremin Claire, 2015 «Diversification practices reduce organic to conventional yield gap», in *Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences*, vol. 282, Issue 1799, <https://doi.org/10.1098/rspb.2014.1396>.
- Porporato Davide, 2007 *Feste e musei: patrimoni, tecnologie, archivi etnoantropologici*, Omega, Torino.
- Porporato Davide, Grimaldi Piercarlo, 2012 «I musei etnografici locali. Una base di conoscenza per la didattica», in T. Roselli, A. Andronico, F. Berni, P. Di Bitonto, V. Rossano (curated by), *Didattica 2012. Tecnologie informatiche per la didattica*, AICA, Milano: 1-10.
- Porporato Davide, 2013, «Narrare la città: alla ricerca dell'identità novarese», in G. Ferrari, M. Leigh (curated by), *Narrare la città. Tratti identitari, linguistici e memoria della tradizione a Novara*, Interlinea, Novara: 19-32.
- Porporato Davide, 2017 «Tra musei e feste: pratiche di patrimonializzazione del tartufo bianco d'Alba», in P. Grimaldi (curated by), *Di tartufi e di masche*, Slow Food Editore, Bra: 226-258.
- Porporato Davide, 2021 «Morte e rinascita di una risorsa sostenibile: le terre d'acqua e il riso Gigante Vercelli», in *Archivio Antropologico del Mediterraneo*, anno XXIV, n. 23 (2), <http://journals.openedition.org/aam/4764>.
- Quaranta Flavio, 2015 «Agrari e sicurezza sul lavoro a Vercelli in Età Giolittiana», in *Bollettino Storico Vercellese*, n. 84, Anno XLIV: 162-199.
- Quasi Annarella, 1987 «Malaria e risicoltura nel Vercellese tra Otto e Novecento», in C. Valenti (curated by), *Aspetti storici e sociali delle infezioni malariche in Sicilia e in Italia: atti del II*

seminario di studi - Palermo, 27-29 novembre 1986, Centro italiano di storia sanitaria e ospedaliera, Sicilia.

Romani Marco, 2008 «Tecnica colturale. Sistemi di coltivazione del riso e pratiche irrigue», in A. Ferrero (coord.), *Il riso. Botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, Bayer CropScience, Milano: 298-323.

Rombai Leonardo, 2001-2002 «La modernizzazione difficile e le trasformazioni del paesaggio agrario», in R. Cianferoni, Z. Ciuffoletti, L. Rombai (curated by), *Storia dell'Agricoltura Italiana*, vol. IV, Edizioni Polistampa, Firenze: 393-447.

Rondanelli Mariangela, Opizzi Annalisa, «2008 Alimentazione umana», in A. Ferrero (coord.), *Il riso. Botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, Bayer CropScience, Milano: 140-169.

Rossi Adanella, Favilli Elena, Brunori Gianluca, 2013 «Il ruolo emergente dei civic food networks nell'innovazione attorno al cibo», in *Agriregionieuropa*, anno 9, n. 32: 6-9.

Rossi Antonio, 1870 *Francesco Rossi ed il canale Cavour: rivelazioni storiche*, Favale e C., Torino.

Saiu Battista, 2004 «Tradizioni, rituali e calendario festivo a Fontanetto Po», in *Geotema*, n. 24: 93-94.

Salarelli Alberto, 2010 *Risotto. Storia di un piatto italiano*, Sometti, Mantova.

Sicheri Giuseppe, Martinotti Michela, 2009 *Riso è salute per tutti*, Litocopy, Vercelli.

Smith O. M., Cohen A. L., Reganold J., Jones M., Orpet R. J., Taylor J, Thurman J. H., Cornell K., Olsson R., Geb Y., Kennedy C., Crowder D., 2020 «Landscape context affects the sustainability of organic farming systems». *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America - PNAS*, vol. 117, n. 6: 2870-2878.

Sorcinelli Paolo, 1998 *Storia sociale dell'acqua. Riti e culture*, Bruno Mondadori Milani; = 2016, Odoja, Bologna.

Sournia J-C., 1994 *Storia della medicina*, Edizioni Dedalo, Bari.

Tabacchi Raffaella, 2019 «Il riso nelle fonti latine: cereale pregiato di importazione e di uso medico», in S. Condorelli, M. Onorato (curated by) *Verborum violis multicoloribus. Studi in onore di Giovanni Cupaiuolo*, Loffredo Editore, Napoli.

Talhelm T., Zhang X., Oishi S, Shimin C., Duan D, Lan X., Kitayama S., 2014 «Large-Scale Psychological Differences Within China Explained by Rice Versus Wheat Agriculture», in *Science*, vol. 344, n. 6184: 603-614.

Targioni Tozzetti Giovanni, 1779 *Relazioni d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana per osservare le produzioni naturali, e gli antichi monumenti di essa*, vol. XII, Gaetano Cambiagi Stamperia Granducale, Firenze.

Teti Vito, curated by, 2013 *Storia dell'acqua. Mondi materiali e universi simbolici*, Donzelli Editore, Roma.

Teti Vito, 2019 *Il colore del cibo*, Meltemi, Milano.

Tinarelli Antonio, 1966 *Catalogo delle varietà di riso italiane / Un decennio di attività per il miglioramento delle sementi, Contributo all'“Anno internazionale del riso” indetto dalla F.A.O., Ente Nazionale Risi, Milano.*

Tinarelli Antonio, Baraggioli Roberto, 1986 *Le ricchezze della nostra terra: il riso*, Federagrario, Torino.

Tinarelli Antonio, 2006a «Il riso nella cultura d'occidente», in A. Giacosa, M. Rondanelli, A. Tinarelli (curated by), *Chiccodoro. Il riso nutrizione e salute*, Torchio De' Ricci, Certosa di Pavia: 17-28.

Tinarelli Antonio, 2006b «Il riso nella cultura orientale», in A. Giacosa, M. Rondanelli, A. Tinarelli (curated by), *Chiccodoro. Il riso nutrizione e salute*, Torchio De' Ricci, Certosa di Pavia: 29-36.

Torriani Maria Antonietta, 1878 *In risaia. Racconto di Natale*, Fratelli Treves, Milano = S. Benatti e C. Bermani (curated by), 1994, Interlinea, Novara.

Tortarolo Edoardo (curated by), 2011 *Storia di Vercelli in età moderna e contemporanea, voll. I-II*, Unione Tipografica Editore, Torino.

Touring Club Italiano, 1931 *Guida gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, Milano.

Unfer Vittorio, 2018 *I libro dei gynaeceia di Sorano di Efeso. Trattato Ginecologico del I secolo d.C.*, Verduci Editore, Roma.

Vogt G., 2007 *The Origins of Organic Farming*, in W. Lockeretz (curated by), *Organic Farming: An International History*, CABI, Wallingford (UK): 9-30.

Vassalli Sebastiano, 1990 *La chimera*, Einaudi, Torino.

Vassalli Sebastiano, 2011, *Terra d'acque. Novara, la pianura, il riso*, II ed. accresciuta, Interlinea, Novara.

Willer Helga, Schlatter Bernhard, Trávníček Jan, 2023 *The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2023*, Research Institute of Organic Agriculture FiBL, Frick, and IFOAM - Organics International, Bonn.

Yourcenar Marguerite, (1951=1988) *Mémoires d'Adriene, suivi de Carnets de notes de Mémoires d'Adriens*, Plon, Paris; it. transl., *Le memorie di Adriano, seguite dai Taccuini di appunti*, Einaudi, Torino.

VIDEOGRAPHY

Tutte le interviste che ho specificamente realizzato per la presente ricerca sono reperibili all'interno del portale www.granaidellamemoria.it nella sezione denominata “Storie di riso”.

APPENDICES

AI - LIFE STORIES

Claudio Cirio

Risicoltore e produttore di sementi

Cascina Falasco – Casalbeltrame - NO

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/claudio-cirio-2>

Io mi chiamo Cirio Claudio, è da cinquant'anni che abito in questa azienda che aveva acquistato mio padre, anche se in realtà è da sei generazioni che la mia famiglia coltiva il terreno. Qui siamo a Casalbeltrame, alla Cascina Falasco, che così si chiama molto probabilmente perché il “falasco” è una pianta che veniva nelle paludi e quindi nel 1620, quando è stata costruita questa cascina, questa zona era una zona molto paludosa in cui crescevano queste piante che hanno dato il nome alla cascina. La mia azienda è di circa 300 ettari, totalmente coltivata a riso, molto accorpata, nel senso che è tutta qui attorno a questa cascina. Io ho 65 anni, compiuti tre giorni fa, e mi sono sempre dedicato a questa coltura. Inizialmente, a dire la verità, io non sono nemmeno diplomato in agraria, ma sono geometra perché inizialmente non pensavo di fare questo lavoro, soprattutto suggestionato da mia madre che non voleva che facessi questo lavoro perché negli anni '60 ci sono stati momenti abbastanza duri per l'agricoltura. Molto spesso si faceva fatica a pagare le cambiali e quindi mia madre, quando avevo 12 o 13 anni, mi diceva di non fare questo lavoro. Tant'è che avevo fatto il geometra. Poi mi sono iscritto ad Agraria, avevo iniziato, ma ho dovuto interrompere per fare il militare e non ho più continuato. Ho cominciato a fare l'agricoltore.

Io sono socio con altri 14 agricoltori, la nostra società si chiama Sapise, che sta per Sardo Piemontese Sementi: siamo otto soci continentali e sette della Sardegna, dove attorno ad Oristano c'è una piccola zona in cui viene coltivato il riso e anzi viene coltivato il riso in maniera migliore dal punto di vista climatico, perché come sapete noi siamo nella zona più a nord del mondo dove viene coltivato il riso e qua riusciamo a coltivarlo perché abbiamo le Alpi che ci riparano dai venti freddi e in più ci danno l'acqua, perché quando la neve si scioglie abbiamo la possibilità di avere l'acqua.

In Sardegna hanno temperature molto più alte rispetto alle nostre e soprattutto hanno meno abbassamenti termici, perché da noi il problema è molto spesso nel mese di agosto, quando ci sono degli abbassamenti termici che rendono sterili alcuni granelli, il granello non può fecondare perché è stato reso sterile, quindi c'è, ma in realtà rimane chiuso e non forma il granello di riso, cosa che invece in Sardegna non succede quasi mai, perché loro anche il mese di agosto, a meno di 18 o 19 gradi centigradi non scendono mai, mentre noi qui nella nostra zona succede anche che c'è il temporale, c'è magari la grandinata e ci si alza al mattino con la camicia, si esce così e si sente un colpo di freddo perché la grandine ha fatto scendere la temperatura magari a 11, 12, 13 gradi. Il riso, se scende sotto i 13 gradi nel momento della fioritura, può avere dei grossi problemi di fertilità e quindi in Sardegna fanno produzioni che sono anche decisamente superiori alle nostre, anche di un 20/ 25%. Per loro arrivare ai 100 quintali per ettaro di riso, è una cosa non dico normale, ma che succede molto spesso; qui da noi superare gli 80 quintali per ettaro è già un'ottima produzione.

Siamo consociati, come dice il nome Sardo Piemontese Sementi, e siamo specializzati nelle sementi, quindi noi produciamo riso. Poi lo conferiamo alla Sapise, che lo trasforma in riso da seme e lo vende poi sia in Italia che all'estero.

Il riso è una coltura che viene coltivata in Italia circa dal 1400: addirittura sembra che le prime coltivazioni di riso siano nate in Sicilia, altri dicono invece che sono partiti qui, nella nostra zona che sono stati regalati agli Sforza, a Milano, dodici sacchetti di riso. Diciamo che qui da noi si è sviluppato il riso perché sono zone abbastanza paludose, dove i raccolti da asciutto non in tutti i nostri terreni vengono bene, mentre viene bene il riso, perché abbiamo questo terreno che è piuttosto paludoso. Ma un po' tutta la zona di Novara e Vercelli, sono tutte zone di questo genere e quindi si è sviluppato nella nostra zona il riso. Diciamo che l'Italia

in Europa è leader nella produzione del riso. Circa il 60% del riso viene prodotto qui da noi in Italia, con circa 225 mila ettari a seconda degli anni in Europa. Poi c'è la Spagna con circa 100.000. Poi c'è un po' in Portogallo, in Francia, in Grecia, ma in ettari decisamente minori.

Qui da noi si è sviluppata molto in Italia anche la creazione delle sementi. Ci sono parecchie ditte che sono impegnate in questo ambito e ci sono alcuni risi che anche tuttora sono molto datati. Se voi pensate che fino a dieci anni fa la varietà più coltivata in Italia si chiamava Balilla, lo dice il nome stesso, è stata fatta nel 1924 e vi assicuro che fino a dieci anni fa era la varietà più coltivata: è un granello tondo che diciamo che per fare proprio i risotti non è quanto di meglio, ma veniva adoperata per tante cose e ancora oggi è ancora coltivata. Tra l'altro la Sapise ha la proprietà di questa varietà, che adesso principalmente viene usata per fare il riso soffiato perché essendo un granello tondo quando viene soffiato ha un granello migliore rispetto a un più granello lungo.

In Italia attualmente ci sono più di 200 varietà e mi sembra che siano circa 220 le varietà, in realtà con venti varietà si fa l'80% del riso coltivato. Ultimamente stanno ritornando anche delle vecchie varietà antiche che erano state abbandonate e stanno ritornando ancora di moda. Si è ritornati a coltivare il Razza 77, il Monticello, cioè varietà che erano state abbandonate per vari motivi e per problemi di produzione e che adesso invece stanno ritornando ancora in auge.

Il Carnaroli è la varietà più mangiata in Italia, non coltivata, ma quella più utilizzata perché ritenuto il re dei risotti, perché ha un granello che non si cuoce. A differenza di tante altre varietà che sono similari anche come grandezza il Carnaroli ha la facoltà che non si scuoce. Quindi, anche se capita che è a cottura, ma arriva la telefonata dello scocciatore che ti tiene 5 minuti al telefono, il riso rimane tale e quale, mentre tante altre varietà, come per esempio il Baldo, l'Arborio e il Roma, che sono quelle mangiate normalmente per fare risotti, magari tendono a scuocere leggermente. Il Carnaroli è una varietà del 1945, quindi anche lei non è giovanissima, ha 70 anni. Diciamo che varietà nuovissime e che vengono mangiate come risotti ce ne sono veramente poche, anche perché fare una nuova varietà non è così semplice. Anzi, direi proprio che è parecchio difficile fare nuove varietà, che siano migliorative rispetto a quelle già esistenti. Normalmente le varietà che vengono abbandonate negli anni è perché o sono troppo alte e succede che con i temporali poi si allettano, o prendono volentieri il brusone, che è la malattia più terribile per quanto riguarda il riso in generale, malattia chiamata volgarmente il brusone perché se si vede una coltivazione colpita dà quasi l'idea che sia stata bruciata perché tutta la pianta diventa marrone scuro.

Hanno fatto un assurdo con la legge in Italia, nel senso che hanno fatto delle griglie e tutte le varietà che per grandezza del granello sono come il Carnaroli, si è obbligati a chiamarle Carnaroli, non puoi più chiamarle con il loro nome. Anche noi in Sapise abbiamo fatto il Carnise e ho speso tempo e denaro per farlo conoscere ai ristoranti e ai privati, a dargli un mercato. E quando ero riuscito ad ottimizzare la cosa, e il ristorante mi diceva che piaceva di più perché effettivamente il Carnise tiene ancora di più la cottura rispetto al Carnaroli perché il granello ha un cuore un tantino più grande, è uscita la legge del ministero dell'Agricoltura che il Carnise non lo si poteva più chiamare Carnise, ma lo si poteva solo chiamare Carnaroli.

E quindi ho avuto anche difficoltà con i clienti che avevo fidelizzato con il Carnise perché avrei dovuto dire che gli mandavo il Carnise con scritto Carnaroli. Voi capite che uno dice "Questo qui mi sta raccontando qualche frottola" perché vai a spiegargli a uno che è sempre Carnise però sull'etichetta devo mettere Carnaroli. È una cosa che non sta in piedi. In Italia hanno fatto una legge di questo genere e quindi, come vale per il Carnaroli, vale anche per il Baldo: ci sono alcune varietà che hanno un granello come il Baldo e sono obbligati a chiamarlo Baldo. Non puoi chiamarlo col loro nome.

Essendoci l'outlet di Vicolungo, io ho tantissimi clienti di Milano, Varese, Como, e magari mentre le mogli facevano le compere, il marito diceva loro: "Tu vai a fare le compere e io vado a comperare il riso" e tutti i giorni c'era sempre tanta gente che chiedeva di comprarlo. Adesso, stando così le cose, anche quelle di Biandrate non potrebbero venire qui a comprare, tantomeno quelli di Novara.

In questa azienda vengono coltivate delle varietà anche un po' particolari nel senso che sono varietà colorate principalmente, come il Venere che è nato proprio in questa azienda che oltre ad essere nero è un riso

aromatico. Il nero è dato dagli antociani. Gli antociani sono degli antiossidanti, prevengono l'invecchiamento delle cellule umane. Non dico che è una medicina, però l'assunzione di questo riso può aiutare a mantenerci sani. Noi abbiamo anche il riso rosso Hermes. Anche questo ha diverse proprietà. L'ultima che ci è stata riscontrata da alcuni medici è che sembra che tenga basso il colesterolo, tant'è che qui da me in azienda, nel nostro spaccio, molto spesso vengono clienti che vengono indirizzati da cardiologi che quando si accorgono che il colesterolo sta salendo anziché mandarli in farmacia, perché in farmacia ci sono delle pillole di riso rosso fermentato che servono per mantenere basso il colesterolo, suggeriscono di mangiare 3 o 4 volte alla settimana questo riso rosso, affinché il colesterolo non aumenti oltre i 200, 250, 300 come in alcuni casi succede. Abbiamo anche un riso aromatico bianco, diciamo tipo basmati ma non è basmati, perché il basmati qui da noi non riusciamo a coltivarlo; però incrociando il basmati con delle nostre varietà padane abbiamo ottenuto un granello indica che è lungo e stretto, come il basmati, ed è aromatico. Anzi, vi dirò di più, è forse più aromatico ancora che il basmati; gli orientali prediligono il basmati, perché il basmati poi tende anche ad allungarsi. Questo riso adesso sta piacendo sempre di più. Noi non abbiamo una cultura del riso aromatico, perché normalmente noi abbiamo l'abitudine che al riso gli mettiamo degli ingredienti per aromatizzare, lo zafferano oppure mettiamo la cipolla, mettiamo il pomodoro e quindi siamo abituati ad aromatizzare noi.

In Italia la media pro capite di consumo del riso è di circa cinque Kg a testa, diciamo che è abbastanza basso per essere un paese in cui viene prodotto il miglior riso in Europa, perché ci sono Paesi come la Spagna e il Portogallo, che ne consumano molto di più. In Portogallo arrivano anche a 18 Kg pro capite di riso, in Italia invece si arriva solo a cinque Kg. È un'abitudine diffusa soprattutto nell'Italia Settentrionale, mentre man mano dall'Italia Centrale, scendendo al Sud, se ne mangia molto di meno perché hanno più la tradizione della pasta; qui da noi, vuoi perché lo si coltiva, lo si mangia.

Il riso è fra gli alimenti più facilmente digeribili dal nostro organismo, tant'è che io mi ricordo che anche quand'ero bambino, che magari avevo qualche problema di digestione andavo dal dottore e mi ricordo che il dottore diceva per due giorni di mangiare il riso in bianco. E quando ero bambino non è che mi piacesse poi così tanto dover mangiare il riso bianco, preferivo mangiare cose più saporite. Però mi ricordo che mia madre mi diceva: "No, devi mangiare il riso in bianco perché è lo stomaco che non è a posto". E ancora tuttora è una cosa che quando alla sera o a pranzo esagero un po' nel mangiare e mi sento un po' appesantito, mangio i miei 80, 100 grammi di riso, semplicemente bollito con un goccio d'olio e il fisico si rimette a posto. Ma è proprio una cosa che è risaputa che il riso ti rimette a posto. Almeno 2 o 3 sere alla settimana di sera, non a mezzogiorno, non so dirti esattamente per quale motivo, ma la sera c'era *ris e lacc*, in dialetto novarese. Perché probabilmente anche quello era legato al fatto che mangiavi leggero: il latte era abbinato al fatto che avevamo la stalla, quindi bastava uscire di casa, fare 30 metri e si poteva prenderlo dal bidone dove era stato munto, il riso ce l'avevi perché lo si coltivava.

Tant'è che, per esempio, il piatto tipico novarese è la *Paniscia*, versione leggermente diversa ma molto simile alla *Panissa* vercellese, che è il piatto fondamentale di Vercelli; la *Paniscia* novarese, un piatto fatto di riso e verdure diverse, perché erano quelle che avevi nell'orto prendevi le verdure e il riso. A Vercelli invece, la *Panissa* è fatta di riso, solo fagioli come verdure, non ci sono altre verdure e il salame vecchio, il salame sotto grasso. Qui da noi mi ricordo quand'ero bambino, tutti gli anni venivano ammazzati due maiali nel mese di dicembre e gennaio perché si ammazzavano maiali e poi i salami venivano messi sotto grasso in anfore un po' più grandi di quella, venivano messi i salami e ricoperti dal grasso del maiale che permetteva una conservazione di quel salame che, se lasciato lì così, sarebbe marcito. Invece sotto grasso si manteneva anche per sei, sette, otto mesi, cioè quello messo sotto grasso al mese di febbraio lo si mangiava ancora a settembre, ottobre dell'anno successivo. E a Vercelli la *Panissa* era fatta con quel salame lì, riso e fagioli.

Chiaramente non posso che dire che a me il riso piace molto, non lo mangio tutti i giorni, però diciamo a giorni alterni un giorno sì e un giorno no, o a mezzogiorno o alla sera, non solamente il risotto, ma anche proprio il riso in bianco con un goccio d'olio. Vi dirò che fintanto che c'è stato mio padre, che è deceduto pochi anni fa, la tradizione era che alla domenica si mangiava sempre e solamente risotto. C'era il bollito, con cui si faceva il brodo per poter fare il risotto. Io mi ricordo da quando ero bambino che poteva avere 2 o 3 anni, da

allora tutte le sante domeniche, a mezzogiorno c'era il risotto. In realtà abitavamo qui nella cascina, quindi la domenica si mangiava sempre assieme. E in effetti il fatto di mangiare sempre il riso, specialmente alla domenica, è una cosa che mi è rimasta molto impressa che tante volte, quando la domenica io e mia moglie magari non lo mangiamo, facciamo anche il sorrisetto pensando per una vita l'abbiamo mangiato alla domenica, perché se c'era mio padre non si poteva transigere, cioè non è che si potesse fare i cannelloni. C'era il risotto, punto. Adesso io non lo faccio più, però se non lo mangio la domenica è perché magari l'ho mangiato al sabato o al venerdì, e se non l'ho mangiato il sabato lo mangio alla domenica, e sicuramente lo mangio perché dico la verità mi piace veramente e mi sembra di sentirmi meno pesante quando mangio un riso rispetto a quando mangio un piatto di spaghetti.

Per una vita a casa mia abbiamo mangiato il Baldo perché c'era, esisteva anche il Carnaroli ma probabilmente aveva un prezzo più alto rispetto al Baldo e quindi noi mangiavamo Baldo, anche se vi dirò che non lo dico io, ma lo dicono anche chef molto preparati, che per fare un buon risotto è meglio un Baldo che non un Carnaroli, perché il Baldo si riesce come dicono loro "tirarlo all'onda" meglio, mantecarlo meglio rispetto a un Carnaroli. Il Carnaroli ha la facoltà che rimane al dente e quindi può anche essere mangiato con un po' di ritardo. Diciamo però che a me che il riso piace molto al dente, da quando ho cominciato a consumare il Carnaroli ho cominciato a preferirlo, costa un po' di più e si riesce a mantecare meno rispetto ad altri, però sentire il gusto del Carnaroli mi piace veramente di più rispetto a tutte le altre varietà.

Ecco, si può dire che quasi con il riso io ci parlo. Poi lui non mi risponde a dire la verità, uno che è un po' fuori dall'ambiente, magari può pensare anche che sia un po' matto però quello che dico è che io cerco proprio di parlare col riso, specialmente nei periodi più critici, no? Sei lì e magari sottovoce, magari scherzando con me stesso, gli dico: "Mi raccomando, eh, non andare, non allettarti, che sei così alto" e lo dico magari anche ad alta voce perché il riso lo sento quasi una parte del mio corpo, cioè i sei mesi che più o meno dal mese di aprile al mese di ottobre, da quando iniziamo a seminarlo a quando poi lo trebbiamo, passo più tempo dentro in risaia, a controllare tutte le varie fasi, essere certo che non stia succedendo niente perché prevenire è sempre meglio di curare. Quindi bisogna avere l'occhio un po' lungo e cercare di capire che se sta succedendo una cosa su una pianta, però può essere il motivo che bisogna andare a vedere perché quella pianta è così, perché nel giro di pochi giorni questa cosa potrebbe diffondersi anche a tutte le altre.

Quindi diciamo che nel mio lavoro, dal mattino alle otto alla sera alle otto, sono sempre in giro per la mia campagna in questo incontro/scontro con il mio amato riso. Il riso non ha il dono della parola, però le sue necessità le fa vedere in altri modi perché, per esempio, quando un riso ha fame tendenzialmente diventa più giallo. Lei quando vede la foglia che diventa di un verde più tenue, molto spesso ha bisogno di una concimazione perché sta entrando in stress, perché non trova più nel terreno cibo sufficiente per poter nutrirsi. Quindi manda chiaramente dei segnali per poter farsi capire. E poi con la tecnologia che avanza sempre di più, adesso si calpestano di meno le risaie, con gli stivali o a piedi nudi, come si faceva una volta, perché tante cose le si fanno di più con i mezzi, con i trattori. Però diciamo una cosa che per esempio nella mia azienda dove facciamo il riso da seme, siamo obbligati ad avere ancora questo contatto con le piante perché non esiste nessuna macchina che può andare ad individuare in mezzo a milioni di pannocchie di riso quella che magari per vari motivi, è diversa rispetto alla media generale. Non può esistere una macchina che sa andare a cogliere, tant'è che noi le nostre risaie, almeno tre volte le passiamo, chiaramente non solo io, perché non ce la farei. Nel mese di giugno, luglio, agosto io ho sette, otto Cinesi - vi chiederete perché Cinesi? Perché ormai le mondine non si trovano più, donne italiane che vogliono fare questo lavoro non se ne trovano più e anche se ne trovassero, probabilmente prima che riuscissero a capire il lavoro che devono fare, passerebbe molto tempo. I Cinesi, che fino ad alcuni anni fa vivevano in Cina e facevano gli agricoltori, facevano i risicoltori, loro mondavano ancora perché la tecnologia è molto più arretrata rispetto alla nostra, quindi fanno molte più cose manualmente e quindi sanno riconoscere di più nel riso se c'è un'anomalia in questo riso. Noi non dobbiamo più mondare il riso come si faceva 30 o 40 anni fa, cioè togliendo le erbacce; la nostra più che altro è una selezione, cioè se c'è qualche pianta che vediamo, che è più alta, che è più bassa, che ha una pannocchia con forma diversa, andiamo a toglierla. Perché altrimenti quella pianta che è più bassa, avrà meno granelli, e se poi

vado a seminarla vorrà dire che se prima avevo una pianta sola che era più bassa, poi ne avrò 150, no? E poi sarà una cosa esponenziale, perché quelle 150 ne faranno 20.000, quindi poi saranno 20.000. Quindi noi per poter dare dei semi di qualità siamo obbligati a passare il riso più o meno alla distanza di tre quattro metri una persona dall'altra, per andare a cogliere queste differenze che ci possono essere.

Quindi, anche se ci sono delle macchine, però, noi calpestiamo il campo più volte e stiamo direttamente a contatto con il riso, non a bordo di un trattore, ma direttamente a contatto con la pianta. Il mio collaboratore cinese ha un occhio che io qualche volta magari in cui vado assieme a lui, poi capisco che faccio brutta figura perché magari lui è davanti e io sono dietro. E sorride. Io sono il capo per lui e mi dice: “Capo c'è...” ma io mi chiedo, come fa a vedere lui che è tre metri davanti a me! Lui, vede quella pianta, si accorge che io passo senza tagliarla, e allora dice: “Guarda che hai lasciato dietro quella pianta”. Quei segnali che ti dà la pianta può coglierli solo l'occhio umano, perché adesso c'è una tecnologia che ti dice se questo riso ha bisogno di essere fertilizzato, però lo vedi a occhio, non hai bisogno della macchina che te lo dice, lo vedi che sta ingiallendo.

Sicuramente se dovesse ritornare mio nonno che è morto sessant'anni fa, adesso si troverebbe in un ambiente molto cambiato. Nei suoi 70 anni di vita non era cambiato tanto quanto in questi anni. La tecnologia ha fatto passi da gigante anche da noi, nel senso che adesso i trattori molto spesso hanno una guida satellitare, quindi non abbiamo più il pericolo di fare delle sovrapposizioni perché se bisogna passare ogni 15 metri, ad occhio una volta può essere 15, una volta 13, una volta 16, non si ha esattamente la misura; invece con il satellitare sono 13 metri e il lavoro è perfetto. Con le concimatrici è lo stesso, se gli si dice voglio buttare via 300 chili per ettaro di urea, sei sicuro che vanno via 300 chili per ettaro, né più né meno. Però anche se la tecnologia ci fa fare passi da gigante e quindi ci fa risparmiare - perché se faccio delle sovrapposizioni spendo di più - credo che comunque l'esperienza conta più della tecnologia. Cioè sono due cose che debbono abbinarsi bene, l'esperienza della coltivazione e il modo con le macchine di agevolare questa esperienza. La tradizione è ancora, secondo me, la cosa determinante. Bisogna saper abbinare tradizione e innovazione.

Vige nella tradizione contadina risicola l'usanza che non si può mai cominciare a tagliare il riso di lunedì. Molto probabilmente deve essere successo che qualcuno che aveva iniziato il raccolto lunedì è morto, e quindi si dice che non bisogna mai cominciare il lunedì. Fintanto che c'era mio padre era una cosa impensabile. Durante la settimana si decideva di cominciare il mercoledì, poi pioveva, il mercoledì pioveva, il giovedì pioveva e il venerdì pioveva e non si poteva andare e si cominciava a tardare, allora alla domenica si usciva con un taglierino, e lo si tagliava a mano. Si facevano alcuni covoni, bisognava farne almeno cinque covoni, perché non era sufficiente farne uno solo per dire che l'avevi fatto, bisognava fare almeno cinque bei covoni.

A quel punto avevi cominciato la domenica e quindi si poteva entrare poi con la mietitrebbia anche di lunedì. Però vi assicuro che tuttora gli agricoltori che cominciano lunedì - mi ci metto in mezzo anche io, che non sono scaramantico e non ci credo - sono pochi, perché cominciare martedì non cambia la vita. È capitato solo un paio d'anni fa che volevo cominciare assolutamente lunedì, perché le aveva piovuto ma mia moglie non mi ha lasciato. Ma o si comincia di martedì o si anticipa magari al sabato, e se proprio piove si vanno a tagliare questi cinque covoni di modo che la tradizione è mantenuta e si può iniziare a tagliare.

Noi al centro di selezione dobbiamo fare una raccolta di pannocchie, perché per tutte le varietà, per mantenerle in purezza bisogna partire dall'inizio e quindi si semina in un modo chiamato fila-pannocchia. Per ogni varietà si fanno circa 500 file-pannocchia e poi si vanno a raccogliere e si tengono per andare a seminarli poi l'anno successivo. Anzi, se ne tiene il doppio nel caso in cui dovesse esserci la grandinata. Quindi noi tutti gli anni abbiamo una serie di pannocchie che ci servono per andare a seminare il prossimo anno, perché nel riso c'è la fila pannocchia, poi c'è quello chiamato il nucleo, cioè con il riso di queste file pannocchie si semina in una piccola superficie, quello è il nucleo. Con il nucleo si va a seminare il “pre-base”. Con il “pre-base” si semina il base e quello che si ottiene dal base è quello che viene dato agli agricoltori come R1, di prima riproduzione che va a seminare l'agricoltore che deve fare il riso da pila. Noi come sementieri tutti gli anni abbiamo di ogni varietà la fila-pannocchie, il nucleo, il “pre-base” ecc. e tutti gli anni si riparte sempre da capo.

Se abbiamo raccolto 500 pannocchie con 250 faremo ancora le fila-pannocchia dell'anno prima, con le altre andremo a seminare il nucleo per fare il base e quindi tutti gli anni si riparte sempre.

Cinque anni fa abbiamo seminato del riso con una trapiantatrice giapponese che trapiantava il riso, quindi abbiamo cercato una ditta che ci facesse un vivaio, quindi erano dei *plateaux* di questo riso, poi la macchina prendeva delle ciocche di riso e le trapiantava. È successo che avevamo avanzato un plateau e l'avevo messo davanti a casa, e ha cominciato a crescere. E allora un mio nipotino veniva qui apposta tutte le domeniche per innaffiarlo, ed è un riso venere, un riso nero. È una produzione che non è nata in campagna, ma è nata nel cortile davanti a casa e quindi lo teniamo quasi come cosa scaramantica, se è venuto qua nel cortile tanto meglio deve in campagna.

Io ho vissuto da piccolo quando c'erano ancora le mondine. A casa mia c'erano circa 100, 120 mondine. Mi ricordo che c'erano due squadre, una che arrivava da Salerno e una da Modena. Arrivavano queste mondine. Quindi io mi ricordo da piccolo che vedevo tutte queste ragazze che avevano dai 17 ai 40 anni, più o meno come età. La cosa che mi ricordo più da piccolino è il sapore del pane. C'era il panettiere del paese che portava cinque sacchi così colmi di pane. E quando arrivava a portarlo era ancora caldo, si prendeva quel panino, lo si mangiava. Non ho più saputo trovare quel sapore di sessant'anni fa, di avere il pane dentro questi sacconi che erano i sacconi dove c'era dentro la farina che poi veniva svuotata e poi lui ne approfittava per mettere dentro i panini. Arrivavano questi panini caldi, mi ricordo che era quel pane fatto, attorcigliato. Lo sento ancora sotto le mie labbra in questo momento, io un pane come quello non l'ho più ritrovato. Ho il ricordo delle mondine, poi man mano la chimica ha cominciato a prendere il sopravvento, anche se vi dirò che mio padre era molto tradizionalista ed è stato l'ultimo ad abbandonarle. Anzi dopo magari dieci anni che non c'era più una mondina che bazzicava per i campi, mio padre le faceva ancora venire. Addirittura io mi ricordo, vi parlo di 40 o 42 anni fa, quando avevamo preso questa quest'azienda, siamo andati avanti per degli anni perché non venivano più le mondine ma a Casal Beltrame c'erano ancora una decina di donne che magari si erano stabilite qua, che erano mondine, che arrivavano da Modena e poi avevano trovato da maritarsi, quindi venivano ancora a fare questo lavoro. Io mi ricordo diverse campagne di questa azienda che siamo andati avanti a mondarle per non usare i diserbi, mio padre aveva l'opinione che dove si poteva mondare si mondava e non si facevano i trattamenti. Chiaramente quando poi la cosa diventava troppo onerosa, allora si è passati alla chimica.

Però proprio per una questione di tradizione, mio padre è stato anche l'ultimo ad abbandonare i cavalli. Mi ricordo che aveva tre cavalli che poi non andavano più in campagna a tirare l'aratro piuttosto che a portare a casa l'erba col carretto, però gli dispiaceva venderli e quindi sono rimasti nella stalla per 5 o 6 anni senza fare niente, solo per fargli fare un giro nel cortile ogni tanto e basta.

Noi facendo semi abbiamo sempre fatto la monda. Sto notando che molte più aziende adesso stanno facendo qualche passo indietro e quindi stanno cercando di usare meno la chimica e usare un po' la manodopera finché la cosa te lo permette, magari non su tutta la superficie, ma magari su un 10%, non usano la chimica, ma cercano di farlo in maniera manuale. Anche il mio dipendente cinese, quando può, preferisce togliere le malerbe, perché se le tratti con la chimica muoiono al momento, ma poi tornano, invece se la estirpi, non c'è più. Quindi adesso, anche alcuni miei colleghi, su alcune infestanti si preferisce estirpare, piuttosto che andare a fare un trattamento chimico.

I primi che sono a contatto con dei principi attivi siamo noi agricoltori. Quindi se potessimo fare a meno saremmo i primi a farne a meno; purtroppo quello che ci penalizza è la globalizzazione, il riso deve avere un prezzo internazionale e dobbiamo confrontarci con agricoltori che magari in Vietnam, in Cina, usano i prodotti che noi usavamo 50 anni o 60 anni è dura non poter andare a competere con quella gente lì, che poi magari hanno anche meno pretese di noi, che magari se hanno una ciotola di riso da mangiare sono già contenti mentre noi invece vorremmo anche qualcosina in più. Però andare a competere con quella gente lì, che usa ancora il DDT, che veniva usato da noi 50 o 60 anni fa e che sono 50 anni che è stato abbandonato, per noi è molto difficile. Adesso stiamo facendo tutti un passo indietro per poter usarne di meno. Magari ci accontentiamo di fare un qualcosa in meno di produzione. Evitiamo di usarla perché capiamo che con la chimica anche i terreni ne risentono. Con le nuove tecnologie se si analizza un granello viene trovato tutto, quindi se c'è qualcuno che

usa prodotti proibiti viene beccato immediatamente. Una volta non si riusciva nei laboratori a trovare tutto, adesso le analisi sono molto complete.

Il riso è il cereale più mangiato al mondo ed è quello che sfama milioni se non miliardi di persone. Se non ci fosse ci sarebbe una vera carestia nel mondo. Ognuno di noi nel mondo ha 50 Kg di riso a testa da poter mangiare, la produzione soddisfa per 7 miliardi di persone 50 chili a testa. Noi in Italia ne mangiamo solo 5 Kg, però ci sono paesi nel mondo in cui si mangia tantissimo riso: il paese che ne mangia di più al mondo è il Laos. I laotiani hanno una media di circa 170 Kg di riso pro capite all'anno, il che vuol dire che ne mangiano circa mezzo chilo, quasi mezzo chilo al giorno, tutti i giorni per 365 giorni in un anno. Normalmente si pensa che siano i cinesi quelli che mangiano più riso, che ne mangiano comunque 110 Kg pro capite.

Se non ci fosse riso ci sarebbero miliardi di persone che morirebbero di fame. Io penso che dato che la popolazione continuerà ad aumentare, secondo me il riso avrà un futuro ancora più importante di quello che ha avuto fino ad oggi. Secondo me il futuro sarà che mangeremo molto più riso anche noi italiani, che mangiamo solo 5 Kg a testa in un anno, fra qualche anno ne mangeremo magari 10 o anche 15 Kg a testa.

Silvia Tomasoni

Risicoltrice biologica e convenzionale

Cascina Santa Teresa - Brusnengo - BI

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/silvia-tomasoni>

Mi chiamo Silvia Tomasoni, ho 50 anni e sono la titolare dell'azienda Cascina Santa Teresa dal 2009. L'azienda produce riso e poi nel corso del tempo si è evoluta e si è trasformata, aprendosi anche al pubblico attraverso un piccolo agriturismo che fa sia pernottamento che ristorazione. Quando io ho preso in mano l'azienda, era un'azienda prettamente convenzionale, quindi si faceva riso con il metodo convenzionale. Io non riuscivo a capire come mai, nonostante si usassero molti prodotti chimici e quindi molti diserbanti, molti fungicidi o erbicidi, i problemi invece di diminuire aumentassero. E quindi questa cosa ha cominciato a muovere in me una serie di domande che poi mi hanno portato a fare delle scelte diverse.

Mi sono detta, proviamo a fare delle cose, a coltivare in un modo differente. E è stato grazie anche a quello che vedevo intorno a me, ad alcuni colleghi che in qualche modo già seguivano queste coltivazioni biologiche, che hanno scatenato la voglia di provare a fare queste cose. L'aiuto anche dei miei familiari e degli zii con un'esperienza alle spalle di sicuro molto importante, hanno fatto sì che si passasse a fare questo esperimento: coltivare e poi offrire al pubblico un prodotto più sano era una cosa interessante, ma allo stesso tempo permetteva anche a noi che viviamo qui di vivere in un ambiente, almeno a provare ad avere un ambiente un po' più pulito da questo punto di vista. Perché comunque l'aria la respiriamo, l'acqua la utilizziamo. Nelle nostre zone non arriva l'acquedotto, quindi ci sono dei pozzi. Noi utilizziamo dei pozzi per l'acqua e quindi è naturale che se riusciamo a mantenere un territorio più pulito il vantaggio è per tutti. Per quanto riguarda la coltivazione biologica, noi facciamo principalmente Rosa Marchetti, che è appunto una delle varietà più antiche che si utilizzava negli anni passati, che poi, nel corso del tempo è stata un po' abbandonata per lasciar spazio a varietà più redditizie.

E noi siamo invece tornati a queste varietà perché ci siamo resi conto che ci dà una mano nella coltivazione, ci consentiva davvero di utilizzare meno prodotti possibili e quindi abbiamo sempre fatto negli ultimi anni il Rosa Marchetti. Quest'anno voglio provare di nuovo con il Carnaroli, perché comunque per me ha anche una valenza sentimentale molto importante perché io sono la terza generazione di questa famiglia che si occupa di riso e quindi da sempre coltiviamo Carnaroli. Quindi il fatto di poter provare a fare Carnaroli anche in biologico non nascondo che mi fa piacere e quindi facciamo questo tentativo. Produciamo anche un po' di soia, perché dobbiamo fare le rotazioni. È importante non fare tutti gli anni sempre la stessa coltura, quindi riso, su riso, su riso, non solo perché viene richiesto dal punto di vista normativo, ma anche perché è un vantaggio dal punto di vista prettamente agronomico seguire la rotazione, quindi noi alterniamo il riso alla soia.

Quest'anno in biologico proviamo con il Carnaroli, quindi torniamo a quello che è il primo riso della mia famiglia. Noi siamo nati come produttori di Carnaroli e il fatto di farlo anche in biologico è una soddisfazione. Io lo facevo anche come riso da seme perché un piccolo appezzamento l'ho lasciato e ho sempre fatto riso da seme Carnaroli, anche con dei buoni risultati.

Ci troviamo tra le province di Biella e Vercelli. Siamo nel comune di Brusnengo, quindi l'azienda agricola si sviluppa esclusivamente sul territorio di Brusnengo, che è praticamente l'ultimo paese in provincia di Biella, e poi inizia la provincia di Vercelli. Quindi noi siamo per così dire un po' anomali perché il riso è soprattutto coltivato nella zona di Vercelli. A Biella siamo in minoranza e qui iniziano le colline, quindi è più comune trovare coltivazioni di vigneti e produzione di vino. In particolare, a Brusnengo si trovano i vigneti, non le risaie. Ci troviamo nella terra di Baraggia, che offre caratteristiche che permettono di ottenere un riso di qualità superiore, anche se in quantità inferiore rispetto alla zona della Bassa. Le produzioni nella zona della Baraggia sono inferiori, ma il riso ha delle caratteristiche riconosciute a livello nazionale, tanto che è stato conferito il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) negli anni 2000. La nostra posizione ai piedi delle Alpi e con il maestoso Monte Rosa come sfondo crea uno spettacolo scenico unico ogni mattina.

Negli ultimi anni, anche il paesaggio faunistico è cambiato. Questa zona è diventata un luogo di nidificazione per le cicogne. I comuni di Masserano e Brusnengo ospitano diversi nidi di cicogne, che sembrano aver trovato qui il loro habitat ideale. Ovviamente, si possono avvistare anche altri animali. Negli ultimi anni, è addirittura apparso l'ibis, un uccello sacro dell'Egitto. Gli aironi sono sempre presenti. La fauna selvatica è in aumento, con la presenza di cinghiali, cervi e caprioli. La convivenza tra il mondo animale e umano richiede sempre più nuove regole. Non è semplice perché per quanto riguarda la coltivazione del riso, il cinghiale non causa danni significativi. Tuttavia, la situazione è diversa per le zone di vigneti, come accennato in precedenza, poiché il capriolo si nutre dei germogli della vite, causando danni maggiori.

Questa relazione tra l'ambiente agricolo e la fauna circostante è sicuramente in continua evoluzione, e la gestione di questi due mondi non è sempre semplice. È necessario trovare un modo per far coesistere i due e permettere loro di convivere. La presenza delle rane nel nostro ambiente è un argomento particolare, poiché spesso si attribuisce interamente la scomparsa di questi anfibi all'uso di diserbanti anziché erbicidi, come menzione in precedenza. Tuttavia, è anche influenzato dai cambiamenti delle tecniche di coltivazione. Le rane hanno bisogno di acqua, e se l'acqua non è costante all'interno dei campi, diventa evidente che non possono completare il loro ciclo di vita. Pertanto, in ambienti in cui vengono adottate diverse fasi e modalità di coltivazione, gli animali trovano condizioni più favorevoli.

Un tempo, le carpe venivano introdotte nelle risaie poiché le condizioni lo permettevano, e venivano anche utilizzate come alimento. Era una pratica comune. Tuttavia, oggi questa pratica è diventata meno diffusa e nella maggior parte dei casi gli agricoltori non introducono più le carpe nelle risaie. Tuttavia, ci sono ancora piccole realtà in cui questa pratica viene mantenuta. Ad esempio, noi abbiamo ancora introdotto carpe nelle risaie negli anni scorsi, e successivamente, alla fine di agosto, quando abbiamo prosciugato le risaie nelle camere in cui viene ancora adottato il metodo convenzionale, le abbiamo raccolte.

Sicuramente anche il mio rapporto con il mondo del riso si è evoluto nel tempo. Io sono nata qui, sono nata in mezzo al riso, ma non conoscevo questa realtà perché comunque forse lo dai per scontato, è talmente normale che non ci fai neanche più caso. E quindi ho fatto degli studi diversi che mi hanno portato fuori dall'azienda e per parecchi anni io ho fatto un lavoro completamente diverso, in una realtà assolutamente non agricola.

Ma in realtà poi questo desiderio di rientrare in azienda è stato determinato anche da condizioni che non dipendevano da me. Quando sono rientrata in azienda avevo poco meno di 40 anni e ed è stata una scelta, quella di rientrare e riprendere in mano tutto il lavoro che è stato fatto dalle generazioni passate, quasi un riconoscere il valore di questo lavoro che è stato fatto e quindi riprenderlo in mano, seguendo però delle vie più moderne. Perché è inevitabile. I tempi evolvono, i tempi cambiano e quindi è venuto abbastanza naturale fare scelte diverse. Quindi anche la convivenza tra le generazioni è una cosa che è in continua evoluzione. Non soltanto, come si diceva prima, con il rapporto con gli altri esseri viventi, gli animali, ma anche le generazioni

stanno affrontando questo mondo in modo diverso, anche da parte dei miei colleghi, soprattutto in questa zona, negli ultimi anni c'è stata un'attenzione diversa, un modo di rapportarsi a questo mondo diverso, un interesse a cercare di capire se si poteva fare in un modo diverso da quello che era prima no. E quindi effettivamente è un settore che si sta sicuramente modificando.

Sono entrata nell'azienda nel 2009, diventando la proprietaria quando ancora la maggior parte delle donne ricopriva ruoli di supporto, mentre i titolari erano prevalentemente uomini. Ho notato un'evoluzione in questo senso negli ultimi dieci anni, con il riconoscimento del nostro ruolo nella gestione dell'azienda agricola, poiché anche l'azienda stessa si è evoluta. È vero che c'è ancora una componente meccanica e manuale molto forte e predominante, ma ci sono anche altre sfaccettature come gli aspetti burocratici e di sicurezza nel nostro settore, che sono molto importanti. Una volta molte cose venivano date per scontate, ma nel mondo attuale non è più possibile, quindi è giusto che le aziende rivedano alcune procedure.

In passato, l'azienda agricola produceva risone per poi venderlo alle grandi industrie o tramite intermediari. Negli ultimi anni c'è stata un'evoluzione, e molte aziende producono e lavorano direttamente il proprio riso, vendendolo o commercializzandolo direttamente. Ciò comporta sicuramente una diversa attenzione e un'apertura diversa. Tradizionalmente, l'azienda agricola era un ambiente piuttosto chiuso, ma negli ultimi anni l'apertura al mondo esterno è diventata una scelta logica. Questo è anche facilitato dai mezzi di comunicazione moderni, che consentono di far conoscere la propria presenza e di ritagliarsi uno spazio. Ogni agricoltore segue il proprio mercato e fa le proprie scelte.

Oggi noi agricoltori partecipiamo a molti corsi. Se avessi detto a mio nonno o a mia nonna che andavo a Vercelli per un corso, mi avrebbe guardato male. In passato, gli agricoltori non frequentavano corsi, si dedicavano semplicemente al lavoro in campagna. Oggi, invece, è diventato indispensabile aggiornarsi. Oltre ai corsi per l'uso dei prodotti fitosanitari e per guidare i trattori, ci sono corsi sulla sicurezza se si ha un dipendente. Quindi c'è stata un'apertura diversa rispetto al passato.

L'acqua è un bene preziosissimo e per noi fondamentale: è utilizzato dal mese di aprile fino al mese di agosto all'interno delle risaie, seguendo cicli magari differenti da un'azienda all'altra, però comunque è un bene indispensabile. Anche il suo utilizzo diventa importante e un utilizzo più razionale è fondamentale, non possiamo più dare per scontato che è un bene che c'è e c'è sempre stato e sempre ci sarà, perché le cose non stanno così. Negli anni 2000 sono state costruite le cosiddette canalette, cioè tutto un sistema idrico che ci consente di prendere l'acqua dalla diga e farla arrivare in tutte le camere. In precedenza questa cosa avveniva utilizzando l'acqua dei pozzi che c'erano all'interno dell'azienda, ai quali venivano collegati dei tubi di ferro che portavano l'acqua in tutte le camere, quindi anche un lavoro estenuante, non semplice. Adesso è molto più facile avere l'acqua, quindi a volte una cosa facile ti fa dare le cose per scontate. Quando poi comincia la stagione in cui si ha necessità di acqua, l'acqua serve a tutte le aziende, quindi va presa in quel momento quando c'è e va presa per tutti, va suddivisa tra le varie aziende; nel momento in cui manca e quindi le riserve non ci sono, non ce n'è per nessuno e quindi sicuramente prestare attenzione anche a queste cose non è una cosa di poco conto. Nel sistema del biologico, sicuramente l'acqua viene utilizzata in un modo diverso e quindi si cerca anche di andare ad ottimizzare le risorse e a non sprecarle perché sono un bene per tutti.

Se ritorno con la mente al periodo dell'asilo, mi ricordo che qua all'asilo di Rovasenda c'erano le suore e quotidianamente c'era la minestra di riso, perché essendo zona dove la coltivazione di questo prodotto era una cosa normalissima, era un prodotto facile da reperire a costi quindi contenuti. Le suore ci facevano questa minestra di riso che io ricordo ancora adesso e che era veramente buona. Non ho il ricordo del riso in bianco nel momento in cui stava male, cosa invece che mi racconta sempre una mia amica. Lei ha i genitori che abitano ancora in Puglia e quando lei va a trovarli gli porta il riso e sua mamma le dice "ma ancora, noi non stiamo sempre male" e quindi il riso in certe zone del nostro Paese è visto effettivamente come qualcosa da utilizzare nel momento in cui bisogna mettere a posto lo stomaco. Invece il risotto vero e proprio è più delle nostre zone dell'Italia settentrionale. Mi ricordo che durante un corso ci dicevano che sarebbe stato importante, più che far conoscere il riso, far conoscere come utilizzarlo, cioè insegnare a fare il risotto. Perché il risotto è una cosa molto particolare, diversa dal riso.

Il riso è un prodotto che mangiamo tutti, non dà problemi di allergie, quindi va molto bene anche per le persone che, soprattutto negli ultimi anni, soffrono di più di allergie e intolleranze e di problemi alimentari di varia natura. Il riso riesce sempre ad andare incontro un po' alle necessità di tutti. Io ho avuto la possibilità di sperimentare, di vedere quelle che è stata l'esperienza di alcuni miei colleghi nella zona e in modo particolare dell'azienda Stocchi. Loro sono di Rovasenda e anche loro producono riso ormai da tre generazioni e negli anni 2000 si sono avvicinati ad un nuovo sistema di coltivazione del riso, in cui non venivano più utilizzati prodotti chimici. Quando io sono entrato in azienda, erano già parecchi anni che seguivano questa strada e il fatto di vedere che loro sono riusciti a ottenere dei risultati e che erano soddisfatti del loro lavoro, mi ha fatto avvicinare a questa visione e sperimentare quello che loro hanno fatto. Abbiamo fatto dei tentativi che poi ci hanno portato nel corso del tempo a fare la scelta definitiva di fare il percorso per ottenere le certificazioni bio.

C'è questa usanza di far benedire i mezzi una volta l'anno, quindi si portano sul piazzale della chiesa e lì vengono benedetti, per far sì che l'anno sia favorevole, sia propizio. Alla fine della fiera tutti gli italiani sono un po' scaramantici, nessuno ci crede, ma nel dubbio facciamolo. C'è l'abitudine di fare il mazzo di riso, prima di tagliare si fa il covone di riso e lo si tiene in casa, in passato si intrecciavano le pannocchie e si tenevano in casa, ma adesso io tengo solo qualche spiga. Tutti gli anni ci sono difficoltà, ci sono problemi, ci sono cose che non avevi previsto l'anno prima. E poi tutti gli anni si arriva al momento del raccolto ed è un grande momento, una grande soddisfazione, perché vedi realizzate quelle che sono tutte le fatiche di un anno e è la prova che il tuo lavoro l'hai fatto. A me piace tantissimo quando nel mese di marzo/aprile si comincia ad allargare le risaie e c'è la luna piena, quindi questa luna riflessa nell'acqua, tutti gli anni per me è un'emozione fortissima che aspetti sempre e dici: "Wow! Siamo arrivati anche quest'anno all'inizio della stagione". Un altro momento bellissimo è quando vedi il riso che comincia a nascere, queste distese verdi, quando il riso è maturo, tutte queste spighe dorate e c'è un profumo che non ti so descrivere. Però tutti gli anni io lo sento, è un profumo che ti fa dire: "Ok, sta arrivando il momento della raccolta" e io mi sento proprio di appartenere a questo posto. Non so come dire, io sono nata qua, io sto bene qua, per me non è solo lavoro, per me è proprio la vita, mi dà una tranquillità, una serenità che, nonostante tutto quello che possa capitare, come per tutti nella vita, ti fa dire ok, è stata dura, però si va avanti, verranno tempi migliori. Abbiamo il dovere per noi stessi e per chi ci sta attorno di andare avanti e ripartire con un nuovo anno, è quell'energia o quella passione che io auguro a chiunque.

C'è una ricetta che ricordo con piacere, anche se purtroppo sono anni che io non mangio più perché è una ricetta che preparava mia mamma, che purtroppo è mancata qualche anno fa, ed è rimasta una cosa sua, che però io ricordo con piacere, con emozione e mi fa tornare a quei momenti: la minestra di riso fatta con le rane, è una cosa molto particolare, anche molto laboriosa perché lei faceva cuocere le rane, faceva un brodo di rane molto gustoso, molto saporito e anche molto sostanzioso. Dopodiché le puliva e teneva la carne di questi animali e il tutto veniva utilizzato per preparare la minestra. Quindi il riso veniva cotto all'interno del brodo insieme alle rane. Era una cosa semplice, con ingredienti poveri, ma lì vedevi proprio l'attenzione e la cura nei confronti di quella che è la famiglia, che è un aspetto per me fondamentale. Io forse riuscirei a rinunciare a tante cose, ma non a quella che è la famiglia, il senso di appartenenza, ed è quello che io ho vissuto attraverso la vita trascorsa con i miei nonni, con i miei genitori. Queste sono le cose che mi sono rimaste di più e che spero di riuscire anche a trasmettere alle generazioni future. È una cosa che non percepisci subito, non la cogli subito, non ne capisci il valore nel momento in cui la stai vivendo, ma dopo torna ed è quella che ti dà la forza proprio per andare avanti. È un riconoscimento di quelle che sono le nostre radici, dell'importanza di avere la testa sì, rivolta verso il futuro, perché è quello che ci fa andare avanti ed è fondamentale, ma le radici devono essere ben forti, ancorate a quella che è proprio nel mio caso, la terra e quindi a quello che rappresenta.

Lorena Gavinelli

Commerciante di prodotti agricoli

Badia di Dulzago - Bellinzago - NO

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/gavinelli-lorena>

Sono Lorena Gavinelli, abito a Bellinzago, lavoro presso L'azienda Agricola Apostolo Franco di Bellinzago Novarese, frazione di Badia di Dulzago. Il mio percorso parte dagli albori: ho studiato come tecnico geometra. Ho fatto una decina di anni come libero professionista. Poi, fortunatamente ho avuto due figli; poi però è avvenuta la crisi dell'edilizia in generale, quindi anche del disegno. Ho perso il lavoro e sono rimasta per qualche tempo a casa ad occuparmi dei miei bambini e della casa.

Nel 1998 mi sono sposata con Apostolo Franco, che è il titolare dell'omonima azienda agricola, un'azienda familiare che mio marito aveva ereditato dal padre che a sua volta l'aveva ereditata dal nonno. L'azienda si occupa principalmente di risicoltura, ma anche di altre colture come mais, la colza, il frumento.

Quando i bambini sono diventati grandi ho avuto voglia di ricominciare a lavorare e sono entrata anche io a far parte dell'azienda agricola di famiglia. Abbiamo pensato quindi di poter vendere i prodotti che mio marito coltivava e produceva. Abbiamo pensato anche di iniziare dei lavori di ristrutturazione della nostra cascina, la Badia: ci interessava recuperare i locali antichi, che risalgono al 1100, mantenendo gli elementi tradizionali: le volte, le stalle, le mangiatoie. Volevamo recuperare gli ambienti rustici così come erano ai tempi dei nostri nonni.

Quando ho dovuto reinventarmi un lavoro, poiché avevo fatto tutt'altro per 10 anni, ho pensato che insieme al riso avrei voluto vendere altri prodotti della nostra zona, delle nostre tradizioni, dei nostri gusti e abbiamo preso contatti con altri agricoltori della nostra zona. Abbiamo iniziato raccogliendo prodotti locali, come marmellate, vini e salumi e ho aperto un minimarket agricolo. Il prodotto principale è il riso, prodotto nell'azienda di mio marito. Principalmente produciamo quattro varietà: il Carnaroli, il Baldo, il Roma, e il tondo, che ormai si produce poco ma un tempo era molto utilizzato perché è uno dei primi risi, con cui si faceva un po' di tutto. Abbiamo iniziato a produrre anche gli Indica e alcune tipologie di riso integrale perché erano molto richieste dai clienti: abbiamo fatto il Roma, il Baldo e il Carnaroli. Il riso più richiesto è il Carnaroli classico. Per produrre questo riso bisogna seguire una prassi, già nel momento del controllo delle sementi e nella semina. È un riso che non scuoce, che tiene la cottura, che ha 12 minuti di cottura, un chicco grosso prettamente per risotto e insalate ma si possono anche fare minestre, anche se esistono varietà più adatte. Abbiamo fatto delle pratiche per poter etichettare il nostro riso Carnaroli come "Classico".

Mi piace avere un bel rapporto con i miei clienti, non ingannare nessuno, specificare le cose, indicare tutto sulle etichette, soprattutto su quelle dei nostri prodotti. Io sono di Bellinzago, quindi la frazione di Badia la si conosceva. È una zona che si frequentava per la classica passeggiata di passaggio turistica, o per il rilassamento, per andare a raccogliere il cicorione o anche per andare a messa, una messa molto frequentata tenuta dal nostro parroco, Padre Mario. Mi ricordo che, da bambina, nel momento in cui avevi qualche problema intestinale ti davano da mangiare in bianco e di conseguenza il riso in bianco era un piatto consumato di frequente, perché si doveva mangiare qualcosa di soft, qualcosa di non acido. E quindi la mamma, perché la nonna purtroppo l'ho conosciuta per poco, mi faceva il riso in bianco. Mi ricordo anche che alla sera c'era la tradizione di mangiare riso e latte, che era un piatto caldo, adatto agli inverni. Era un piatto veloce, era dolce, quindi i bambini erano tutti molto contenti.

Alla domenica si mangiava sempre il riso: fortunatamente mio padre trovava spesso funghi nella nostra zona quindi si preparava il risotto giallo con i funghi, il riso alla milanese. Lo facevamo con le verdure, con i funghi, con la carne poco devo dire la verità, con la carne poco. C'era poi la nostra Panissa, che era un piatto più elaborato perché si doveva fare una minestra di verdure. Oppure si faceva il minestrone di verdure e si metteva dentro il riso; ancora adesso la preparo ai miei figli, soprattutto in inverno, oppure la zuppa con dentro il riso integrale con le verdure. Oggi il cliente cerca un riso più salutare, un riso che non sia trattato, come i nostri risi. Infatti noi mettiamo dei cartelli nel punto vendita e lo diciamo sempre ai nostri clienti e lo scriviamo

anche sulle etichette che nella stagione calda è opportuno conservare il riso al fresco, proprio perché non vengono trattati e potrebbe nascere quindi qualcosina, il ragnetto o qualche insetto dentro, perché ci sono delle larve impercettibili alle fibre ottiche. La gente cerca tantissimo il riso integrale, non trattato: oggi ci sono anche delle pentole che permettono di ridurre i tempi di cottura, che sono di 50 minuti. Però poi alla fine lo si utilizza sia nelle zuppe che nel risotto, oppure anche come insalate, soprattutto d'estate, anche perché sono dei risi saporiti.

Ultimamente la gente cerca anche dei risi con poco amido, perché purtroppo ci sono anche questi problemi di intolleranze, oppure anche per i diabetici, che cercano un riso con meno amido e meno trattato. Noi vendiamo il nostro riso Carnaroli classico integrale, e anche il riso nero, il riso rosso, che sono degli integrali, sono aromatici e quindi vengono utilizzati, oltre che per fare i classici risotti che consiglio sempre con le verdure, con formaggi anche d'estate per le insalate: con ingredienti semplici si possono cucinare piatti molto salutari.

Sono anche molto ricercati, per una questione di velocità, i risotti pronti che abbiamo studiato: sono risotti in cui basta aggiungere l'acqua e in 18 minuti sono pronti e stanno avendo un grande successo di vendita. Altrimenti per risparmiare tempo si può puntare sugli Indica, che sono stretti e lunghi, e quindi fanno risparmiare qualche minuto di cottura: devono piacere però al vedersi questi chicchi stretti lunghi. Nel nostro caso produciamo una varietà che si chiama Apollo, è pronta in 12 minuti ed è molto aromatica. Questi risi vengono utilizzati al posto del pane da quelle persone che sono intolleranti, e vengono anche abbinati come contorno alla carne, alle salse e così via. Una volta il riso integrale non era molto utilizzato, era considerato quasi uno scarto. La mia mamma e la mia nonna non lo utilizzavano, e non penso per una questione di tempo, perché di tempo ne avevano siccome erano casalinghe. Non lo utilizzavano perché era uno scarto, era troppo duro, e il riso bianco era il riso bianco. Ancora oggi mio marito dice: "Non sono una gallina!" perché lui è abituato a mangiare il riso bianco come lo facevano la sua mamma e sua nonna. Il riso integrale rimane al dente, più duro, quindi quando piace un riso un po' più morbido non è adeguato.

Con il riso si può fare anche la farina, farina integrale che è sempre molto saporita e si può utilizzare per fare anche il pane. Si possono studiare anche nuovi abbinamenti, con prodotti nuovi, naturali, ci si ingegna ad abbinare con determinati formaggi, anche con determinati contorni e quindi anche per questo il riso è tornato. Il riso oltre a essere una tradizione per noi è un fiore, che quando è secco rimane: la pannocchia è molto bella, particolare, ci sono molte varietà di pannocchie. A me piace tantissimo decorare le pannocchie con i fiori, con i papaveri, con i fiordalisi; una volta i campi erano pieni di fiori. Un'altra abitudine che ho è quella di lasciare nel cortile dell'azienda una cesta con le pannocchie, perché poi le maestre e i bambini arrivano a settembre e ottobre con la raccolta e vengono qua, chiedono, lo vogliono anche loro da portare in classe, da spiegare. Mi è capitato anche di andare nelle scuole a spiegare il processo, dalla semina fino al raccolto del riso, e di conseguenza si porta la pannocchia, la si spiega, com'è la foglia e si precisa appunto che tutti parlano di spiga ma il riso è una pannocchia e non una spiga, anche se è simile.

Ogni anno a Sant'Antonio c'è la tradizione di Sant'Antonio, in cui c'è la benedizione degli animali, ma anche dei trattori e si fa la messa. Il parroco benedice tutti i trattori, dal più piccolo, al più grande, senza distinzione di cavalli. Noi abbiamo sempre padre Mario qui in Badia e quindi se chiediamo qualcosa lui viene sempre a benedire, oltre alla nostra struttura, anche il nostro punto vendita, i trattori, i macchinari, soprattutto quelli nuovi. Lunedì è sacro. Non si può partire con la raccolta lunedì. Si prepara tutto alla domenica pomeriggio, si pulisce il cortile, si controllano i macchinari, ma il lunedì non si inizia, nemmeno se c'è il sole e se c'è una temperatura eccezionale, non si fa, si parte di martedì o mercoledì. Io mi aspetto che la gente pian piano ritorni a comprare nei punti vendita delle aziende agricole; noi siamo nati nel 2012, eravamo uno dei primi punti vendita in cui appunto vendevamo il nostro prodotto e quindi la nostra bontà, la nostra tradizione e i nostri gusti. Spero che si ritorni a alla vendita in questi punti e all'acquisto in questi punti, perché si ha la qualità, e un prodotto diverso da quello che si può trovare, senza nulla togliere alla riseria. Però alcune riserie vendono, oltre ai prodotti delle aziende limitrofe, anche prodotti che arrivano dall'estero e sappiamo che purtroppo all'estero si utilizzano diverse sostanze che da noi sono vietate, perché nocive. Ci sono tanti prodotti

non di qualità, sicuramente soprattutto per la salute. Io sono convinta che tutte queste sostanze vadano a incidere sulla nostra salute, sul fegato, sull'intestino, che provochino allergie che ultimamente sono sempre più diffuse. Quello che mi auguro è appunto che si vada sempre più alla ricerca del prodotto naturale, non trattato e italiano. Abbiamo tanti prodotti italiani, dal pomodoro al riso, alla pasta, al vino, tanti prodotti di qualità, magari un po' più costosi ma sicuramente più salutari.

Ugo Stocchi

Risicoltore biologico

Rovasenda - VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/ugo-stocchi>

Io mi chiamo Ugo Stocchi e sono nato qua a Rovasenda, da tre generazioni vivo in questa azienda di risicoltori. Mio nonno ha cominciato nel '38 e poi mio padre e mio zio hanno continuato e hanno acquistato l'azienda negli anni '60. E io ho cominciato a lavorare qui appena finito le scuole, quindi sono più di vent'anni che sono qua che lavoro. Mio padre ha visto la trasformazione da un'agricoltura naturale, perché quando era bambino lui la chimica non c'era ancora, a un'agricoltura industriale e quindi con tanti presidi, con tante dipendenze, tanti prodotti chimici. E allo stesso tempo ha visto sparire l'ambiente, la biodiversità: una volta nei campi era pieno di animali, era pieno di insetti, di uccelli, di pesci e pian pianino queste cose sono andate sparendo con le lavorazioni, con gli spianamenti e soprattutto con i prodotti chimici.

Negli anni '90 mio padre ha avuto un grosso problema di salute che la medicina non riusciva a curare: è riuscito a curarlo grazie all'alimentazione, mangiando riso, e l'ha risolto. Proprio in quel periodo ha avuto questa illuminazione, chiamiamola così, vedendo l'effetto che avevano i diserbanti ad esempio sui pesci, di provare a fare il biologico. Allora quell'anno abbiamo fatto il biologico, nel 2001 o 2002, vent'anni fa, e abbiamo scoperto come funzionava. Scoprimmo che era perlopiù sulla carta: si compravano i diserbi in nero e si distribuivano, questo era il metodo classico del biologico degli anni degli anni 90 e 2000. Questa cosa non ci piacque per nulla, tanto che decidemmo di continuare a fare "chimico" e di coltivare con le carte in tavola senza truffare nessuno. Però quell'anno abbiamo conosciuto l'associazione Un Punto Macrobiotico che ci ha detto che erano interessati al nostro riso perché volevano che fosse prodotto veramente senza prodotti chimici e senza sotterfugi. Erano disposti a pagarlo di più, però volevano controllarlo regolarmente per essere sicuri di mangiare un prodotto sano perché lo utilizzavano per curarsi attraverso la macrobiotica. Quindi abbiamo cominciato a collaborare con questa associazione e nel giro di sei anni, anche grazie ai loro consigli, abbiamo mollato totalmente la chimica, e non solo la chimica, ma anche tutti i prodotti consentiti dal biologico, concimi, ammendanti, estratti, lasciando che la natura ci dia quello che ritiene giusto e quindi prendiamo quello che viene. All'inizio tutti ridevano, perché i nostri campi facevano più erba che riso, ma poi pian pianino hanno cominciato a fare riso e gli altri agricoltori hanno smesso di ridere e i più disperati sono venuti a chiedere: "Ma che fate?"," Comincia a venirvi?"," Quanto si guadagna?". Gli abbiamo fatto vedere, conti alla mano, quello che facciamo.

È molto cambiato. Grazie sempre comunque al consumatore che chiede un prodotto di qualità. Attualmente a Rovasenda siamo una dozzina di aziende dei dintorni. Sono più di 1000 ettari che ormai sono passati alla coltivazione senza chimica, ma vera, ovviamente. Questa è la più grossa soddisfazione. Il sogno è che tutta l'agricoltura diventi così, perché alla fine il cibo è una delle cose fondamentali, assieme all'aria e all'acqua: sono le tre cose fondamentali che ci permettono di vivere quindi devono essere più pulite possibile.

Io ringrazio sempre quando incontro qualcuno che mi prende il riso, lo ringrazio perché è grazie a lui che io ho potuto cambiare. Salvia, la ditta commerciale che commercializzava i prodotti macrobiotici, è venuta a cercare me perché c'erano delle persone dietro che volevano una cosa differente. Quindi io avevo provato a farlo, ma, visto quello che mi pagavano sul bio allora, pagavano il 20% in più rispetto al chimico, era improponibile. Attualmente invece, con i prezzi che ci sono, diventa una cosa fattibile, infatti il prezzo è lievitato, soprattutto dopo che la televisione ha aperto le pentole sugli scandali e così via.

Noi abbiamo chiuso la filiera negli anni, all'inizio si commercializzava solo risone che però veniva remunerato di più rispetto a un risone normale, anche biologico. E poi con gli anni abbiamo deciso di chiudere la filiera, quindi lavorarlo internamente all'azienda, confezionare e venderlo, perché ovviamente il guadagno è maggiore: si guadagna molto di più rispetto a venderlo all'ingrosso. In più ci si può differenziare perché poi è partita tutta una serie di progetti, diciamo così, di marketing, che cercano di spiegare quello che facciamo e cioè quello che ha in più il nostro riso, che è fondamentale per farlo capire alle persone e così poi permettere alla persona di poter scegliere il mio riso oppure il riso di un altro. Perché se uno non ha la possibilità di scegliere come fa? Gli viene presentato un sacchetto. C'è questo e tu mangi questo. È stato d'obbligo chiudere la filiera e molti stanno facendo così per poter avere qualche introito in più. Ora anche l'industria grossa sta cominciando a richiedere questo prodotto, pian pianino anche i grandi cominciano a fare il riso biologico vero...speriamo, almeno, dovrebbe essere così.

I desideri delle persone creano il futuro, e il presente di oggi è stato creato dai desideri delle persone degli anni passati. Se io voglio un riso che mi costa 1€ al chilo, l'industria subito, prende la palla al balzo e produce un riso da 1 euro al Kg. Come si fa? Bisogna fare campi giganteschi. Le piante e i filari non servono più e quindi li tagliamo e mettiamo prodotti chimici, così facciamo più produzione. I costi sociali vengono spalmati sulla società, quindi paga il governo non paga il consumatore finale, e pronti: ecco il riso a 1 euro.

Questo è quello che ha portato a quello che c'è oggi, da qui fino a Pavia. Su 100 chilometri non vedi più una pianta, solo risaie, risaie, risaie e quindi c'è pian pianino da cambiare questa cosa. Noi in azienda da anni ormai abbiamo piantumato tutti i perimetri e, da cinque anni a questa parte, abbiamo piantumato anche dentro i campi e abbiamo fatto dei filari all'interno dei campi, quindi abbiamo creato biodiversità. È superficie persa? Per un moderno agricoltore sì, tutti metri quadrati persi, però quel riso che cresce in quel campo lì è diverso, ha un'energia diversa e avrà un effetto diverso sulla persona che lo mangia, senza considerare il beneficio ambientale perché è così che è cresciuto in questo ambiente. L'aria sarà migliore, l'acqua sarà migliore. Solo che ovviamente c'è da farlo sapere. Bisogna comunicarlo e sembra che funzioni perché attualmente noi tutti, non solo noi, stiamo vendendo lavorato, quindi siamo soddisfatti di questa scelta.

Appena fatti gli "arginelli", il primo anno, c'era questa zona sopraelevata nelle risaie: ho trovato in questo campo cinque o sei nidi di anatra selvatica. Si vede che, girando, hanno visto un bel posto perché sono arrivati in più di dieci, nello stesso anno in cui ho fatto il biologico. Quell'anatra cosa farà nel campo? Controllerà determinati insetti, magari toglierà determinati tipi di erbe e questo è un valore aggiunto del riso, però bisogna spiegarlo.

Nel 2002, quando non sapevamo dove sbattere la testa, veniva più erba che riso. Chiedemmo all'associazione Un punto macrobiotico di darci qualche consiglio. "Noi non siamo esperti, però gli anziani prima dell'avvento della chimica, facevano riso senza metterci nulla. Andate a chiedere a loro." E noi così abbiamo fatto e abbiamo conosciuto la memoria storica di Rovasenda, Giuanin Pansarasa, e lui ci ha detto che, quando facevano prato a maggio, tagliavano questo prato e subito seminavano direttamente sulla cutica senza toccare il terreno, altrimenti veniva tutta erba. Abbiamo provato e funziona alla grande. Noi attualmente l'erba non la togliamo neanche: la lasciamo che fa da fertilizzante. Le erbe complementari non nascono, ma c'è solo riso. I nostri campi, alcuni anni, sono più puliti di quelli a cui hanno spruzzato tre quattro volte il diserbante. Questo ha stimolato altri agricoltori ad avvicinarsi e quindi, quando un contadino guarda il nostro campo composto, non c'è bisogno di dirgli altro. Vede e poi prova a farlo anche lui.

Quando abbiamo cominciato e abbiamo visto che era possibile e trovato questo sbocco di mercato che ci pagava un prezzo equo, dopo qualche anno abbiamo scoperto che questo riso veniva utilizzato per curare. Quindi il riso integrale era utilizzato per curare un sacco di patologie, un sacco di malattie autoimmuni. Ci siamo avvicinati alla macrobiotica, quindi ho fatto qualche corso di cucina e abbiamo imparato a cucinare cereali, legumi, verdure di stagione, locali e ne abbiamo guadagnato tutti in salute. Io avevo diversi problemi di salute, considerati normali perché ti vengono un po' per volta, che invece non lo erano perché sono spariti. Mia moglie anche lei aveva problemi di salute e anche lei è guarita. Mio padre non ha più avuto questo problema che aveva in origine e quindi è stata un po' una scoperta buona. Diciamo lo avessi saputo prima...io

adoravo e bevevo un sacco di latte. Tutti i denti erano bucati. Ogni sei mesi ero dal dentista. Chi lo sapeva? Se lo avessi saputo magari adesso non avrei otturazioni in bocca. È stata una rivoluzione, quindi più o meno da 15 anni cerchiamo di fare macrobiotica, e si sta bene.

Sempre stimolati per migliorare, ci hanno detto “Perché non fate le varietà antiche?” Quelle antiche non erano frutto di ibridazione e di elaborazione in laboratorio. E sicuramente sono migliori. “Boh, proviamo”. Le abbiamo provate, e in effetti in campo sono più resistenti, hanno bisogno molto meno di cibo, quindi poco nutrimento, sono più alte, quindi competono meglio con le erbe complementari, e poi quando vai a decorticare il riso e lo fai cuocere, senti profumo del riso e senti il gusto del riso che purtroppo si è dimenticato. Cosa succede? L'industria paga un quintale, quindi il contadino deve puntare a fare più quintali perché altrimenti non guadagna abbastanza. E quindi i laboratori di ricerca hanno fatto delle varietà di riso che danno più quintali all'ettaro, e quindi pian pianino diverse varietà sono state abbandonate per varietà moderne che producono una marea di quintali, che però hanno un riso che non ha più nessun gusto, non ha più tenuta e non ha più nutrimento.

Infatti le persone che assaggiano il riso, fatto di varietà antiche, non riescono più a tornare indietro, come una droga, e non riescono più a smettere: “L'ho provato il vostro riso, non riesco più a farne a meno. Ho comprato in giro ma non è uguale”. E tornano sempre. Grazie all'associazione hanno fatto un'accessione alla banca del seme del germoplasma di Mortara, vent'anni fa quasi, hanno preso delle vecchie varietà non frutto di ibridazione e le hanno date ai contadini da coltivare. Pian pianino le hanno recuperate tutte, perché alcune erano andate perse, perché sono andate mischiate. Ne abbiamo iscritte otto al Registro Nazionale della Varietà di conservazione, quindi attualmente possono essere vendute con il loro nome e uno sa che quella è una varietà antica e quando l'assaggi trovi la differenza. Purtroppo manca molto la cultura. Sul grano, ad esempio si è più avanti su questo argomento: con la Senatore Cappelli ad esempio. Nel riso invece ancora un po' siamo agli albori su questo argomento, però è il futuro. Secondo me è inutile mangiarsi un Kg di riso: ne mangi mezzo ma è riso. Con 800 milioni di affamati, continuano a illuderci dicendo che bisogna cambiare il modo di coltivare per produrre di più, passare all'OGM, ma non lo so...non l'abbiamo risolto prima la fame nel mondo non la risolveremo domani se non cambiamo modo di ragionare e di consumare noialtri. C'è da mettere in conto che bisogna cominciare a consumare di meno, per forza, per permettere a tutti di avere un po'.

Mio nonno è emigrato qua nel '38 da Bergamo; venne nel '38 con i fratelli e il papà e hanno preso in affitto l'azienda. Poi è rimasto solo mio nonno con figli che hanno comprato nel '60 con il mutuo trentennale. Quindi sono tre generazioni, quasi quattro ormai che siamo qua.

Il Carnaroli è frutto dei desideri delle persone perché negli anni '60 tutti volevano il riso grosso, bello e bianco e l'industria ha fatto una varietà grossa, bella e bianca, che se la mangi così scondito, non sa di nulla, però per il risotto si presenta bene, perché ha il chicco grosso e tiene bene la cottura e tutti lo vogliono, Però se uno lo mangia bollito, non lo mangia poi più, infatti anche noi, per le poche volte che l'abbiamo coltivato, non l'abbiamo mangiato, lo abbiamo venduto perché appunto non ci soddisfaceva per nulla.

Il riso per noi è il cibo quotidiano. Non risotto, perché ovviamente ci va più tempo, ci va più pazienza, ma si fa cuocere, poi si condisce e il giorno della festa invece si fa risotto per tutti quindi si mette un pentolone sul fuoco e si passa la giornata così. Il modo tipico di mangiare il riso che più mi ricorda il passato è il risotto con l'ortica perché mi ricorda mia nonna che andava a raccoglierle e le portava a casa e poi si cucinavano. È il risotto più semplice perché basta un soffritto di cipolla, riso e ortiche in cottura. Viene questo risotto verdissimo che tra l'altro è tipico della primavera, perché le ortiche vengono in primavera, è un risotto legato al cuore che mi ricorda i miei nonni più anziani. Noi abbiamo bisogno di energia per vivere, però non solo di carboidrati, vitamine, sali minerali abbiamo bisogno, ma anche di aromi, ad esempio l'odorato che porta ai ricordi e il profumo non è che si ottiene in una cucina asettica con prodotti asettici. Ci vanno determinati prodotti per ottenere determinati risultati. Quindi è fondamentale che il cibo abbia una storia e quindi possa avere una memoria nella persona che la mangia.

Valentina Masotti

Food blogger, Sommelier del riso, Strada del Riso Vercellese di Qualità
Vercelli

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/valentina-masotti>

Mi chiamo Valentina Masotti e ho quasi 40 anni. Mi occupo di comunicazione, anche se mi piace definirmi autrice e sommelier del riso. Lo sono diventata strada facendo. Ho studiato Scienze della Comunicazione all'Università Cattolica di Milano e poi ho intrapreso quella che era la mia grande passione. Quindi ho seguito l'enogastronomia, ho seguito un po' il cuore e, essendo nata e cresciuta a Vercelli, il riso l'ha fatta un po' da padrone, per cui ho iniziato ad approfondire la mia conoscenza nel settore risicolo e ho scoperto che in realtà dietro a quello che sembra soltanto un chicco bianco c'è un mondo, un mondo di varietà dalla lavorazione diversa, dai diversi colori, forme, sapori e quindi ho approfondito il discorso diventando proprio sommelier del riso.

Mi occupo oggi di comunicazione nel settore digitale, mi occupo di social media, di web e ovviamente ho sempre un occhio rivolto all'agroalimentare, in particolare al settore risicolo. Oggi c'è bisogno di promuovere il riso italiano, c'è ancora un ampio spazio. Ci troviamo forse in un'area e in un periodo storico in cui il riso in Italia inizia ad essere valorizzato. Oggi dovremmo valorizzare quelle che sono delle cultivar storiche e importanti in Italia e soprattutto quello che è il nostro cavallo di battaglia, Il riso da risotto.

L'Italia è il maggior produttore di riso a livello europeo. Produciamo circa il 50% del riso coltivato in Europa e abbiamo circa 200 varietà iscritte al registro nazionale. Oltre alla quantità, c'è chiaramente tutta una storia nella risicoltura che nasce proprio in Italia. Nel 1925, proprio alla Stazione sperimentale di Vercelli, vengono scoperti gli incroci e gli agricoltori iniziano a sperimentare nei propri campi nuove varietà di riso, di nuovi risi che vadano a incontrarsi maggiormente con il gusto dei consumatori. Quindi passiamo da quelli che sono i classici risi tondi da minestra, (all'inizio del Novecento c'era soltanto questo riso che si chiamava Nostrale, dal chicco tondo) e iniziano a crearsi alcune nuove varietà, come il Vanilla nel 24, il Vialone Nano nel 37 con un chicco medio leggermente più tondo, andando via via ingrandendosi fino a raggiungere nel 1945 il Carnaroli che ancora oggi è osannato dagli chef. Poi arrivarono nel 46, l'Arborio, il riso più conosciuto in Italia e soprattutto all'estero, il Roma e il Baldo negli anni 60. C'è stato un continuo fermento, una creazione di nuove varietà di riso e soprattutto di chicchi grandi che tendono a diventare un perfetto ingrediente per il risotto nella tradizione italiana. Tutta questa storia dovrebbe essere valorizzata, perché inizia proprio nel nostro territorio.

Io sono molto legata a Vercelli, al mondo del riso, innanzitutto perché sono nata a Vercelli e sono cresciuta qua. Ho vissuto un periodo di studio all'estero, ma poi fondamentalmente sono rientrata nella mia casa madre e con il riso ho un legame che è nato lavorando con una persona che ancora oggi per me è molto importante, che è Massimo Biloni, uno dei massimi esperti di riso in Italia, agronomo, genetista, che ha lavorato per ente Risi. L'ho incontrato per lavoro in una cooperativa per cui ho lavorato per alcuni anni, che ha creato il riso Venere, il primo riso nero italiano; ho imparato tutto quello che so sul mondo del riso, per cui sicuramente è un legame, oltre che professionale, anche affettivo. Il sommelier del riso è una figura abbastanza recente, nata un po' per sperimentare nel campo dell'analisi sensoriale un prodotto che, a detta della maggioranza delle persone, è un prodotto bianco, una commodity e che quindi è sempre uguale: basta un riso per fare qualsiasi preparazione, della minestra all'insalata. Il sommelier del riso invece aiuta ad andare ad identificare le diverse caratteristiche del riso, per varietà e per classificazione, quindi forma, dimensione e anche tipo di lavorazione, e aiuta anche a valorizzare quelle che sono alcune caratteristiche di queste varietà di riso, coltivate in alcuni luoghi piuttosto che in altri.

L'esempio che solitamente faccio per rendere questo messaggio, che magari sembra un pochino aleatorio, è quello del riso di Baraggia. In Baraggia, tra Biella e Vercelli, viene coltivato l'unico riso DOP italiano e ha una caratteristica che rende unico questo riso nel mondo: il fatto che cresca a temperature più fredde, quindi più vicino alle Alpi. Il fatto che venga irrigato con le acque che provengono dal Monte Rosa, in

territori soggetti a temperature più fredde, con correnti di aria fredda ed escursioni termiche, fa sì che la pianta soffra un pochettino, rimanga più piccolina, il chicco della pianta è leggermente più piccolo, ma il contenuto di amido all'interno del chicco è lo stesso, per cui diventa più consistente, come se fosse un chicco più concentrato. Quindi, a parità di un Sant'Andrea coltivato in un'altra zona d'Italia, il Sant'Andrea della Baraggia è leggermente più piccolo ma più consistente, per cui rimane in cottura più croccante e soprattutto ha una maggiore tenuta di cottura. Questa particolarità è riconosciuta da una DOP a livello internazionale, per cui il sommelier del riso ha proprio questo scopo: andare a valorizzare non soltanto risi diversi per diversi usi in cucina, ma anche i risi provenienti da territori diversi che hanno quindi caratteristiche terroir particolari e differenti tra di loro.

Oggi gli agricoltori italiani, i risicoltori, hanno capito che per valorizzare il proprio prodotto devono essere i primi ad occuparsene. Quindi chi meglio di loro, che producono questo riso dal campo, può valorizzare e raccontare quelle che sono le caratteristiche importanti del loro prodotto? Per cui c'è effettivamente una voglia di emergere e c'è una voglia di valorizzare il proprio lavoro, che non è più soltanto la coltivazione. Una volta l'agricoltore finiva il proprio lavoro quando il riso veniva raccolto perché il riso veniva mandato in riseria per la lavorazione, per cui, una volta che il prodotto arrivava in riseria, l'agricoltore poteva considerare terminato il proprio lavoro. Adesso invece c'è una maggiore attenzione anche agli aspetti della lavorazione, della selezione e anche del confezionamento, per cui l'agricoltore diventa un imprenditore a tutti gli effetti, dalla semina del riso alla raccolta con l'essiccazione e alla lavorazione fino al confezionamento. Naturalmente la parte più complessa è quella della commercializzazione, perché la grande distribuzione è sicuramente una vetrina che arriva prima in maniera più efficace al consumatore di massa.

Però è anche vero che un prodotto particolare è quello che il consumatore oggi cerca sempre di più, quindi saper valorizzare attraverso una buona comunicazione del proprio lavoro permette di arrivare a quei consumatori interessati alla ricerca di prodotti particolari che non hanno occhio soltanto al prezzo, ma che ci tengono al gusto e anche alla salute della propria famiglia. La sostenibilità è sicuramente un aspetto molto importante e che in agricoltura deve assolutamente essere presa in considerazione. C'è ancora molta strada da fare in risicoltura e non è così semplice, anche perché c'è da lavorare ancora sul consumatore, quindi sulla percezione del consumatore. Chi fa un prodotto biologico sceglie di avvantaggiare l'ambiente e quindi fa un favore all'ambiente oltre che alla salute, per cui è importante che il consumatore possa riconoscerne il valore e sia disposto a pagare il giusto prezzo. Sicuramente anche a livello di riso convenzionale ci sono stati passi avanti da gigante, per cui non pensiamo più alla chimica in risaia degli anni 70 e non pensiamo neanche che si possa tornare alla risaia delle mondine. Perché io penso che sia molto importante che la scienza e la tecnica continuino ad evolversi per poter raggiungere un tipo di coltivazione sostenibile, quindi non tanto con la manovalanza, quanto con fitofarmaci con ingredienti naturali, prodotti mirati che con piccole concentrazioni vanno mirati su determinati tipi di infestanti senza andare a compromettere il riso raccolto. C'è un equilibrio che deve essere costruito tra scienza e innovazione tecnologica, intesa anche come strumentazione che può essere utilizzata in campagna come ad esempio le strigliatrici per strappare le "malerbe", per cui si riesca a trovare un connubio tra sostenibilità ambientale e sostenibilità a livello di prezzo, sia per il produttore che per il consumatore.

La narrazione sicuramente conta molto in tutti i settori, in quello agroalimentare e in quello risicolo. Quello che piace alle persone è il rapporto con il produttore, che ci mette la faccia. Molto spesso noi parliamo di famiglie che si tramandano di generazione in generazione il lavoro, che si specializza anche verso il settore commerciale e nella comunicazione, quindi molto spesso all'interno della famiglia se il padre stava in campagna, i figli adesso si occupano anche della commercializzazione e della distribuzione. Alcuni investono in agriturismi perché nelle cascine circondate dalle risaie, c'è anche tutto un aspetto turistico che può essere valorizzato, quindi è molto importante lavorare in sinergia con il territorio, con il turismo e in generale con tutto quello che può essere l'accoglienza. È centrale e per fare questo è importante che la persona, la famiglia, l'agricoltore, comunque il produttore, si metta all'interno di questa narrazione. Non soltanto il prodotto è

importante e bisogna quindi specificarne le caratteristiche, ma è necessario anche inserire quella che è la storia personale che ci ha portato a coltivare un certo prodotto in un certo territorio e in un certo modo.

Il riso è un alimento assolutamente salutare ed è consigliato da vari nutrizionisti. Ovviamente non contiene glutine, per cui viene privilegiato anche nell'alimentazione destinata a chi soffre di celiachia o semplicemente di intolleranza al glutine. È un ottimo sostituto anche delle farine di grano e soprattutto nella sua versione integrale ha degli importanti valori nutrizionali. Noi dobbiamo immaginare che il chicco bianco come lo conosciamo, in realtà sulla pianta è rivestito da una sorta di buccia di colore giallino che si chiama lolla. La lolla non è edibile e quindi il riso viene sbramato. La prima fase di lavorazione, che si chiama appunto sbramatura, porta ad un prodotto integrale, il cosiddetto riso integrale che ha quell'aspetto leggermente di colore leggermente beige, a meno che non sia un riso nero o riso rosso, per cui i pigmenti gli conferiscono il colore nero o il colore rosso in base alla concentrazione degli antociani. Nel riso integrale si concentra tutta la parte di fibra, di sali minerali, di proteine e lipidi vegetali, per cui è assolutamente un prodotto salutare e, se vogliamo, anche preferibile dal punto di vista nutrizionale al riso bianco. Perché c'è questa tendenza del consumatore a consumare il riso bianco? Per questione di tempo, se pensiamo che il riso è stato messo in commercio a partire dal secondo dopoguerra grazie all'industria e ha raggiunto la massa delle persone nelle case, dobbiamo anche pensare che si destinava a un pubblico di persone che lavoravano; anche le donne iniziavano a lavorare nei centri urbani, quindi il tempo dedicato al pasto in famiglia via via andava riducendosi. Il riso bianco va dagli undici ai 16 minuti di cottura, per cui è sicuramente un alimento che permette di abbattere i tempi. Il riso integrale ne richiede dai 40 ai 60, dipende dalla dimensione della varietà del chicco, però sicuramente sono tempi di cottura importanti e quindi è stato, se vogliamo, un pochino messo da parte. Oggi si utilizzano anche delle tecniche di "parboilizzazione" per cercare di accorciare i tempi di cottura, che è un processo assolutamente naturale con una cottura tramite vapore in autoclave, anzi, aiuta, se vogliamo, anche quelli che sono i nutrienti del chicco a concentrarsi maggiormente all'interno del corpo, però cambia leggermente quella che è la consistenza, quindi diventa un pochino più gommoso e anche il sapore che è leggermente affumicato.

Se io dovessi dare un consiglio direi di utilizzare degli strumenti di cottura che agevolino nella cottura del riso e aiutino ad abbattere i tempi. Io ad esempio ho riscoperto la pentola a pressione e ho imparato a calcolare, in base al mio fornello a induzione, quelli che sono i tempi di cottura e in 12/15 minuti cucino, ad esempio un riso nero integrale con il doppio del volume di acqua, quindi 100 grammi di riso, 200 ml di acqua e poi, da quando la pentola va in pressione, tra 12 e 15 minuti, a seconda della varietà e della dimensione del chicco. Mi sembra un tempo assolutamente accettabile e ragionevole per poter mangiare un prodotto buono e anche sano. Il recupero delle varietà storiche è sicuramente importante per poter mantenere quella che è la storia del paese e la storia di un cereale così importante come il riso. Il riso storico ha anche una valenza emozionale. Io vedo, ad esempio, quando parlo con persone di una certa età di un riso come il Razza 77, che poi è andato scomparendo negli ultimi 20/30 anni, queste hanno proprio una reazione emotiva perché gli ricorda quella che era la loro giovinezza. Quindi sicuramente valorizzare cultivar storiche ha un'importanza emozionale e anche a livello narrativo.

A livello di coltivazione non è possibile recuperare tutte le cultivar, nel senso che la selezione e il miglioramento genetico hanno portato a creare nuove varietà di riso proprio perché si cercava un prodotto migliore in campo, quindi a livello di produttività, oltre che un riso che richiedesse meno trattamenti in risaia. Ad esempio, il Gigante di Vercelli, un presidio Slow Food, oltre ad essere buono a livello di sapore, piace alle persone, soprattutto perché è un riso adatto per preparare i risotti, ha anche un grande valore aggiunto che è quello della resistenza naturale alle malattie in campo, per cui è una cultivar che è stata reintrodotta con valore sia per l'agricoltore che per il consumatore. Per cui anche in questo caso, secondo me, è importante trovare un equilibrio, una via di mezzo: l'agricoltore dovrebbe cercare varietà che gli semplificano la vita in campo, ma che diano poi origine a prodotti buoni e apprezzati dal consumatore; il consumatore dovrebbe anche mettersi nei panni dell'agricoltore e capire che, per avere un buon prodotto ben selezionato, a volte è importante anche lavorare con nuove varietà, che derivano dal miglioramento genetico che altrimenti si chiamerebbe

peggioramento genetico se li producessimo soltanto con lo scopo di migliorare la vita all'agricoltore. Importante è anche migliorare la varietà, non soltanto dal punto di vista agricolo, ma anche dal punto di vista gustativo e di qualità del prodotto finito.

Io ho sicuramente un ricordo di quando ero bambina, molto piacevole del riso, per cui è rimasto sempre nel mio cuore. Mi ricordo che con i miei nonni andavo alla Robella di Trino a trovare alcuni parenti e ci fermavano da un produttore a comprare il classico sacco di riso ancora nei sacchi di tela. La domenica si cucinava: la mia nonna preparava la Panissa e io la mangiavo, io e mio nonno andavamo a fare la selezione dei chicchi macchiati, perché fra il fatto che era un piccolo produttore e il fatto che non c'erano ancora le selezionatrici ottiche evolute, come ci possono essere oggi, qualche chicco striato di rosso, qualche chicco di crodo, qualche macchietta da fungo la trovavi ancora all'interno del riso. Probabilmente oggi non sarebbe considerato un prodotto di qualità.

Sulla varietà ho provato a indagare, però mia nonna non si ricorda bene. Credo che potesse essere un riso tipo Roma o forse un Sant'Andrea, comunque non era un Carnaroli. Era un chicco leggermente più piccolo e il piatto che si preparava la domenica solitamente era la Panissa. Anche in questo caso ho cercato di indagare sugli ingredienti: dopo tanti anni naturalmente la ricetta cambia ogni volta che lei me la racconta, ma questa credo che sia un po' una caratteristica tipica della Panissa della tradizione, per cui non soltanto ogni territorio, ogni provincia, ogni città, ha una sua ricetta, ma ogni casa, ogni famiglia, ogni persona, ha una sua variante, quindi ci mette del suo in qualche modo, e secondo me, lei aveva qualche trucco, qualche segreto, perché a volte ho provato anche a farla seguendo le sue istruzioni, ma non me l'ha mai detto e continua a non dirmelo. Ho cercato di apprendere, di rubarle qualche segreto mentre cucinava la Panissa; nelle estati in montagna, nel Biellese, aveva questo paiolo di rame che teneva con molta cura, lo puliva, lo lucidava e poi faceva il soffritto con lardo, cipolla e un pezzettino di salame. Era come se fosse sempre un pochino nascosta dietro il fornello: metteva un pezzo, non ti faceva vedere esattamente che cosa stava facendo, cosa metteva, quindi aveva un po' i suoi segreti e continua ad averli.

Il ruolo degli chef e dei ristoratori è fondamentale per promuovere il riso. Intanto, quando uno chef sceglie una varietà di riso, si semplifica il lavoro in cucina, soprattutto se stiamo parlando anche di risi da risotto, perché devono avere una certa performance. Lo chef è molto importante in questo caso perché deve promuovere nel suo territorio un prodotto, quindi deve invogliare la gente a mangiarlo, e lui deve essere tranquillo che, usando un prodotto di qualità e garantito, avrà un lavoro semplificato in cucina. Oltre a promuovere il prodotto per le persone, sia della zona, ma anche che arrivano da fuori e che quindi vengono a scoprire i piatti e gli ingredienti del territorio, lo chef è importante anche per valorizzare in maniera creativa alcuni ingredienti della tradizione in modi che magari a noi non verrebbero mai in mente. Mi viene da pensare a uno chef, che fa parte della Strada del Riso del Vercellese di Qualità, che si è inventato una versione della pastiera napoletana, però con il riso integrale, oppure ad alcuni chef che hanno usato delle farine, come la farina di riso venere che ha questo colore meraviglioso naturale, nero, per cui quando vedo che alcuni usano il carbone vegetale come colorante, mi chiedo il perché quando si può utilizzare un prodotto naturale come la farina di riso rosso o la farina di riso nero, per andare a creare delle pigmentazioni che danno una bella impressione anche all'occhio, dato che nella cucina della ristorazione vuole la sua parte. Questi profumi, questi aromi naturali vengono esaltati in ricette, non soltanto della tradizione, ma appunto innovative e creative, come soltanto i ristoratori e gli chef riescono a fare, perciò quello che io chiedo a loro normalmente è di provare questi ingredienti, fare delle sperimentazioni, trovare nuove forme di valorizzazione del riso nel piatto e chiamarlo col suo nome. Quindi, se utilizzi un riso Carnaroli della Baraggia Dop, scrivilo in carta che stai usando quel tipo di riso e non un altro. E se ti chiedono perché, racconta il prodotto e le sue caratteristiche in modo da invogliare le persone a scoprire sempre di più sul riso.

Il riso è sicuramente un alimento salutare ed è stato introdotto in Italia ad uso medicale poiché non veniva coltivato inizialmente per il consumo, ma era considerato quasi al pari di una spezia. I primi a introdurre una piccola coltivazione di riso, intorno al 1450, sono stati i monaci cistercensi che si erano insediati presso l'abbazia di Santa Maria di Lucedio ed era una coltivazione quasi a livello di orto botanico. Il riso era utilizzato

come medicamento perché effettivamente a livello intestinale poteva dare dei benefici a chi soffriva di disturbi intestinali o gastrici. Oggi il riso chiaramente si è evoluto nei secoli come alimento, ma ancora oggi, soprattutto nelle regioni del Sud Italia, questa valenza medicamentosa che si porta dietro, quando si sente dire “Mangia il riso, perché hai mal di pancia”, mi lascia pensare che nelle regioni del Centro-Sud ancora sia visto come un alimento non tanto godereccio, ma quanto più per la salute. In realtà il riso è un pochino entrambe le cose e, se vogliamo, il riso ha anche un'altra valenza nella sua forma integrale, che è appunto quella di avere uno scopo nutraceutico, quindi alti valori nutrizionali che si ritrovano nell'uso integrale, in particolare nei risi pigmentati. Il riso integrale mantiene anche la gemma, la sua parte di embrione e ovviamente anche tutta la parte di fibra esterna. Se pensiamo al riso nero o al riso rosso, oltre alla fibra, hanno anche degli antiossidanti che sono gli antociani e che conferiscono questa colorazione naturale, per cui il riso oggi è considerato anche un vero e proprio smart food. Una cosa molto particolare che viene utilizzata soprattutto a livello di alimentazione, venduta in negozi specializzati, erboristerie, farmacie, negozi che hanno una particolare attenzione alla dieta è il riso ad embrione gigante, che è stato creato da un'azienda che ha costituito nuove varietà di riso con la gemma più grande rispetto al solito, quindi ha incrementato la parte del germe di riso, che ha ottimi valori nutrizionali per la salute, e ha dato seguito un po' a questa moda, ma anche alla necessità di introdurre nella propria dieta un qualcosa che, oltre a essere buono, faccia anche bene al corpo.

Gli strumenti digitali, i social media in particolare, aiutano ad avvicinare anche i piccoli produttori al pubblico e a una realtà più vasta. Questo grazie al fatto che ormai tutti sono sui social media: Facebook, Instagram, per quanto riguarda il pubblico be to see, oppure LinkedIn per quanto riguarda il pubblico be to bee, oppure Club house, che aiuta a promuovere tutto tramite audio. Qui non ci sono immagini, non ci sono video, ma c'è soltanto l'ascolto, in cui si creano delle community che parlano di argomenti molto verticali, in cui abbiamo anche una room sul riso, tutti i martedì sera alle 21, in cui si parla del riso come alimento, dei suoi derivati, ma anche di persone che lavorano attorno al riso, come fotografi, produttori di piatti, stoviglie ecc..

Attraverso l'uso dei social non soltanto ci si riesce a mettere in contatto in un momento difficile come questo, in cui i contatti e le relazioni umane sono un po' frenate per colpa della pandemia, ma si riesce a raggiungere il pubblico anche con dei costi sostenibili, perché alcuni costi proibitivi come quelli della TV, assolutamente insostenibili per un'azienda che non abbia dimensione industriale, possono invece essere affrontati anche da aziende più piccole che hanno ben chiare le idee. Quindi è fondamentale definire un target di persone da raggiungere, non soltanto considerate a livello geografico, ma anche di interesse. Questo aiuta ad arrivare in maniera mirata a farsi vedere, a far conoscere la propria realtà in maniera economicamente sostenibile e anche, perché no, creando delle relazioni nuove e autentiche.

Domenico Costanzo

Risicoltore

Villanova Monferrato - AL

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/domenico-costanzo>

Mi chiamo Costanzo Domenico, ho 66 anni sono della leva del 1955, abito a Villanova Monferrato e il termine Monferrato non deve tradire perché si associa sempre al territorio collinare di produzione di vino. Invece qua siamo in piena pianura, molto vicini a Vercelli, quindi siamo produttori di riso. La mia storia è nata in una cascina dove non c'era corrente elettrica, non c'era telefono, non c'era acqua né servizi in casa. Non eravamo nel Medioevo, si parla solo di 66 anni fa. E questa storia, che è la storia dei miei antenati, i miei genitori, i miei nonni, è entrata violentemente dentro di me e devo sempre ringraziare quelli prima di me, la loro fatica, perché mi hanno permesso di studiare. Io sono laureato in Agraria, ho sempre lavorato in casa. Anzi, per me lo studio era un'alternativa al lavoro e quando ho finito sono rimasto a casa. Attualmente c'è mio figlio come perito agrario che lavora con me. Sono molto contento perché vedo che anche lui è molto appassionato, perché secondo me questo mestiere, che non è la stessa cosa di lavoro, devi farlo con passione e la passione ti fa superare tutte le eventuali difficoltà. Ma ti dà anche delle soddisfazioni che non sono

monetizzabili, perché valgono molto, molto di più di qualsiasi soldo al mondo. Per fare questo mestiere è fondamentale avere passione. E quindi quella è la molla che mi ha fatto continuare, anche se all'inizio era un po' difficile motivare anni e anni di studi, di esami all'università, per poi ritornare in campagna, dove la maggior parte dei miei colleghi non ha sicuramente una preparazione così teorica e quindi fare certi discorsi diventava un po' più complicato. Ma pian pianino mi sono messo in carreggiata e non mi sono mai pentito della scelta che ho fatto quando ero giovane. Anzi, io dico sempre che questo mestiere è una malattia congenita. Probabilmente la mia malattia si aggrava sempre più perché la passione cresce sempre. È chiaro che ho anche avuto un grande esempio da parte di mio papà. Purtroppo il nonno l'ho conosciuto solo attraverso i suoi frutti, e cioè grazie a mio zio, fratello di mio papà, e mio papà. Quindi io fisicamente non l'ho conosciuto, ma ho conosciuto i suoi figli e non è cosa da poco. E ho sempre visto la passione che con 80 anni ancora mio papà aveva sempre, la propensione a pensare all'anno successivo: "Cosa faremo? Acquistiamo questo o quell'altro?". Quindi l'esempio è chiaro che conta tantissimo. E poi ovviamente devi prenderla da te la passione, o ce l'hai o non ce l'hai. Ed è una cosa che nasce da ragazzino, vedendo il mondo che ti circonda, il lavoro quotidiano, perché basta aprire gli occhi al mattino, alzarsi e veder che c'era già un movimento da diverse ore. Allora c'erano anche tante vacche e vitelli, bisognava preparare da mangiare e pensare al foraggio per l'inverno, la lettiera. Bastava guardare e osservare, tirare le proprie conclusioni.

Quindi sono felicissimo della scelta che ho fatto e rinnovo quotidianamente la passione per quello che faccio. Chiaramente io mi considero fortunato, prima di tutto perché faccio una cosa che mi piace e quindi, anche se ci sono dei momenti faticosi, la fatica è meno faticosa. Sembra un gioco di parole, ma è come studiare, se uno studia e ha piacere a studiare, è comunque fatica, ma meno faticoso; quindi mi considero fortunato da quel punto di vista, ma anche perché rispetto al passato il mestiere che faccio io non comporta più la fatica fisica che hanno fatto i miei genitori, mio zio. Non parliamo poi di mio nonno. I mezzi che abbiamo adesso a disposizione, basta pensare che livelliamo le camere di risaia con attrezzi che si muovono con il raggio laser, ci sono le guide satellitare, vai dritto come una spola se vuoi; ci sono dei mezzi che in passato non c'erano meccanici, ma non solo anche tecnologici e biotech. Adesso è un business mondiale ed è qui che rientra il discorso che si può riallacciare all'inizio dello studio che dico sempre anche a mio figlio, che mai come oggi bisogna continuare a rinnovarsi, a ringiovanire le proprie conoscenze perché c'è sempre da imparare. Rispetto al passato, è vero, il riso bisogna sempre seminarlo, anche se adesso facciamo non tutti ma una buona parte, la semina in asciutto (anche se sarebbe più corretto dire interrato), perché se il riso non è interrato non nasce, quindi nasce nella risaia sommersa, perché in quel caso è l'acqua che fa da coperta e quindi gli permette di germinare. Anzi lo mantiene anche al caldo, perché qui faccio subito una parentesi. Molti non sanno quale ruolo ha l'acqua nella risaia.

Ai miei tempi, quando studiavo, si diceva che era un volano termico, nel senso che l'acqua ovviamente si scalda di giorno e cede quel calore molto più lentamente che l'aria. Pensate al deserto, dove magari di giorno ci sono 70 gradi al sole, ma di notte bisogna accendere il fuoco perché la sabbia si scalda tantissimo, ma cede quel calore rapidamente, mentre l'acqua lo cede molto più lentamente, come nel cosiddetto clima mediterraneo. La risaia sommersa mantiene il calore. Infatti non è che il riso venga coltivato in asciutto, è seminato interrato, ma poi l'acqua nelle camere si mette quindi è solo un fatto di comodità. Come in tutte le cose, però, c'è sempre pro e contro, perché anche se semini interrato ci sono i problemi, come ci sono i problemi di semina in acqua e viceversa. Vantaggi da una parte e vantaggi dall'altra. Quindi questa è già una differenza piuttosto marcata in questi ultimi dieci anni, ma la differenza più grande è rispetto al passato, ovviamente legata alla fatica. Pensate così qualcuno lo dice, ma in modo romantico, ma perché non ha provato. Io so perché me lo raccontava mia mamma e qualcosa ho fatto anch'io, delle mondine, che facevano un lavoro molto faticoso e quello più faticoso ancora lo facevano gli uomini che erano i trapianti. Vi garantisco che trapiantare - magari facevano anche 10 o 12 ore al giorno, non è una cosa da poco. E magari erano ragazzi che avevano neanche vent'anni all'inizio, poi con gli anni crescevano e quindi venivano temprati. Adesso, purtroppo, ragazzi di vent'anni, sono ancora considerati dei ragazzini sbarbati. E questo è un limite secondo me, di questo momento storico.

Un'altra cosa importante secondo me del passato, è che venivi responsabilizzato già da ragazzino, per esempio quando c'erano le mondine o i *trapiantini*, o gente comunque che lavorava in campagna, gli portava da bere con il *barlet*, che era una piccola botte. Tu magari avevi solo dieci, undici anni, ma ti sentivi importante perché portavi qualcosa per dissetare quella gente che stava lavorando sotto il sole cocente. E mano a mano che crescevi, cresceva anche la responsabilità che ti potevano dare, eventualmente in un lavoro che era adeguato all'età che avevi. E questo è una cosa che secondo me manca tantissimo nella società di oggi, che invece allora era la norma. Magari anche le ragazze in casa incominciavano già ad aiutare a preparare da mangiare o fare altre cose. I tempi sono cambiati, il senso del lavoro quotidiano che veniva trasmesso non con le parole ma con i fatti, con la quotidianità, era una cosa che ti faceva crescere. Secondo me era molto importante.

Per crescere secondo me invece ci deve essere sempre uno scontro generazionale. Adesso io sono dalla parte opposta. Prima ero figlio con il papà, adesso sono il papà con il figlio e vedo alcune volte che c'è un piccolo scontro. Perché comunque alla base prima di tutto padre e figlio si vogliono bene e ancor più se lavorano insieme, vuol dire che riescono a sopportarsi a vicenda, ma comunque c'è qualcosa che li unisce al di là del mestiere, del lavoro, che fa parte di quel lavoro e cioè quella famosa passione che dicevo. Quindi lo scontro generazionale, se non c'è, vuol dire che c'è qualcosa che non funziona. È chiaro che si può fare la guerra con la fionda come i ragazzi oppure con il mitra. In questo caso per fare una metafora, è meglio usare la fionda che il mitra. Quindi quando ero ragazzo certamente avevo un rapporto con la generazione di mio papà, di mio zio, fratello di mio papà, che era molto diverso dal rapporto che ho io adesso con mio figlio, c'era molto più distanza gerarchica. Mentre invece la mia generazione, anche io come genitore, voglio sempre essere genitore, sono sempre papà e appartengo alla generazione precedente e non solo per anche, come avete visto, la mia passione per gli attrezzi, di conservare e non solo conservare, nutrirmi del passato, della fatica di quella gente, del sapere di quella gente, perché tante cose sono cambiate i mezzi per fare quelle cose, perché, per esempio, per fare un argine, una volta lo facevo col badile, adesso lo facciamo con l'aratro trainato da un trattore, magari di 100 cavalli, e invece prima si faceva con il badile.

Poi, per quanto riguarda i cambiamenti, la chimica, anche se tutti parlano male della chimica, dimenticando per esempio in questo momento di Covid, che i vaccini nascono tutti dalla biochimica e se non ci fossero conoscenze della biochimica non ci sarebbe nessun vaccino. Mi dà un po' fastidio questa mentalità così diffusa di essere contro la chimica come se fosse qualcosa per definizione pericolosa o che ci può fare del male, come un coltello, ci si può tagliare il salame con il pane e fare un bel panino oppure ammazzare una persona. Quindi è sempre questione di come si usa, ma per definizione la chimica non è qualcosa di negativo. Anzi, in questo momento molti principi attivi che vengono utilizzati per combattere le maledie o per conservare stati di salute, quindi contro malattie fungine, hanno sempre una maggiore richiesta da parte degli enti della comunità, di una maggiore sicurezza, una degradabilità maggiore rispetto al passato. Ogni generazione deve lasciare qualcosa a quella dopo. Anzi, forse la natura ci insegna che qualsiasi specie che sia di origine vegetale - che sono i padroni del mondo perché sono quasi il 100% della biomassa del pianeta- oppure animale, il loro scopo è quello di trasmettere alle generazioni future quello che hanno imparato tramite la loro esperienza, guarda caso chimicamente, con il DNA.

Anche se non c'è tutto scritto nel DNA, perché faccio sempre la metafora del seme, guarda caso si può fare anche del seme del riso. C'è una piccola porzione che è l'1% del peso che è il cosiddetto germe, tant'è vero che quando il riso nasce si dice che germina; il germe si mette in movimento e per mettersi in movimento ha bisogno di acqua. Ecco perché il riso veniva seminato dentro l'acqua oppure deve essere sotterrato perché così assorbe acqua. Fondamentalmente, a parte la pelle, il resto è amido, quindi zucchero, energia, che dovrà nutrire quel germe fino a quando non sarà in grado di autoalimentarsi facendo foglie, quindi fotosintesi o radici per assorbire nutrienti dal terreno. Facendo una metafora, anche per noi il nostro germe è il DNA che ci trasmettono i nostri genitori e il nostro amido è la cultura, ciò che hanno imparato le generazioni precedenti, ce lo trasmettono tramite la cultura e quindi quando ho occasione di parlare con i ragazzi gli dico sempre dovete costruirlo voi il vostro amido, dovete studiare.

Le varietà che coltiviamo adesso, alcune sono cosiddette storiche, come il Carnaroli o l'Arborio, ma sono marginali. Il resto delle varietà coltivate sono tutte varietà che ai tempi di mio papà non esistevano, non parliamo poi di mio nonno e sono frutto dello studio e oltretutto però sono stati incrociati con quelle varietà. Quindi ecco la generazione, le varietà storiche non sono state abbandonate, il loro DNA parzialmente è dentro le varietà moderne, che comunque continuano a diventare sempre nuove con altre caratteristiche, magari con capacità produttive superiori, capacità di resistenza all'allettamento e in futuro sicuramente capacità di resistere alle malattie fungine e quindi meno chimica.

Il passato che si incrocia per costruire il futuro, quindi incrociare le cose o considerare le cose dei nostri antenati, le esperienze, la loro esperienza, perché io non mi sono mai sentito superiore a mio papà, semplicemente perché io ho studiato e lui no, anzi, mio papà fino a 80 anni ha sempre lavorato in campagna, come già detto prima, con un entusiasmo sempre rinnovato ed era sempre pronto a imparare qualcosa di nuovo. I miei nonni dicevano *“la vagia aij rinchërsiva muri parché a n'umprendiva juna tucc ij di”* che in italiano vuol dire che il vecchio o la vecchia gli rincreseva morire perché ne imparava una ogni giorno, anche se era vecchia.

Oramai è molto diffusa in molte aziende la vendita diretta del loro prodotto. Ovviamente parziale, perché un'azienda che produce 10.000 quintali di risone è un po' difficile che riesca a vendere 6000 quintali o 5500 di riso bianco, un sacchetto di un chilo per volta. Però io conosco dei colleghi con i quali ho ottimi rapporti e in modo particolare gli faccio pubblicità perché è per me una persona seria, perché quello che c'è scritto sul suo sacchetto corrisponde a quello che c'è dentro e non è sempre così, che si chiama Perucca, è di Botta dei Conti, Riso Lampo, Io dico perché lo so e lo vedo che nel suo sacchetto c'è scritto riso Roma e dentro c'è riso Roma, riso Carnaroli, dentro c'è riso Carnaroli, riso Baldo e dentro c'è riso Baldo si ferma lì, non ha altre cose. Ha magari il riso Hermes rosso, ma è una nicchia, come anche il riso nero, Nerone o Venere, sono nicchie, è un po' la moda secondo me, perché i cosiddetti risi colorati sono semi greggio, non sono lavorati come gli altri, perché se fossero lavorati diventerebbero bianchi anche loro. Hanno solo il pericarpo che è colorato, nero nel caso del riso cosiddetto nero, che in realtà è un viola scuro, e rosso nell'altro, che sono i cosiddetti antociani, che sono gli stessi coloranti che sono nelle bucce dell'uva, che sono degli antiossidanti. Adesso ci sono tante altre cose con gli antiossidanti. Basta mangiare della frutta che è colorata, quindi ha gli antiossidanti. Il discorso è che essendo una moda, molta gente abbozza molto facilmente e ha anche una disponibilità economica, è disposto a pagare di più un riso che ha quell'aspetto. Ma se per caso ci fossero dei residui – parliamo sempre di ppm, cioè di parti per milione – ci fossero dei residui nel riso, nel riso bianco non ci sono, perché la parte che eventualmente potrebbe essere contaminata è stata tolta con la sbiancatura, mentre nel riso integrale potrebbero esserci questi residui. Il discorso che facevamo prima delle micotossine, le micotossine esistono da sempre, ma fino a trent'anni fa non c'era nessuno strumento in grado di trovarle e quindi nel mais ci sono sempre state. Tant'è vero, a proposito di cose naturali, nelle popolazioni del bergamasco che si nutrivano di mais e d'inverno in modo particolare era conservato in gabbie dove si ammuffiva c'era l'insorgenza, è stato studiato da un dottore, di un tumore alla gola, che in quei popoli era diffusissimo. Lui, a forza di studiare ha collegato le cose, ha capito che proveniva dalle micotossine molto naturali, biologiche, che provenivano da quel modo di conservare il mais. E purtroppo erano anche obbligati a mangiare quello che avevano, povera gente, perché oggi da un punto di vista economico, noi risicoltori si può dire che stiamo abbastanza bene, anche se questa è una pecca del mondo agricolo in generale, non solo della coltivazione. Noi presumo siamo l'unica categoria al mondo che quando si presenta sul mercato ad acquistare qualche prodotto per produrre dice quanto costa e quando vende il suo prodotto dice quanto mi dai. Nessun'altra categoria al mondo lo fa. Uno produce un'automobile e dice quanto costa. Noi invece ci troviamo nella condizione in cui il prezzo, come sempre, lo fanno gli altri. Il mais addirittura lo fanno a Chicago. Ma ci rendiamo conto che se un quintale di risone è a 30€, è vero che poi c'è uno scarto, perché con la lavorazione su un quintale circa facciamo 60 kg di riso bianco. Ma vi garantisco che alcuni sottoprodotti vengono venduti con un prezzo maggiore del risone. Quindi il sottoprodotto del risone viene acquistato, magari per nutrire galline, a un prezzo superiore del risone, ed è un

cosiddetto sottoprodotto, quasi uno scarto, anche se non lo è, perché comunque se viene utilizzato come mangime vuol dire che ha ancora dei nutrienti importanti.

E questa è una cosa che un po' offende tutto quel discorso della passione, perché se si potesse, in base ai costi, fare il prezzo, invece purtroppo il prezzo lo fa il mercato, ma lo fa il mercato, dove? In base a che cosa? Ma chi consuma non si rende conto perché se in un supermercato si trova una pizza a 1€ e mezzo, ma uno se ragionasse capirebbe che è impossibile, se un caffè costa 1,10€, ci deve essere un'ingiustizia di fondo. E l'ingiustizia di fondo è che chi ha prodotto quello non è stato pagato. Punto.

Non c'è nessun appezzamento che ha un'uniformità pari al 100%; in più le camere di risaia attuali rispetto a quelle di 30 o 40 anni fa sono tutte cresciute, sono di diversi ettari. Di conseguenza, portando terra in giro, da una parte c'è magari un po' meno terra, dall'altro un po' di più, per cui non c'è uniformità. L'unico modo per cercare di uniformare è l'empirismo da parte di chi conosce i propri campi oppure affidarsi a questa nuova tecnologia che può essere sicuramente qualcosa di positivo. Laddove però è possibile, dove ci sono anche degli appezzamenti di certe dimensioni, anche con certe forme, perché dove ci sono degli appezzamenti che magari hanno come confine una roggia, un torrente, un fosso che magari ha un andamento sinuoso, è un po' complicato.

Sembra di dire una parola strana, ma in gergo si dice proprio camere di risaia. Proiettandoci ancora da dove siamo partiti e cioè dagli antenati, dai genitori, dal nonno, dovete sempre pensare che gli appezzamenti di quei tempi erano a dimensione umana, nel senso che il livello dell'acqua è fondamentale perché non si può avere in una parte una porzione della camera con 30 centimetri d'acqua e dall'altra 2 cm perché il riso, se non muore stenterà tantissimo e da questa parte, dove c'è un centimetro o due d'acqua, trionferà l'erba infestante. Di sicuro, quindi il livellamento è una cosa fondamentale. In passato le camere erano molto più piccole. Primo, perché livellare non è una cosa da niente, tant'è vero che si metteva l'acqua dentro alle camere ma appena appena: l'acqua per dirlo in piemontese, era il pian di *borgn*, cioè il piano dei ciechi, nel senso che l'acqua fa livello e quindi laddove la terra non è sommersa, vuol dire che il terreno è più alto, laddove si vede che c'è una spanna d'acqua vuol dire che è troppo basso e quindi eventualmente, se si può pareggiare, bisogna portare la terra. In passato si faceva con il cosiddetto asse spianone con una tecnica che veniva chiamata "slottatura" che poi è stata sostituita prima dell'avvento del raggio laser con degli assi sempre spianoni ma non di legno.

Invece allora era veramente di legno e l'uomo, poiché quest'asse era trainato dal cavallo, si metteva sopra per fare peso e spostava quella melma, spostava qualche Kg di terra e pareggiava più o meno e in più quando si seminava a mano c'era una cesta che in dialetto ci chiama cavagna *sëmnora* quello che ci stava lì dentro non poteva essere una quantità per fare 100 o 150 metri, quindi era difficilissimo fare un livello solo con diverse piane o prosoni. La sistemazione delle risaie viene detta agronomicamente a piane o prosoni, che in dialetto diciamo i *prusà*. Il prosone sarebbe lo spazio fra un solco e l'altro, perché anche in altre colture, sicuramente nella risaia, i solchi sono fondamentali sia per portare l'acqua in fondo al campo, sia per farla defluire. Ancor più adesso che le camere sono cresciute. Ci sono delle camere da dieci ettari, anche di più. Se uno va alla Veneria, alla Cascina Veneria, ci sono delle piane e delle camere che sono dei laghi. Tant'è vero che se uno dovesse andare a seminare in acqua senza satellitare sarebbe impossibile, perché anche solo con cinque centimetri d'acqua in una dimensione di quel tipo l'acqua, basta un filo d'aria e tu non hai più nessun riferimento, non sai più dove vai. Invece al satellitare non gliene frega niente che ci sia acqua o vento, il trattore va per suo conto. Quindi sono cambiate per quel motivo. Ed è chiaro però che con camere più grandi i mezzi che abbiamo hanno un maggior rendimento. Perché un'andana di 400 metri non è un'andana di 40. Ma voi dovete pensare che fino agli anni '60 a casa mia si usava ancora la falce messoria, la *missur* come si dice in piemontese, provate a fare un'andana di 400 metri. C'è da spararsi perché è faticoso, eh, ma molto faticoso. Invece 50, 60, 80 metri, arrivi in fondo prendi un po' di fiato perché poi devi tornare indietro. Quindi sono cambiate e ovviamente con tutti i benefici che ci sono e anche qualche limite perché per esempio per la coltura in acqua quando il riso comincia a crescere e la pianticella è alta qualche centimetro, se viene una giornata ventosa, con camere di grandi dimensioni, bisogna assolutamente toglierla perché le onde pian pianino cullano le piantine che non riescono a piantare le radici e vengono accumulate tutte nei bordi delle risaie ed è un

disastro perché vi troverete poi alla fine contro gli argini, un vivaio di riso e nel campo qualche pianta di qua e di là.

Solo chi è del mestiere può capire una cosa del genere, perché nessuno ci pensa. Ma invece è proprio così. In una camera di quelle dimensioni, anche solo 5 cm di acqua, il vento che in aprile, come sappiamo, non scherza, incomincia a cullarla e la pianta non riesce più a piantare le radici e quindi pian pianino le ammuccia e non è una cosa da poco. Quindi questo aspetto anche che non si verifica nel caso di una semina interrata, perché poi quando ci mettiamo l'acqua, il riso ormai è radicato e non può più fare l'effetto onda. Villanova Monferrato si associa al Monferrato e quindi alla collina. In realtà noi siamo un po' alla periferia della risicoltura vercellese, mentre invece storicamente, quando si parla di Vercelli è quasi una sciocchezza dire Vercelli uguale risaie. Però anche in passato, fino a 40, 50 anni fa, anche nel vercellese c'erano altre coltivazioni perché ogni azienda agricola aveva - allora si diceva, quando andavo a scuola, un "male necessario" - le vacche perché producevano letame e quindi concime. Di conseguenza, avendo le vacche per forza di cose, dovevi avere del foraggio e quindi c'erano delle rotazioni obbligate, dove per forza di cose tu dovevi mettere foraggio per poter nutrire gli animali che avevi nella stalla, sia facendo fieno a maggio, il così detto maggengo, che è il primo sfalcio, il più abbondante e qualitativamente il migliore, poi ci faceva foraggio verde fino a quando la stagione lo permetteva. In più tutta la paglia del riso che attualmente viene trinciata e ritorna comunque quindi alla terra, a quei tempi doveva essere utilizzata per fare lettiera. Di conseguenza, anche nel territorio prettamente risicolo, come anche nella Lomellina, nel Vercellese e nel Novarese, non c'era un'uniformità di panorama e di paesaggio come c'è oggi. C'erano prati, qui per esempio a Villanova si coltivava anche il grano, c'era anche una porzione molto orticola. In passato comunque anche nel vercellese, perché c'era una zootecnica quasi obbligata, perché ogni cascina aveva la stalla.

Il famoso allagamento nell'ambito della seconda guerra d'Indipendenza che ha permesso di salvare Torino dagli Austriaci, perché gli Austriaci quando sono arrivati a Vercelli guardavano la mappa e non trovavano il lago. Ma perché non c'era lago, ma sembrava un lago perché hanno allagato migliaia di ettari e hanno impedito all'esercito di entrare. È un episodio che dovrebbero insegnare ai ragazzi del luogo perché allora c'era una rete irrigua in grado di fare una cosa di questo tipo, qui a casa mia quando c'era il grano andavamo avanti con i mezzi che c'erano allora, ma comunque c'era già la mietitrebbia, ci mettevamo una settimana a tagliare il grano e fra l'altro a quei tempi, quando ero ragazzo, il grano veniva pagato tre volte un quintale di riso: un quintale di riso, 6.000 lire, un quintale di grano, 20.000 lire. Ed era una grande rotazione perché a dispetto di una rotazione riso/mais, il mais l'anno successivo soffre parecchio la risaia. Difatti, come diciamo noi in gergo, fa parecchio malattia, nel senso che per attecchire bene ci vuole parecchio tempo. Molte volte diventa rosso invece che verde e quindi poi deve recuperare; il grano invece su risaia viene benissimo ed è una gran bella rotazione. Difatti in una piccola porzione della nostra azienda noi mettiamo più che il grano l'orzo, perché l'orzo è più precoce e poi seminiamo soia di secondo raccolto. La soia, essendo una leguminosa, fissa, con il rizobio che c'è nella radice, l'azoto atmosferico. Quindi, come tutte le leguminose è una pianta miglioratrice. L'anno successivo il raccolto sarà sicuramente migliore. Questo era una cosa che i miei antenati, pur non sapendo di agronomia, pur non sapendo che cos'è il rizobio, che è un simbionte con le radici delle leguminose, empiricamente osservavano. Mio papà, il mio caro papà, sapeva leggere il cielo, anche se adesso, purtroppo, anche il cielo è cambiato un po' perché certi proverbi che erano legati alle condizioni atmosferiche, alle caratteristiche di una stagione, non valgono quasi più. Per esempio, una volta si diceva: "*Avrì na stissa tucc ij di*", cioè che aprile tutti i giorni, se non piove comunque viene giù una goccia.

Adesso pensate a questo mese qua ha piovuto forse un giorno, magari l'anno prossimo piove tutti i giorni per dire. Sapeva leggere il vento, il contadino era legato al cielo, invece adesso guardiamo le previsioni. Ma mio papà, per esempio, non sapeva che cos'è l'inversione termica, quando ad alta quota c'è l'aria calda e sotto c'è aria fredda, in realtà è il contrario. Tant'è vero che se andiamo in alta montagna fa più freddo questo cosa comporta? Che se c'è aria calda in alto, il fumo invece di andare su quando incontra l'aria calda ritorna giù e vuol dire che cambia il tempo, vuol dire che c'è bassa pressione.

Mio papà non le sapeva queste cose, ma sapeva osservare come tutti i contadini della sua generazione e quando vedeva che il fumo andava giù, voleva dire che domani piove, o magari anche stasera perché leggeva il cielo, leggeva la natura. Ecco, questo è un aspetto che gli agricoltori non sanno più. Anche se è più difficile, perché obiettivamente è un po' cambiato il tempo, ma siamo più propensi a guardare il telefonino. Invece, dovremmo anche guardare la direzione del vento, sono tutti segnali che una volta sapevano leggere come le lune per seminare e raccogliere. Adesso non le facciamo più e questo è un po' una perdita, anche perché ci sono delle cose che non sono scritte da nessuna parte, perché l'empirismo è qualcosa che si tramanda verbalmente con l'esempio. Se non c'è più l'esempio o tu non l'hai segnato, va perduto per sempre. I nostri vecchi dicevano guai a cominciare a tagliare il riso o seminare il lunedì, altrimenti muore il capofamiglia. Ci sarà un motivo e magari in passato è successa una tragedia, qualcosa del genere. Solo che, come tutte le cose, si trova sempre la scappatoia senza andare tanto lontano. E io che non sono superstizioso, però ho grande rispetto di quello che pensavano gli antenati, l'anno scorso presumevo di cominciare a tagliare la raccolta il lunedì. Allora il sabato sono andato con la falce messoria a tagliare due metri quadrati di riso, che vuol dire che ho cominciato quel giorno lì, e lo stesso quando si va seminare, se vuoi seminare un giorno, due giorni prima, non ha importanza quanto ne semini, l'importante è che hai cominciato e quindi non hai innescato quel meccanismo. È una cosa per me bellissima come ricordo, è chiaro che bisognerebbe verificare, ma visto che adesso sono io il capofamiglia preferirei non verificare!

Il cestino si chiama *cavagnin*, li facevano a mano una volta e io sono in grado di farlo ma questo non l'ho fatto io, quelli che faccio io sono un po' più grandi. Se guardate bene, per dire ha una forma antropomorfa, cioè sembra una damigella con la gonna e le trecce ed è un benaugurante. Difatti i nostri vecchi, prima di tagliare il riso perché devi prenderlo quando lo stelo non è completamente maturo e lo stelo, il culmo, è ancora abbastanza elastico perché se è troppo secco, piegandolo si rompe e quello lì sarà 6 o 7 anni che è lì, basta non muoverlo, perché se lo muovi qualche chicco cade, altrimenti quello lì è un oggetto che può restare lì anche dieci anni, anche di più. E lo facevano proprio come un augurio di buon raccolto, ma anche di abbondanza, perché comunque è un bel mazzetto di riso, quindi di un prodotto che ci nutre. Mia mamma lo faceva, adesso lo faccio anche io: il segreto è fare un anello di cartone abbastanza consistente che mi serve da base. Mia mamma invece usava anche gli steli per fare quel cerchio, però poi col tempo tende un po' a rilassarsi, mentre invece con un cartone rigido rimane più con la sua forma. Ma io lo faccio di queste dimensioni e poi ci metto un fiocco visto che non sono molto furbo, io ho ancora un legame con quei colori della nostra bandiera, metto i fiocchetti del tricolore italiano, visto che il riso è italiano. Fra i cereali coltivati dall'uomo sono principalmente tre grano, mais e riso. Non ho mai capito bene se è più coltivato il riso o il frumento. Alcune notizie dicono il frumento da un punto di vista di ettari, ma sicuramente, se pensate solo alla Cina, a tutti i paesi dell'Oriente, anche l'India, vuol dire che metà come minimo della popolazione mondiale, vive grazie al riso. Il riso fra i cereali coltivati è il più nobile. Le proteine che sono nel riso sono le più nobili rispetto agli altri. Quindi, dal punto di vista nutrizionale dei tre cereali, il riso è il migliore.

Le varietà nostre italiane, anche quelle nuove, che però attingono al DNA delle generazioni precedenti, come abbiamo detto Roma, Carnaroli, Arborio, Vialone Nano, Baldo, eccetera, hanno una disposizione particolare nel chicco dell'amido, nella cariosside. L'amido è formato da due polimeri che si chiamano amilopectina e amilosio, che danno anche la consistenza, la capacità di resistere alla cottura, in base alle diverse percentuali. Queste cose si vedono al microscopio elettronico, però hanno una conseguenza sulla cottura: ci sono degli spazi vuoti, spazi che possono essere occupati dal condimento. Ecco perché noi, mentre invece li cosiddetto riso indica, quelli orientali che sono stretti e lunghi, mentre il nostro è japonica che sono più larghi e più stretti, l'amido che è disposto in quei chicchi non ha spazi e quindi non è adeguato al condimento, tant'è vero che anche noi possiamo per esempio usarlo per fare un'insalata di riso che viene condita come se fosse un'insalata, quindi il condimento avvolge il riso, mentre invece in un risotto entra dentro. Tant'è vero che si dice che più ha capacità di tenuta alla cottura, come il Carnaroli, più diventa saporito perché più sta a contatto e quindi più è penetrato dal condimento. Ecco il segreto dei nostri risotti. Il segreto è nel riso, ma non è che un

caso è stato fatto di proposito da quelli che l'hanno fatto all'inizio. Quindi è una prerogativa tutta italiana, sia l'origine, cioè la cariosside, sia il modo di cucinarlo. E per fortuna di mangiarlo.

Qui il piatto che va per la maggiore - io faccio parte anche della Confraternita del Vino e della *Panissa* - è la *Panissa* vercellese che fino a noi è stata recuperata, forse grazie anche un po' alla confraternita e alle diverse sagre, perché era stata un po' accantonata questa ricetta, perché una porzione importante degli ingredienti sono i fagioli e i fagioli sono sempre stati associati a una dieta povera. Tant'è vero che le leguminose, quale il fagiolo o le cosiddette *cornetti*, i piselli, le fave, la soia, erano considerate la cosiddetta carne dei poveri perché tutte leguminose sono ricche di proteine, alcune anche nobili, quasi come la carne. Non è per niente vero che è una ricetta povera perché dentro c'è anche la pasta di salame, anzi, la *Panissa* è un piatto completo e personalmente mi vien voglia di mangiarlo anche con il pane.

Se voglio ritornare indietro con i ricordi di ragazzo, c'era un appuntamento quasi tutto l'anno, quando c'era ancora la mia cara nonna, la mamma di mia mamma, che cucinava e alla domenica c'era il risotto con il brodo della gallina che ha un sapore tutto suo. Non c'è niente da fare, se uno era abituato a quel sapore, chiudeva gli occhi, mangiava e sapeva che quel giorno era domenica. Poi per mia mamma invece fare la pasta era sempre piuttosto complicata, veniva sempre stracotta. Lei faceva il risotto con qualsiasi cosa, risotto e piselli, risotto e fagioli, risotto e zucca che se è buona la zucca viene *panus*, piuttosto condensato, molto buono; il risotto con il pomodoro, quindi aveva questa varietà e questi sapori molto semplici, senza tante sofisticazioni, però piatti che mi evocano tante cose. Perché il cibo non è solo qualcosa che ti nutre da un punto di vista biologico, ma ti nutre soprattutto da un punto di vista emotivo, da un punto di vista umano, perché associ a quel cibo delle situazioni, degli ambienti, delle persone che magari non ci sono più e quindi sono ancora più grandi, dentro di te.

Ecco, in Italia siamo i primi in Europa che abbiamo incominciato a coltivare il riso verso la fine del 1400. Allora veramente il riso era associato come alimento a chi non stava bene, era qualcosa di curativo, ma ancora adesso però obiettivamente, se uno ha un po' lo *stomach imbòrs* come diciamo rovesciato, non a posto, si mangia un po' di riso in bianco e in effetti rimette lo stomaco a posto. Dobbiamo considerare che è un seme, ma non solo è anche un frutto e proviene dalla fecondazione di un ovario da parte della parte maschile che, nel caso del mondo vegetale viene chiamato polline. Una cosa a cui non si pensa mai è che il riso fiorisce, la cariosside del riso un giorno è stato un fiore. Certo, non è un papavero, non è una rosa, ma è un fiore. Mi riallaccio sempre al discorso della passione, della capacità di meraviglia, davanti alla straordinaria forza e meraviglia della natura, in questo momento magico di quando, quasi per magia, quello che fino qualche giorno prima, in una camera di risaia, sembrava erba, diventa quasi per magia riso perché incominciano a spuntare le prime pannocchie e poi da questi future cariossidi piene che sono, come dire il negativo verde chiaro, escono fuori gli stami bianchi e quando sono fuori gli stami bianchi vuol dire che la fecondazione è avvenuta perché il riso è una pianta cosiddetta cleistogama, cioè che ha la capacità di auto fecondarsi e chiusa, con il fiore chiuso, tant'è vero che quando si apre e gli stami sono fuori, vuol dire che la fecondazione è già avvenuta. Si dice che si autoimpollina, cioè ogni cariosside impollina sé stessa. Per cui l'incrocio è molto improbabile, molto improbabile. In natura non c'è niente di improbabile, tant'è vero che si parla di una possibilità su 1.000.000, per quello che mi risulta, magari anche di più di 1.000.000. Ma voi pensate in un metro quadro metro quadro, quanti chicchi ci sono? Pensate in un ettaro, quanti miliardi di miliardi di migliaia di chicchi ci sono? E quindi questa eventuale possibilità di incrocio esiste. Tant'è vero che si verifica, nelle varietà nuove cosiddette a tecnologie Clearfield, che vuol dire campo pulito che hanno questa capacità di resistenza ad un particolare principio di diserbante, c'è il rischio che si incroci con il nemico che vogliamo colpire, cioè con il riso crodo, che ha questa caratteristica di cadere quando è appena appena maturo, quando l'altro riso che coltiviamo noi comincia pian pianino a riempirsi. E quindi questo vuol dire che da una pianta un altro anno ce ne saranno almeno 200 e fra tre anni quante piante di crodo ci saranno, che è riso e quindi competerà sempre con il riso coltivato, ma non lo lascerà crescere perché lo farà sparire. In precedenza, per riallacciare il discorso delle rotazioni, il riso crodo non aveva la possibilità di moltiplicarsi in questo modo, mentre mettendo sempre con cosiddetta mono successione, questo problema è diventato un problema grande e quindi per riallacciarci alla

fioritura, c'è questa possibilità di avere poi un riso crodo che ha acquisito questa capacità, per cui non abbiamo più quell'arma.

La natura delle capacità che noi non riusciremo mai, non eguagliare, ma neanche a competere. Mi piacerebbe che qualcuno venisse in campagna a vedere quando si mette l'acqua nei fossi cosa c'è: rifiuti, plastica, quelli non sono arrivati lì per caso. Qualcuno li ha portati. Però poi c'è il capro espiatorio degli agricoltori, siamo noi che facciamo morire tutto. Avremo le nostre responsabilità, la nostra parte. Ma il resto della società ci mette parecchio del suo ed è una cosa che mi ferisce parecchio. Nei campi che sono vicino alla Statale che va a Vercelli c'è qualsiasi cosa, tutte cose che provengono dalle auto che passano, bottiglie di qualunque tipo, batterie, batterie delle macchine, dei camion. Lasciati su una riva. Per quanto riguarda invece la fioritura del riso, vi garantisco che è una magia. Davvero è una cosa fantastica, perché avvenuta questa fecondazione, le due parti glumelle che poi sono le prime che verranno tolte quando si lavora il riso, che daranno la cosiddetta lolla e dal quale poi si ottiene il cosiddetto riso integrale, si chiuderanno, si sigilleranno, e questa è l'altra meraviglia, tutta la pianta fino a quando avrà vita continuerà con la fotosintesi ad accumulare zucchero glucosio sotto forma di amido per riempire la cariosside. Per dare un futuro, quindi guarda caso è una metafora, ma è la verità della generazione precedente che mette tutto quello che può per la generazione successiva, gli dà il DNA, quindi le nozioni che ha imparato e poi gli dà anche il materiale, cioè l'energia sotto forma di zucchero come glucosio, come amido per manifestare quel DNA, per poter costruire quel DNA.

Quindi anche qua la natura ci insegna, ogni generazione deve lasciare qualcosa a quella successiva, per cui ogni generazione, per forza di cose, deve metterci un po' del suo, ma non abbandonare mai quello di prima, perché noi siamo sempre il frutto di quelli prima di noi.

Sono circa dieci anni che ho raccolto tutti questi attrezzi e non solo attrezzi, anche oggetti di uso quotidiano e familiare e via dicendo che fanno parte di un mondo al quale dobbiamo sempre dire grazie perché ci hanno dato tante cose. Ma io parlo per la mia esperienza e ho già detto, pur avendo studiato e continuando a leggere, a informarmi e a stupirmi di quello che leggo con entusiasmo, non mi sono mai sentito superiore e non lo sono rispetto alle generazioni precedenti, anzi mi sento sempre debitore perché quello che sono lo devo a loro. È chiaro che qualcosa ho tirato fuori da me e spero anche di riuscire a trasmettere qualcosa alle generazioni dopo la mia, nella fattispecie ai miei figli, ma non solo a loro, per esempio, quando speriamo finirà questa situazione che ci limita in tante cose, mi piacerebbe poter parlare a tanti ragazzi delle scuole. Una parola che è un po' abusata è solidarietà, che deriva da solido, dall'essere solidi e uniti. Vi immaginate delle mondine o dei trapianti che non sono solidali? Devono lavorare tutti insieme e se uno è un po' più debole quegli altri lo aiutano. Ecco la solidarietà. Lo stesso a tagliare riso, a caricare la paglia, a caricare i covoni. Tutti i lavori che c'erano in passato, che richiedevano un grande sforzo fisico, senza voler fare un idillio, richiedevano questa solidarietà vera.

Mi ricordo un trapiantino che mi diceva che quando fra di loro uno andava un po' più adagio a trapiantare, nessuno gli diceva niente ma gli trapiantavano il riso dietro e lui rimaneva prigioniero. Era il segnale di dire vai più forte. Le mondine molte volte fra di loro bisticciavano, magari anche i trapiantini, però si formavano dei gruppi. Me l'ha raccontato un signore quando è venuto a visitare questa collezione e c'è la foto dove c'è anche lui che faceva il trapiantino e faceva parte di un gruppo che si chiamava la Supervolante e già il nome è un programma e ce n'era un'altra che si chiamava la Celere. E questo già un altro programma, un paesino di queste dimensioni. Questo signore mi diceva che c'erano 100 trapiantini a Villanova e quindi erano talmente tanti che si erano organizzati e poi hanno fatto diverse squadre per andare tutti insieme nello stesso posto. Adesso si parla di squadra di calcio, ma lì invece era un altro discorso. La squadra non è che uno va di qua e uno di là, devono andare tutti assieme, quindi è anche educativo da un punto di vista umano che tu sei in società, in una società e quindi il tuo ruolo lo devi rispettare perché rispettando il tuo ruolo gli altri possono andare in quella direzione e tu vai in quella giusta. E cominciavano già e ho conosciuto persone che a 16 anni andavano con degli uomini di trent'anni, che erano come una roccia perché erano abituati già da ragazzi e sicuramente all'inizio era dura. Provate a immaginare, passare 10 ore con la schiena bassa, la differenza sostanziale fra i trapiantini e le mondine è che le mondine camminavano in avanti e ogni tanto si chinavano

per raccogliere l'erba. Qualcuno magari non si ricorda che monda vuol dire pulizia, difatti una cosa sporca ci dice che è immonda. Tante volte nella parola c'è scritto tutto, ma la dimentichiamo, mentre invece i trapiantini vanno rinculando perché non deve pestare quello che ha trapiantato e ha sempre la schiena bassa. Un signore mi raccontava che, come si dice adesso nella pausa pranzo, molte volte mangiava sull'argine da coricato perché non era capace di stare seduto ed era un signore che aveva cominciato con 16, 17 anni.

Altri invece non soffrivano o pativano di meno, ma comunque era una cosa molto faticosa. E quegli attrezzi lì, se uno sa leggerli e ascoltarli, parlano di quella fatica, di quel sudore e dicono anche un'altra cosa che nella loro semplicità c'è tanto sapere, tanta conoscenza. Perché, per esempio, in una banalissima pesa cosiddetta stadera, se uno vuol fare lezione ai ragazzi sul concetto della leva è utilissima. Pensate che la stadera è una pesa di origine romana. Tant'è vero che il peso che si immette dalla parte opposta, che controbilancia ciò che deve pesare, si chiama romano e si basa sul principio della leva e quindi c'è il fulcro, la resistenza e la potenza. Pensate ai ragazzi che magari non hanno più l'abitudine di vedere, come quando ero ragazzo io e andavi al mercato, adesso ci sono le pesi digitali, vedevi che pesavano e quindi quando uno ti faceva quell'esempio capivi di che cosa parlava. Per cui potrebbe essere un banale trapano a mano che si gira in questo modo, se lo aprite dentro c'è una coppia conica che è lo stesso concetto del differenziale. Il primo che ha disegnato un differenziale è stato Leonardo da Vinci, un pittore per dire, ne ha fatte tante altre di cose. Comunque si può fare il discorso della coppia conica con un banale trapano di queste dimensioni e quindi il concetto di trasformare un movimento da un senso a un senso che è perpendicolare. Oppure ci sono altri attrezzi che possono basarsi sul concetto di leva che io, con un peso di dieci chili, ne alzo 100 per dire e quindi moltiplico la mia forza semplicemente con un'asta lunga due metri per dire.

Sono tutti ragionamenti molto semplici. Che poi, in fondo, le leve sono le cosiddette macchine semplici. Quindi le macchine più complicate applicano più leve e ingranaggi. E sono cose che secondo me adesso i ragazzi non fanno più, perché ormai c'è tutto digitale, il computer, il telefonino, non c'è più rapporto con la materia, con la fisicità della materia. Un manico di un badile e di una pala che è di legno, non è come prendere un manico di plastica perché il legno, anche se ha 50 anni, è ancora un essere vivente, è sempre una materia organica. Tant'è vero che se lo bagni si gonfia e se lo metti al sole si asciuga, diventa più piccolo. E i mestieri di una volta in cui avevi proprio il contatto fisico con la materia, la vedevi trasformarsi sotto le tue mani. Pensate un pezzo di legno che fai una cornice, come questo tavolo, la fai tu con quell' attrezzo, spingendo coi tuoi muscoli, vedi pian piano che si trasforma, che poi si muove perché magari si crepa, magari si piega. Non è una cosa che non ha vita, è un pezzo di vita, anche se apparentemente sembra morto. Invece non lo è, perché proviene da un organismo vivente.

Quando ero ragazzo io l'educazione sessuale era un tabù e quindi tante cose devi vederle per natura. Per esempio, quando una vacca doveva partorire nessuno me lo diceva, ma a forza di osservare capivo che quando c'erano delle sacche fuori dalla vagina voleva dire che quella vacca stava per partorire. Oppure un altro segnale tacito, era quando si vedeva la mia cara nonna, la mamma di mio papà, che incominciava a intrecciare una cordicella che sarebbe stata la cordicella per legare il vitello. Io capivo che era prossima la nascita di un vitello. Ecco l'osservazione e la capacità di collegare le cose perché fatto quella roba lì, magari la prima volta no, la seconda incominci a pensarci e alla terza a capire il perché. Questa è la cosa che bisogna riuscire a trasmettere alle nuove generazioni, perché non hanno più quel rapporto che si aveva una volta. Io sono particolarmente sensibile a queste cose, ma anche ai miei coetanei, allora vedevano certe cose in un paese, ma un ragazzo di città che per vedere una gallina guarda il computer, non sa cos'è una gallina e magari poi mangia l'uovo e non sa da dove arriva l'uovo e pensa che vengano dal supermercato. Il cibo che per fortuna ognuno di noi ha quotidianamente non è solo qualcosa che ci nutre biologicamente, ci dà energia, ci dà della sostanza. C'è tutta una cosa dietro il cibo, una storia, una passione, una meraviglia che bisogna recuperare per dare valore a quel cibo, perché una cosa che mi hanno tramandato i miei antenati è il rispetto del cibo che non c'è più, perché c'è tanto di quel cibo che viene sprecato per me è un peccato mortale, un peccato mortale perché ho conosciuto le generazioni dei miei nonni che di cibo ne hanno avuto ben poco. Mia nonna materna mi raccontava che a Natale bisticciava con le sorelle per mangiare un mandarino che noi ne abbiamo dieci, che otto sono marci in

mezzo al tavolo e poi magari fanno vedere le immagini di ragazzi della fame nel mondo, ma incomincio ad avere rispetto di quel cibo.

Finisco con questo pensiero, non lo dico perché mi piace dirlo, ma perché è una cosa che vivo quando io mangio un pezzo di carne per chi vuole mangiarla o qualsiasi altra cosa, ciò che mangio può diventare un mio respiro, può diventare un mio pensiero, un mio battito di cuore. Quindi quella cosa non è morta. Si trasforma nel momento in cui lo prendo e lo butto nell'immondizia, quell'essere vivente, che sia vegetale e animale è morto inutilmente.

Pansarasa Giovanni detto *Giuanin*

Risicoltore in pensione, memoria storica di Rovasenda

Rovasenda - VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/giovanni-giuanin-pansarasa>

Io mi chiamo Giovanni e sono nato a Rovasenda e ho fatto sempre l'agricoltore, il contadino. Abbiamo tenuto una cascina per 100 anni, la mia generazione è 100 anni che abita qua in questa cascina e abbiamo sempre avuto riso e bestiame. Ancora oggi, con 82 anni, tengo ancora i conigli e le galline, sono la mia passione. Ho fatto le scuole a Rovasenda. Poi dopo aver finito la scuola i miei genitori mi hanno detto "Cosa vuoi fare te?", "Faccio il contadino. Cosa avete fatto voi? Lo faccio anch'io". "Allora ricordati che per restare qua bisogna andare a lavorare. Non si può stare qua così, senza lavorare". E la nonna diceva: "Lasciatelo stare il figlio lasciatelo". "No, no, è meglio dircelo subito". Hanno detto: "Allora noi ti regaliamo un cavallo e uno lo devi comprare. E poi comincia ad arare per gli altri". Allora io non sapevo come fare, dove trovare i clienti. Poi ne ho trovati di clienti. Anche troppi. Andavo a casa e dovevo farmi i lavori dei cavalli, aiutare nella stalla, mungere le mucche, etc. Non avevo mai il tempo di studiare. Al mattino mi alzavo alle tre e nella stalla prima di cominciare la mungitura studiavo la lezione; ho fatto un po' di anni così. E poi mi sono stancato. Ho cominciato a lavorare per gli altri, con i cavalli, e ho cominciato a imparare bene la storia come era. Allora mi sono fatto furbo, facevo già i clienti d'inverno, prenotavano già. Mi chiedevano di arare il riso però non potevo fare 100 giornate con 2 cavalli, potevo farne 35 o 40 giornate di resa. E tutti mi chiedevano. Avevo troppi clienti. Sono del 1939. Avevo 12 anni finito la scuola, poi ho fatto un anno ancora però l'ho fatto serale.

Qua c'erano 30 mucche, allora, 30 mucche. Il latte allora non c'era nessuno che lo vendeva. Allora si faceva un po' di formaggio e un po' facevo vitelli, vitelli delle mucche da latte per diventare grosse. Poi si uccidevano e le mogli le vendevo al macellaio. Però tutti se ne approfittavano, pagavano poco e così ho iniziato a produrre latte. Mio papà e mio zio, loro non erano contenti perché loro dicevano che non c'era guadagno a fare il latte lavorato, c'era lo scarto. "Guardate che si prendono i soldi tutti i mesi qua! A far ingrassare il vitello ci vogliono almeno quattro cinque mesi. E allora viene lunga la storia. Invece con il latte al 30 di ogni mese arriva l'assegno, quello che passa a raccogliere, il casaro". E allora abbiamo cominciato da noi. Siamo trovati bene praticamente. Ecco perché prendevi il po' di soldi dei vitelli e un po' di soldi li prendevi del latte. Il primo latte che abbiamo venduto l'abbiamo dato a uno di Borgomanero qua vicino, ha fatto le prove, allora lo provavano, perché ci dovevano fare il gorgonzola, doveva essere perfetto. Allora quel signore lì, l'inverno dopo c'era un signore di Rovasenda che faceva il raccoglitore, aveva il camion e passava a raccogliere il latte. Mi chiese "vuoi venire là nella nostra latteria a girare Tome?" Ma io ero già capace perché facevo già la toma qua. Allora andai in latteria. Ero io con uno di Napoli. Aveva una cascina lì nella Baraggia, andavamo su col camion e veniamo giù con lui, perché la macchina non ce l'avevo ancora e allora venivo con lui la sera, dopo pranzo. E prima di venir giù ci faceva dar da mangiare ai maiali anche. Aveva il siero del latte, aveva un impianto, faceva scorrere il siero nella mangiatoia dei maiali e mangiavano tutti. Aveva 150 maiali, erano belli. Raccoglieva anche tutta la zona di Borgomanero. Lì tutto raccoglieva, era solo lui raccoglitore. Lì in mezzo non c'era nessuno. E tutti i mesi ci dava i nostri soldini, si andava avanti benone. Poi abbiamo smesso di andare arare per gli altri perché abbiamo preso un po' più di terra per noi. Allora si prendevo poi noi le monetine per

farsi aiutare nella risaia a togliere l'erba del riso. E avevamo delle buone rese. Seminavamo allora il Rosa Marchetti, il Sant'Andrea, si seminava il Vialone e anche l'Originario, quelle 3 o 4 varietà.

Era farlo seccare che era dura. Se non c'era il sole non lo facevi seccare. E lì c'era un'aia, e ci stavano cento quintali di riso che tagliavamo a mano, avevamo dei taglia-risi che vennero su da Borgomanero, e quei ragazzi lì lavoravano già per conto suo. In autunno venivano qua a tagliare per noi e non volevano i soldi, volevano solo il riso bianco da mangiare. E allora noi si faceva lavorare il riso e poi loro venivano a prenderlo. Poi alla fine abbiamo comperato un trattore David Brown, già con le gomme. Loro ci davano i cavoli, si faceva un po' di cambio merci insomma! Ma non ce n'era mai abbastanza, i cavoli erano il mangiare più forte l'inverno, si mangiavano sempre cavoli. D'altro, se non c'erano le galline e il maiale non si mangiava. Altra carne, non ce n'era. Bisognava lavorare, non c'era niente da fare perché gli animali non potevi abbandonarli, dovevi tenerli da conto. Se non li tieni da conto non danno resa. Quelli che abbandonavano la stalla sono durati poco, non hanno fatto strada come contadini, sono andati indietro.

Noi avevamo 90 giornate di risaia. Abbiamo affittato della Baraggia vergine e allora bisognava metterla a posto. Abbiamo cominciato a rigirare la terra e i ceppi. La chiamavano Trebbia quella zona della Baraggia. E lì c'era un signore, di Rovasenda, che era un po' zoppo. Ha cominciato a togliere le radici [dei ceppi che avevamo tagliato] per fare le spazzole, per pulire i cavalli. Aveva fatto sotto un portone una mezza officina per fare le spazzole. E lì vicino c'era un falegname. Gli faceva gli assi e tutte le copertine delle spazzole. E faceva quel lavoro lì, anche se era zoppo se la cavava. Doveva togliere quella radice lì, e poi dopo doveva lavarla, pulirla e metterla ad asciugare. Era un lavoro mica da poco. Ma lui aveva il lavoro tutto l'anno. In autunno c'era già qualche essiccatoio e lui andava a farlo girare. Era molto in gamba, far girare quello lì. Faceva giorno e notte, tutto l'autunno. Noi si portava il riso, ma più che faceva era lui, perché allora l'essiccatoio non andava a gasolio, andava a carbone e a legna. E allora bisognava saper tenere il fuoco. Lui era un artista, aveva sempre il fuoco giusto.

Portava via le radici delle piante per poter fare delle pianette grosse come due volte qua dentro. E allora come si faceva? Si prendevano i cavalli con la strüsa. Avevamo fatto una macchina pesante. Così si potevano togliere dei ceppi che erano grossi così. E allora si metteva su quella lì [la strüsa] e poi con i cavalli andavi in fondo dove c'era il buco e lo rovesciavi. E l'anno dopo quel signore andava a raccoglierle perché dovevano macerare, marcire via, per togliere la radice, sennò non veniva la radice. Allora lui faceva quel lavoro lì.

Noi si andava avanti, spianando e mettendo riso. Il primo anno facevo 15 quintali di riso per giornata, il secondo anno ne facevo dieci. Perché la bollitura della stappa di Baraggia non lasciava crescere bene il riso. Allora, quando vedevi così cosa si faceva? Per salvare il raccolto, si toglieva l'acqua, si lasciava asciugare. Il riso dovevi farlo quando aveva solo il dente, e quando era così [indica pochi cm con il gesto di una mano] cominciavi a immettere l'acqua che si riprendeva e si alzava. Come mettevi l'acqua lui cresceva! Tutte cose imparate sulle nostre spalle. Anche il perito agrario che vendeva qua quella cosa lì non poteva saperla.

Con il letame delle mucche abbiamo potuto fare anche il riso perché si metteva giù il letame anche dove c'era la terra spianata, se no queste terre qua sono terre senza sussistenza, non c'era nessuna sostanza sotto. Ci potevi fare i mattoni e facevi la casa sicuro.

Noi avevamo ancora due buoi, erano dieci quintali l'uno, erano venti quintali. Ecco quelli erano i *magu* [i maghi] della Baraggia, anche con una *strusa grosa* caricata, andavano sempre. Il bue nella palta non ha paura, andava sempre. Al primo anno non si poteva arare con quelle ruote lì, invece con quella della coda, la chiamavamo la *steiva* noi, con quella lì aravi bene. Con quella lì della bicicletta non eri capace ad arare, te la spostava di qua e di là. Con quella lì con una lama davanti e i buoi che tiravano, quella lì tagliava anche grazie alla massa dell'aratro.

L'agricoltura è andata bene quando sono arrivate le ruspe, con quelle ruspe abbiamo potuto fare delle piane più grandi e sono arrivate anche qua le risaie, come un po' come giù, nel basso vercellese. Però nel vercellese era già piana la terra, loro da una piana piccola ne hanno fatto due da 15 giornate. Da una piana piccola lì hanno tolto gli argini, e ne hanno fatte due da 15 giornate, e la piana da 15 giornate dà un altro guadagno, non c'erano gli argini, era una ripa sola attorno. È arrivato il trattore, sono arrivati e cavalli e li

hanno incominciato a fare festa e a non lavorare più. Con un trattore facevi tre volte quello che faceva una coppia di cavalli in un giorno. Allargando le piane hanno tolto anche la rimanenza degli alberi. Ce n'era uno poi qui che era padrone di tutto: ha buttato giù tutti gli alberi e faceva spianamenti. Giù nel vercellese avevano già fatto quel lavoro. Noi qua si andava verso la montagna e non si potevano fare certe cose. Poi è arrivato trattore, sono arrivate le mietitrebbie. Allora dovevi tagliare a mano [qui da noi] con le nostre "pianine" non si girava neppure la mietitrebbia.

Al tempo della monda si prendeva gente che veniva da Ferrara, da Modena a fare la monda e stavano qua sul posto e si facevano da mangiare. Dovevi darci i soldi per fare il vitto, il pranzo. Mangiavano sempre minestrone, solo la domenica, un pezzo di carne o una bistecca o il bollito per cambiare praticamente. Se no lungo la settimana c'erano due delle signore che venivano a mondare e che facevano il minestrone, patate, fagioli e andare avanti. La sera si usciva anche in paese a prendere il caffè o qualcosa. Nella cascina [dopo l'arrivo delle macchine] era come un deserto, perché non c'era più nessuno. Era tutta una storia differente. Invece quando c'era tutta questa gente si andava sulla strada, a passeggiare, a scambiare qualche parola e poi via andare.

E poi è venuta anche un po' di guerra, ci faceva scappare. La Guerra del '45, quando andavi sulla strada arrivavano partigiani, repubblicani. Scoppiettavano e tu scappavi via, perché se non scappavi ti uccidevano. Dovevi farlo per forza. Io mi ricordo che andavo, ero un ragazzino. E tutta quella gente lì diceva: "ehhhh che storia è questa? Dobbiamo andar via da casa nostra per lasciare fare la guerra loro". Eh il mondo è così. La guerra quando c'è è per tutti, non è solo per uno. Ha capito? E allora anche tu che eri lì, te ne dovevi andare, se no ci lasciavi la pelle. Quando raccoglievamo il riso si andava prima di raccogliere davanti due signore a raccogliere le spighe più belle. Facevano quei mazzolini e mettevano la spiga e un mazzolino sopra. Facevano i mazzetti, i *masett*, li attaccavano in casa, per ricordo. Bisognava andare a raccogliere le spighe belle perché proprio tutte non andavano bene. Allora si faceva bella figura. Se no, non si faceva bella figura. E poi ce ne regalavi a uno, ce ne regalavi un mazzetto a un altro. E anche le qualità del riso si facevano, c'era Sant'Andrea, che aveva una spiga più bella, venivano più belli i mazzetti, poi c'era il Rosa Marchetti che aveva un'altra spiga bella, venivano più belli. L'Originario anche aveva una spiga bella. L'Arborio invece aveva la spiga più corta, non venivano bene. E allora non li volevano più fare con quel riso lì e allora andavano sempre a prendere quello bello per fare queste cose, per darcelo poi ai signori che volevano tenere il mazzolino lì in casa.

Poi c'era anche la gente che andava a tagliare in giro, che veniva a tagliare il riso, se le prendevano quelle spighe e si facevano loro [i mazzetti] a casa sua [loro]. Non si poteva fare per tutti eh, era troppo lavoro, non si poteva.

Prima c'era la benedizione dei cavalli, si andava in piazza della Chiesa si portavano tutti i cavalli lucidati in ordine. Questa veniva da [???]. E allora si mettevano tutti in fila, poi veniva il parroco e c'era anche il sindaco, c'era anche tutta la giunta del paese, tutto. Poi facevamo il pranzo. C'era un'osteria lì in piazza, dove c'è la Posta adesso. Quel signore lì faceva il pranzo, il Fredu con tutti i cavallanti. Facevamo la panissa, un pezzo di bollito e intanto si discuteva: quello più bello, quello più brutto, quello che tirava di più, quello che tirava di meno. Era discussione. Facevamo un pranzo e ci volevamo tutti bene, non si guardava più il padrone e il cavallante, eravamo tutti uguali. E poi bisogna sempre aspettarlo, perché lui doveva finire la messa, poi preparare, che portavamo un carro per salirci sopra, che lui faceva il discorso poi dell'annata che è andata bene, che è andata male e il raccolto, com'era e come non era... Lui faceva il discorso, era sempre l'ultimo ad arrivare. Allora noi altri si andava ad aiutarlo e poi lui veniva con noi a mangiare. Facevamo una panissa, una volta la panissa era il piatto più genuino che c'era nel paese, piatto dei poveri praticamente: erano fagioli e riso. Delle volte ci si metteva anche il salame, poi quando si faceva in casa non si metteva il salame. Il salame si mangiava dopo, dopo il piatto della panissa si mangiava il pezzo di salame. Era cotto, lo tagliavi a fettine, e mangiavi una fettina di salame ed eri contento, andava benone! Per fare il risotto ci voleva sempre un brodo buono, del cappone o della gallina o il brodo del bollito. Si faceva il risotto, si metteva a cuocere e poi dopo col brodo si aggiungeva nella pentola e diventava speciale con quel brodo lì. Perché se non mettevi il brodo nel risotto, non

valeva niente, senza il gusto di quella carne non si poteva mangiare. Dava un po' di coraggio, un po' di energie, via! Quello lì [il risotto] si faceva solo la domenica. Adesso lo fanno tutti i momenti invece allora lo facevamo solo alla domenica, solo alla domenica.

Vino allora c'era e se ne beveva. Non c'era esagerato, ma c'era. Il vino dicevano che faceva male e invece mangiavi un piatto di risotto, bevevi un bicchiere di vino e stavi benissimo. Anche adesso lo faccio con il Gorgonzola e la Toma, tutte le domeniche. Gorgonzola, perché andavo a lavorare là da Paltrinieri e facevo già [allora] un risotto col Gorgonzola e la Toma e poi alla fine aggiungevo anche un pizzico di formaggio grana sopra, buonissimo, una cosa spettacolosa.

Io c'ho una figlia, questa che è infermiera sembra la sua mamma ed è Ferrara e vuole sempre pastasciutta, ma io mi stufo a mangiare pastasciutta. Un bel giorno faccio un risotto, dico subito: “adesso basta, oggi facciamo un risotto, risotto con gorgonzola!” E lo mangia anche la figlia, piace anche lei.

Così poi si prende ancora la Toma della Valsesia noi. Qua noi abbiamo un signore che in Valsesia ha una cantina sotto, la chiamiamo la *drüna*. In quella cantina si fa la stagionatura del formaggio e te la posso fare vedere, ne ho una lì. È speciale, me la porta sempre. Lui fa il giro ai suoi clienti lascia già la toma, lascia giù il burro ancora, fatto come una. Luciano è una brava persona che sa comportarsi bene e i suoi clienti le tiene da conto perché lui prende la roba dai dai Marghé e la ritira, che poi la porta a noi che non la facciamo più.

Io per suonare ho cominciato a far andare l'azienda del mio papà. Ho cominciato a fare la rotazione dei terreni. Mettevamo loietto e avena e poi facevo il fieno due anni e poi dopo mettevo riso e veniva benissimo e non c'era più erba, perché lo seminavi e c'era già la terra pulita, non c'era più il crodo. Per pulire il crodo se non togli la terra non sei capace a farlo quel lavoro lì, bisogna mettere l'erba, farla venire, e poi dopo fai il concime e poi dopo fai il raccolto, se no senza quello non ce la fai, perché se non metti il concime non viene.

Bisogna mettersi nella testa che per tenere la terra pulita e per tenere anche l'ambiente pulito, perché con tutti i diserbi che buttiamo è mica una cosa facile tenere pulito. C'è un po' di porcherie dappertutto adesso, perché le cose diventano pesanti. Metti, metti, metti, ma poi la terra è come un filtro. Se non filtra come si fa? Moriamo tutti. Ma adesso è piena ormai!

Adesso comincia a cambiare perché hanno fatto qualche pezzo di prato. La gente a forza di darcela capisce che fare così come una volta va ancora bene. Sempre prendere, sempre prendere e mai dare, bisogna anche dare qualche volta, non sempre prendere nella vita, perché la terra non può sempre mandar giù. Qualche volta deve fermarsi, lasciare andare e filtrare. Se non si fa così viene tutto inquinato, le cose diventano sporche.

Io avevo 90 giornate, non facevo sui 1700 1800 quintali, allora, nella nostra terra di Baraggia, nelle nostre piane, e vuol dire che facevo già venti quintali in media per giornata. E per giornata vuol dire che era già un bel numero di riso fare la media dei venti quintali. Da quando siamo partiti fare da dieci quintali e arrivare a venti c'è voluto del tempo, è mica stato facile a far fare quei quintali lì. Il letame delle mucche, lo spandevo, avevo comprato due spandiletame, ho comprato il carica letame e così caricavo e portavo via. Questo lo facevo il mese di febbraio, quando l'azienda era ferma, l'azienda era in riposo. Mettevo il mio letame nella risaia e poi in primavera lo aravo e dove c'erano i prüsun, dove c'erano i solchi che erano magri passavo due volte con il letame, dove avevo portato la terra niente, [invece] lì facevano due volte: una volta che attaccava alla terra, poi passavo un'altra volta, si attaccava bene alla terra e non ti rompeva più le scatole [quando aravi]. Il letame andava benone, faceva un bel lavoro. La mia terra l'ho sempre conosciuta, dove era magro passavo due volte col letame, sapevo com'era la mia terra, ero sicuro che facevo il raccolto sempre. Non ne ho mai bruciato uno.

Poi siamo andati a fare la scuola di agraria ad Arborio, da Marchetti, dal signor Marchetti, il signor Marchetti era un artista. È quello che mi ha dato il primo Rosa Marchetti da seminare. Mi ha dato 60 chili o 70. Di più non me l'ha dato perché non poteva. Aveva troppe richieste, tutti quelli che andavano a scuola volevano provare quel riso. Come faceva, non poteva dare il riso a tutti. E allora io il primo anno l'ho venduto tutto da seme. Avevo seminato cinque giornate, l'avevo buttato io come il trifoglio, era nato molto rado, però avevo fatto dei ceppi che erano così [indica con le due mani un cerchio di una ventina di cm]. Lo tagliamo

con una mietitrebbia di un mio vicino, una Rizzoli, una delle prime mietitrebbie, una macchinetta. [Il raccolto fu molto difficile ma insistetti per finire e non buttare il lavoro che era stato fatto. Alla fine riuscimmo a raccogliere il riso] Allora l'abbiamo tagliato tutto e messo sull'aia a seccare. L'ho venduto tutto da seme, tutti l'hanno provato, tutti hanno fatto tutti del gran riso, Rosa Marchetti. C'era una cosa che aveva come qualità il riso, aveva la gamba un po' molle e si sdraiava e si allettava ed era un po' cattivo da tagliare. Però adesso vedo che lo mettono [anche] loro [riferito alla famiglia Stocchi. Fulvio Stocchi era presente durante l'intervista]. È sempre in piedi ed è bello. Forse allora c'erano le terre troppo ricche di letame, poi io l'avevo seminato sul prato e non andava bene sul prato. Andava bene sul prato del secondo anno, allora andava benissimo. Forse andava giù solo qualche pezzettino, che la macchina non se ne accorgeva neanche.

[Pansarasa] “Devi seminare il prato, se non semini il prato non ce la fai” [Riferito agli Stocchi che chiedevano consigli]. “Puoi fare tutto quel vuoi”.

[Stocchi] “Ma tu vedo che fai il riso”.

[Pansarasa] “Ma io adesso c'ho anche il letamaio. Io ogni due anni giro la terra, lo lascio in asciutta e poi dopo faccio prato e il prato dove ci mettevo il letame perché vedevo troppo grasso e bruciava il riso e allora faceva tribolare. E invece non ci mettevo il letame, niente, lo seminavo così e andava benissimo. Facevo dei raccoltoni che erano speciali. E anche poi il Rosa Marchetti era poi un riso per la Baraggia, da levarsi il cappello.

Le mucche di notte partorivano, devono togliersi vitelli dalle altre. Non potevo sempre chiamare il veterinario. I soldini andavano! Se chiamavo il veterinario il vitello era già scomparso. Vuol dire che la mucca quando le devi togliere il vitello, poi togliere la placenta, il sacco del vitello. E come si fa? Bisogna essere capaci. Avevamo un vicino, lo chiamavano il “Pulidin” era solo capace a fare quel lavoro ma era molto in gamba. Mi ha insegnato a fare tante cose, anche per una mastite sul petto, con la sūnsa del maiale e un po' di polvere di zolfo. Fior di zolfo era, lo ungevo due volte e scompariva. Mi sono sempre aggiustato.

I capponi li facevamo noi i primi anni, però è una storia fare il cappone e tagliarlo dietro era facile l'infezione. Allora dovevi cucirlo e cucirlo dovevi avere il filo apposta e allora c'è venuto un momento che non lo trovavi più. Allora, se non si trovava, come facciamo? Usiamo il filo normale. Il filo normale non andava bene, faceva infezione, e poi non crescevano, non crescevano più. Invece adesso li fanno sotto l'ala, sotto l'ala è perfetto. Lì prendono subito il suo sterco e lo mettono a posto praticamente, lo tolgono, e loro diventano belli. Adesso arrivano dei capponi che sono due chili e mezzo, tre chili. Puliti eh, io parlo di pulito, poi sono belli, belli! L'ultimo l'ho mangiato ieri, [ride] buonissimo! Quelli lì sono speciali è la carne più buona che ci sia il cappone perché è nato senza andare con le galline, senza coso, e allora è buonissimo.

Per gli incroci bisognava andare dopo pranzo sul buono del sole, quando c'era la fioritura aperta, si prendeva il seme del riso da un fiore, si mi mettevo sull'altro. Ma non sempre attaccavano tutti. Poi c'era quello che prendeva subito e quello che non prendeva. Delle volte bisogna passare due volte, togliere un'altra spiga vicino. Io l'ho fatto quando andavo a scuola, quel lavoro lì, alle “Sperimentali” di Vercelli. Bisogna togliere quella che c'è vicino, che è quella malata, e prendere quella che c'era sotto. E allora si toglie, tac, e si mette il seme dentro, è più facile che attacchi bene quella, che quella che c'era sopra. La seconda attaccava meglio della prima. Se viene una pioggia sulla fioritura e sparso. Nel '57 è sparito tutto il riso, avevo dieci giornate, mi avevano dato il seme da seminare di Arborio precoce, che volevo provare quel riso lì, vedere come è. È andato male tutto, neanche una spiga, neanche uno, tutto vuoto. Le spighe erano tutte vuote. Ecco, quello è successo per un colpo di freddo sulla spigatura. [il riso] era col fiore, [il freddo] ha colpito il fiore ed è arrivato tutto vuoto. Non tutte le qualità, qualcuna ma quasi tutte hanno sofferto. Perché il riso, quando spiga, non [lo fa] tutto in un giorno, poi c'è anche il figlio, che spiga qualche giorno dopo. Ma era già metà raccolto perché il padre era diventato pieno, ma il figlio era vuoto. In pieno prende la brina. La brina ti porta via tutto e non ti lascia più niente. La grandine prende [a zone] Se uno ha tutto il riso vicino allora sì, ma noi l'abbiamo sparso, te ne porta via un pezzo ma te ne lascia un altro. Allora devi calcolare che metà raccolto quasi lo fai.

L'agricoltura è sempre andata avanti così, non è sempre andata avanti con un raccolto solo. Se non c'era uno, ce n'era un altro. Non è che tutto riso va benissimo, non va benissimo! Adesso può andare bene perché ti danno i soldini, se va male ti aiutano, ma allora non ti aiutavano. Dovevi aggiustarti da solo.

La gazza *gavassera* lo fa sul *gavass* il nido e quel nido lì serve come quello sopra. Quando eravamo in Barbagia, che si dava da mangiare ai cavalli, nel tempo che i cavalli mangiavano, facevo un giro nella Barbagia dove c'erano l'acqua che correva e c'erano i *gavass*, andavi lì e prendevi tutti i piccolini, li portavi a casa e li mangiavi. Erano buonissimi come i *columbot* ed erano come i *columbot*. Dovevi pulirli, lasciarli una notte al fresco e poi il giorno dopo li facevi cuocere. Erano buonissimo e te lo dico io. E venivano nella Barbagia facilmente, perché era una razza che lo facevo basso il nido, non andava sopra a fare il nido, era tutto scoperto andava benone. E il corvo fa il nido anche lui, delle volte lo fa anche basso, però è amaro da mangiare, invece la gazza è più dolce. Poi c'erano i colombi, i colombi *favass*. Colombo della Baraggia, lu ciamavu *culumb favass*, anche quello lì è più grande del piccione normale, e poi è buonissimo da mangiare anche quello. I primi anni non venivano vicino alle case, ma dopo arrivavano degli dei mucchi di colombi a settembre che faceva paura nella Baraggia, sugli alberi, arrivavano a settembre. Poi col fucile i cacciatori ne facevano dei mezzi sacchi. E che non si poteva, perché erano già un animale protetto.

Le nutrie allora non c'erano, le ho viste ma ero già vecchio io quando le ho viste. La prima volta che le ho viste era vicino al *camp Marcheis* “*ma che rasa da rat ca lè cul lì? Mai vist an rat gros parei mi*”. Dicono che sono buone da mangiare, ma io non le mangio.

Ho provato a fare una cosa anche. Il colombo selvatico, ho preso le uova, le ho messe sotto a un colombo normale. Sono nati due piccioncini e sono stati allevati perché li avevo chiusi. Come li ho aperti sono spariti. Non vogliono stare nello stato chiuso. Vogliono essere aperti e correre, niente da fare. Noi avevamo colombi, qua ne avevamo una settantina, ottanta, il mio papà aveva passione di quelle cose. Lui conosceva le femmine, i maschi, tutto. Li metteva insieme e facevo i colombetti da 6 etti l'uno.

Erano disperati più dei disperati perché non avevano neanche i soldi per comperare due cavalli, ne compravano uno, però avevano una mucca piemontese, ma piemontese, perché ci vuole una mucca forte per andare col cavallo. Lo mettevano al paio del cavallo, vicino al cavallo, e andavano ad arare con la mucca e il cavallo. Tagliare il prato con la mucca e il cavallo e tiravano la falciatrice. La mucca arrivava a casa la sera che era morta, non ce la faceva più per stare vicina. Poi il cavallo, rallentava il passo, prendeva il passo della mucca, e allora andava bene anche lei, che tirava scemo il cavallo e che avevano il passo insieme. Ma ci voleva un anno o più per imparare quel passo lì. Lei non ce la faceva a stare dietro al cavallo, però il cavallo, che era un animale intelligente, rallentava il passo lui per lasciar venire avanti anche la mucca. Tra loro animali vengono che si capiscono.

Fulvio Stocchi

Risicoltore biologico

Rovasenda - VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/fulvio-stocchi>

Sono Fulvio Stocchi, sono nato il 31 marzo 1950, sono un ariete e ho 70 anni. Qui ci troviamo a Cascina dell'Angelo. Io sono nato proprio qui. Mia mamma la chiamava la cascina dei Diavoli! Io ho iniziato da piccolissimo a seguire gli animali, poi pian piano gli animali sono stati eliminati. Ho cominciato con 13 anni: avevo 13 anni e mi ha fermato la polizia a Gattinara mentre guidavo il trattore. A 14 anni avevo in mano una motosega di 14 Kg, a 11 mi ha preso il fulmine che è entrato in casa e mi ha arrostito i piedi. Ho iniziato ad aiutare mio padre nelle risaie, i cavalli ormai li avevamo eliminati, le mucche lo stesso perché non si poteva più e i tempi cambiavano.

I nostri terreni sono argillosi, siamo sui terreni della Barbagia, sono terreni privi di sussistenza, se non per il riso. Sono calcolati i terreni più poveri d'Europa. Se non c'era il riso, qui morivano di fame, si potevano fare solo un po' di pascoli con qualche mucca, qualche capretto.

Delle mondine mi ricordo appena, perché ormai era periodo di cambiamento, cominciarono ad arrivare i diserbanti, cominciarono ad arrivare le malattie. Infatti io con 35 anni, neanche 40 anni, ero già a rischio e da lì ho tenuto duro e piano piano ho detto: “Possibile che non c'è un'alternativa alla chimica?” E da lì abbiamo iniziato a cercare qualche soluzione. Le pensavo, però arrivarci non era facile, c'era la chimica con cui si guadagnava, si cambiava la macchina, si cambiava il trattore. Poi, circa una ventina d'anni fa, la mia salute se ne stava andando. E allora ho pensato che fosse ora di andare in Paradiso. E da lì, conoscendo anche altre persone, grazie a Giovanni Panzarasa che mi ha sempre sostenuto, abbiamo cominciato a vedere, a fare delle piccole prove per riuscire a fare riso senza chimica.

E da quando la mia salute se ne cominciava andare, allora ho detto: “Possibile che non c'è un sistema per riuscire a fare veramente il riso naturale biologico?” Perché il biologico che c'era in giro era falso, era solo sulla carta. Io mi ero informato l'Ente Risi per farlo veramente, ma si potevano mettere comunque un sacco di prodotti chimici, e allora non sarebbe cambiato nulla. Io ho la testa dura, essendo un ariete, abbiamo tenuto duro e da lì abbiamo cominciato a fare delle nostre prove, con campi sempre un po' più grandi. Poi, quando pensavo di aver capito, non avevo ancora capito niente. Facevamo i sovesci, perché il terreno deve riposare, solo che i campi devono stare fermi un anno. E quando abbiamo capito come si poteva fare abbiamo lasciato metà azienda a riposo e metà l'abbiamo coltivata, seminando il sovescio e l'anno dopo seminavamo gli altri campi. Tutti mi dicevano che si guadagnava meno, ma a me non interessava, perché ho ritrovato la mia salute. Alcuni anni non riuscivo neanche a raccogliere i semi che buttavo nei campi. In autunno dicevo: “Cosa stiamo facendo qui, cosa stiamo producendo!” Ma i miei figli erano fiduciosi. Però, non essendoci spese, l'azienda riesce ad andare avanti con i contributi che arrivavano. Poi, a forza di provare, abbiamo capito che seminando il riso in mezzo all'erba cresceva benissimo. Ce ne siamo accorti il 2 giugno: mio figlio aveva trovato del riso nell'essiccatoio. C'era un sovescio che era una meraviglia. Vado in quella piana a seminarlo e poi vado a schiacciare l'erba. E così ho fatto, ho seminato il riso, sono andato a schiacciare l'erba con la fresa. Solo che son passato sopra, come un rullo ho schiacciato tutto. Ho messo l'acqua per 8 giorni, poi ho tolto l'acqua, e il riso ha cominciato a germogliare. Il riso ha cominciato a partire. Quel riso lì ha prodotto come il chimico, forse più del chimico, senza spese. Da lì abbiamo capito che effettivamente non bisogna rovesciare i terreni ma bisogna seminare in mezzo all'erba; seminando in mezzo all'erba, quando cresce si rimette l'acqua e il riso parte. Si vede che la fermentazione e tutti questi batteri inibiscono i semi delle erbe più piccole e il riso parte e si fa il raccolto normale. E da lì abbiamo cominciato a usare questa tecnica in tutta l'azienda. E poi abbiamo trasmesso le nostre conoscenze - perché bisogna cercare di aiutare le persone che non sanno, a riuscire a fare raccolto, perché se non fai il raccolto è inutile che si semini il riso. Infatti adesso a Rovasenda siamo già in dieci aziende che stanno facendo veramente il riso bio. Vero bio, perché di bio in giro c'è poco.

E da lì siamo riusciti ad andare avanti. Poi è arrivato il figlio, il genero, ingegnere civile venuto a lavorare qui in azienda. Io li seguo solo un po', però lascio fare a loro perché ormai i tempi cambiano, con i computer ecc. Poi abbiamo fatto la nostra riseria, perché i primi anni facevamo lavorare il riso all'esterno e avevamo già un punto vendita. Poi appena abbiamo potuto, abbiamo fatto la riseria così trasformiamo noi il nostro riso, perché il mio riso non si deve sporcare con altri risi.

E io non sapevo di coltivare l'oro! Perché bisogna mangiare il riso? Perché il riso ha lo stesso pH del nostro sangue. Se uno mangia dei prodotti acidi ci sono degli organi che devono riequilibrare l'acidità, se no si muore. L'unico alimento che ha 7,6 o 7,7 di acidità è il riso, lo stesso pH del nostro sangue; mangiando riso è tutto in equilibrio. Perché i popoli che mangiano riso sono più sani, più longevi? Perché hanno lo stesso pH del sangue e questo non viene detto da nessuno. Ho provato a dare l'oro alle galline, non l'hanno mangiato, gli ho dato una manciata di riso, lo hanno mangiato.

Quando abbiamo iniziato i vicini ci guardavano, dicevano: “Questi sono pazzi, perché non è possibile che venga fuori il riso”. E effettivamente i primi anni non producevo nemmeno il seme che mettevo giù, anche l'Ente Nazionale Risi di nascosto veniva a vedere i miei campi e vedevano che il raccolto era scarso, perché aravo, poi seminavo, partiva il riso, ma anche l'erba e poi tagliavi, però c'era più erba che riso e il raccolto era quasi zero.

Poi piano piano, con i nostri esperimenti di pacciamatura verde, siamo riusciti a produrre il riso. Un giorno ho incontrato un mio vicino, un agricoltore lì vicino, in autunno, e mi ha detto: “Guarda in questo campo che hai fatto questa primavera, io non avrei scommesso una lira”. E invece c'era un raccolto normale ed è rimasto stupito e da lì siamo riusciti ad andare avanti e a contagiare altre aziende come Maria Paola, come Giuseppe Goio, Marco Fassone e altri ancora. Cambiare le abitudini non è facile, infatti quel che si impara da bambini, è difficile cambiarlo quando si è vecchi. Non so se è nel DNA che uno ha dentro, devi andare avanti perché due più due fa quattro, ma in agricoltura non fa quattro, magari fa dieci, magari fa sotto zero. Dipende da come va il tempo, perché c'è sempre qualcuno dall'alto che ci dà tutto quello che riusciamo. Bisogna lavorare di più con la natura, cercare di capire la natura, capire l'acqua, osservare. Invece adesso il contadino non osserva più.

Un giorno vado dal mio vicino qui per qualcosa, esce sua moglie e mi ha detto: “Ah, voglio vedere che fine farà il tuo biologico fra qualche anno”. Adesso ha un tapiro. Passa di qui, ma non entra in cascina. Non perché io gli chiudo il cancello, ma perché lo sa che cosa mi ha detto. Vede che abbiamo fatto la risalita senza fermare il nostro riso, abbiamo fatto sul tetto il fotovoltaico, l'impianto antincendio e abbiamo ritrovato la nostra salute perché la salute col tempo è a rischio.

Lo stress, la chimica, tante cose messe assieme rovinano la nostra salute. Il chimico si vende al supermercato, uno va a comprare, non ha relazioni, invece col punto vendita c'è relazione con le persone che vengono qui. Rimango stupito anch'io, perché a volte regaliamo del riso e questi ci vengono a cercare perché dicono che un riso buono così noi l'hanno mai mangiato. Ma in tutta Italia, anche all'estero, anche in Austria, mandiamo il nostro riso. Sono cose più belle, ci sono più contatti con le persone, prima c'era solo il contatto con il mediatore a cui si vendeva il riso e ti portava l'assegno e si rimaneva sempre a casa a lavorare. Invece così sei in contatto con gente, conosci persone e ti confronti, noi diamo dei consigli perché i consigli sono ben accetti, dei consigli giusti, però non come quelli dei periti agrari, che poi esperienze non ne hanno perché in campagna sono le esperienze che contano.

Bisogna ripristinare l'ambiente perché qui se non partiamo dall'ambiente, con l'agricoltura naturale, l'alimentazione sana, sarà un grosso problema.

Già trent'anni fa abbiamo cominciato a fare negli argini delle siepi, nei punti più in ombra, perché senza alberi noi non possiamo vivere, perché l'albero è quello che ci dà la vita, l'ossigeno. In base alle aziende, uno deve valutare dove può mettere degli alberi attorno ai campi, almeno un minimo intorno ai campi. Poi i miei l'hanno messo anche in mezzo, poi qualcuno lo toglieranno perché deve passare con i macchinari, non è che puoi passare con l'asinello, i tempi cambiano e niente. Si vedono i cambiamenti perché l'albero ripara il vento, è altra energia che porta al terreno, almeno attorno agli argini. Ritornano le rane, c'erano i pesci che mutavano, mettevamo le carpe in risaia, facevano gli avannotti, gli avannotti venivano fuori mutanti vedevi senza coda le branchie tutte storte. Le rane le vedevi, qualcuna che non riusciva neanche più a camminare, ora sono tornate. I pesci li mettiamo in risaia, arrivano gli uccelli, cioè dobbiamo vivere un po' tutti, creare il nostro ambiente. Piano piano siamo riusciti a ricreare quello che avevamo distrutto.

Adesso avevamo già un laghetto con le carpe, i ragazzi hanno creato un laghetto scavato nell'argilla per reinserire le tartarughe originarie di questo posto. Perché qui, dove c'erano le paludi, c'erano le tartarughe d'acqua che d'inverno svernano sotto nel fango e abbiamo ricreato questo laghetto tramite un ragazzo di Vercelli che sta studiando queste cose e abbiamo ricreato, l'abbiamo recintato dove adesso ci sono le rane e fra un anno metteremo le tartarughe per vedere di ripristinare l'ambiente. Poi le lasceremo andare fuori nei posti più paludosi.

Ognuno di noi deve fare il lavoro che gli piace. A me è sempre piaciuto osservare e guardare nei campi, specialmente con il riso, anche nell'orto. Poi coi macchinari fai poca fatica. Non è come il Giovanni, lui veramente ha lavorato con fatica, grazie anche alle sue esperienze, anche moralmente, mi ha sempre sostenuto, perché senza Giovanni Panzarasa non so se sarei arrivato qui, perché lui è un maestro con le sue esperienze e con due parole ti dice come fare a risolvere i problemi.

E per esempio il nostro metodo che utilizziamo qui, non funziona dove ci sono terreni sabbiosi; non va bene perché mettono l'acqua e seminano riso, ma assorbe troppa l'acqua. I nostri terreni mantengono l'acqua anche quando asciughi, fai fatica a mandarla fuori; invece dove hanno terreni sabbiosi conviene più seminare in asciutta, poi sarchiare, magari bagnare, sarchiare di nuovo e allora così riescono a fare buoni raccolti. Con queste tecniche si lavora l'80% in meno, meno i macchinari, rotazione, riposo nei terreni. Produciamo meno, ma non per diventare ricchi e andare a comprare il Bitcoin ma per la nostra salute, per l'ambiente, per i nostri nipoti che arriveranno, che almeno si troveranno ancora un po' d'aria salubre e le acque sane.

Io che mi ricordo il riso integrale non lo mangiavamo mai. Forse i nostri anziani lo pelavano loro in casa e allora lo mangiavano integrale. Però da quando sono arrivato io, a parte che mi è sempre piaciuto il riso, lo mangerei anche a colazione, ma ho sempre mangiato riso bianco. Abbiamo mangiato qualche volta riso integrale, sapevo che aveva delle vitamine, dei sali minerali. Ho provato qualche volta, ma non è che mi piaceva. Forse perché non sapevamo neanche cucinarlo. Perché l'industria ha fatto riso bianco? Il riso integrale dopo qualche mese si altera perché avendo il germe e degli oli, sali minerali e prendendo l'ossigeno, il riso si altera. La buccia lo conserva anche per degli anni, se non va l'insetto a mangiarlo anche negli anni, deve essere riso integrale appena sbucciato. E allora mantiene tutta la freschezza, perché la lolla esterna lo protegge meglio. Allora l'industria cosa ha fatto per farlo conservare: lo lavorano, tirano via il germe, i sali minerali e rimane il chicco di riso bianco e noi abbiamo sempre mangiato riso bianco. Perché? Perché non si sapeva. Eravamo nell'ignoranza che il riso doveva essere lavorato e tutte le cose che erano venute fuori si davano poi agli animali, perché le risaie poi lo vendono per fare i cosmetici, per fare tante cose. Poi andiamo in farmacia a comprare degli integratori per ripristinare quel che ci manca che mangiando riso integrale non servirebbe. Noi in genere lo mangiamo semilavorato o a volte integrale, a volte anche bianco, perché lo facciamo anche bianco nella nostra riseria.

Io mi ricordo che i contadini mangiavano il pane integrale. Però i conti e le contesse mangiavano il pane bianco e i contadini invidiavano i conti. Ma non sapevano che loro mangiavano sano. Non lo sapevano. Non gli è mai stato detto che bisognava mangiare integrale solo che l'industrializzazione ha ribaltato tutte le cose. Perché dura anche di più e si conserva anche due tre anni il riso quando è sbiancato, quando è sbiancato lo metto nel pacchetto anche dopo 2 o 3 anni lo puoi cuocere; invece il riso integrale dopo 6 o 7 mesi si sente che viene rancido e poi non è più buono.

Da quando abbiamo iniziato a fare coltura naturale sono tornate anche le farfalle, in particolare una farfalla che si chiama Licaena. Mi sembra che la Regione Piemonte la stia studiando, perché è rarissima, cresce dove non c'è diserbo. Se lasciamo la natura naturale, poi ritornano le farfalle, le lucertole, tornano le rane. Tutto ritorna perché ci sono le paludi, c'è il punto secco, esiste un po' di tutto, però bisogna lasciare che la natura faccia il suo corso. Invece noi vogliamo alterare.

Poi altri animali, a parte gli insetti dannosi per il riso che sono arrivati, che prima non c'erano, come il Cuccurionidi che mangia le foglie del riso, mettendo le larve sotto le radici del terreno, e larve mangiano le radici e le erbe lo soffocano e non c'è raccolto. Gli insetticidi risolvono il problema? È come la medicina, se hai il mal di testa il medico ti dà una medicina, come con la macchina se si accende una spia nel cruscotto il meccanico va a cercare il guasto. Non è che toglie la lampadina. Se il meccanico toglie la lampadina, la macchina va ancora, magari senza cambiare l'alternatore e dopo qualche chilometro sei a piedi. Noi facciamo la stessa cosa prendendo le medicine, togliamo la lampadina. Andiamo a vedere perché mi è venuto mal di testa. Magari ho alzato il gomito, ho mangiato troppo, non ho digerito e il mio corpo mi dice con mal di testa che c'è qualcosa che non va. A me manca tantissimo il riso e latte perché la sera in genere qui si mangiava quello. C'erano le mucche, lì avevano il latte, avevano il riso, sempre il riso bianco. Qui c'era una roggia che quando toglievano l'acqua c'erano trote, salmerini, tèmoli. Cinque o sei anni fa, hanno speso 35 milioni di euro, l'hanno cementata tutta. Se cade dentro una rana un animale non ne esce più. Io nel mio tratto qui, in cui l'argine è mio, mi sono fatto fare tre rampe, che se un animale, se una persona va dentro, trova poi l'uscita.

Qui è un terreno che non perde l'acqua sotto, erano più di 100 anni che passava l'acqua in questo canale. C'erano alberi di qui, alberi di là, si passava a tagliare due rovi d'inverno e l'acqua si formava in alcuni punti;

dove l'acqua era più alta si nascondevano anguille. Adesso vedi l'acqua che scorre! Sarebbe questo il nostro benessere? Abbiamo inquinato per fare il cemento, abbiamo distrutto e l'acqua corre. Qui prima del ponte, c'è l'acqua che è alta così, non sono stati capaci a fare la pendenza giusta. Poi sotto il ponte ne hanno fatta un'altra gli ingegneri, perché c'era un vuoto che risaliva e richiamava l'acqua. Anche lì hanno riempito di cemento. I nostri vecchi avevano capito che l'acqua richiamava l'acqua da dietro, con quel vuoto lì, che era alto 40 centimetri, e si fermavano sempre dei pesci. Ho preso una trota una volta lì, sai quanto pesava? Nell'alluvione del '77, nel mese di agosto c'è stata un'alluvione in Valsesia che ha portato giù le chiuse: ho preso una trota di 1450 gr! Sotto questo ponte, vado a vedere, c'era una trota che era lunga così. Spettacolo, una carne rosa! I temoli sono scesi perché l'alluvione li ha portati giù. Adesso in questa roggia non c'è più nessun pesce.

Matteo Musso

Risicoltore, presidente Riso Consorzio di Baraggia Biellese e Vercellese DOP

Carisio - VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/matteo-musso>

Sono Matteo Musso, ci troviamo in Cascina Masina, a Fornace Crocicchio, a Carisio. L'azienda agricola è un'azienda storica di mio papà e prima ancora di mio nonno, oggi condotta da me, mio papà e mia sorella. La mia è una storia un po' diversa, che viaggia in parallelo con l'agricoltura, in quanto io mi sono laureato in giurisprudenza, ho portato avanti studi giuridici e ho effettuato anche il praticantato, dopodiché ho capito che alla fine il DNA ha preso il sopravvento e mi sono buttato in pieno sull'agricoltura. Agricoltura che comunque non avevo mai abbandonato, perché io dall'età di 17 o 18 anni aiuto in azienda, ho sempre aiutato e ho portato avanti diversi progetti. Dopodiché sono entrato a far parte dei Giovani Coltori, un'associazione di Confagricoltura che mi ha dato tanto, mi ha formato tanto ed è stato un aspetto fondamentale, che ha portato ad alcune mie scelte di trasformazione della mia stessa azienda. Noi nasciamo come azienda agricola: mio papà, fino al 2005 o al 2007 ha sempre portato avanti la classica azienda agricola, quindi produzione di risone e vendita alle riserie. Dopodiché, dal 2007, 2008, questa zona di Baraggia Biellese e Vercellese è stata riconosciuta D.O.P., Denominazione d'Origine Protetta, dall'Unione Europea. Una volta avuto questo riconoscimento importante per il territorio e per il prodotto, è stato un valore aggiunto e questo mi ha portato a pensare – ero ancora a Pavia che studiavo – di poter iniziare a trasformare il nostro prodotto, venderlo direttamente e sfruttare questa qualità del prodotto legata a un marchio, quindi al nostro marchio e al nostro nome, per poterci far conoscere e vendere direttamente il prodotto. È nato come un gioco, tra il 2008 e il 2010, con pochissime quantità confezionate a mano. Nel giro di qualche anno ha cominciato invece a diffondersi sempre di più, a essere valorizzato. Abbiamo trovato diversi mercati di nicchia che richiedevano il nostro prodotto e questo mi ha forse anche portato ad avvicinarmi ancora di più all'azienda agricola, a questo mondo un po' diverso, che non era solo il classico mondo dell'agricoltura, quindi lavoro nel campo, ma un qualcosa in più.

Quindi c'era un rapporto umano, c'era soprattutto un confronto maggiore con le persone, perché appunto non è più una semplice coltura, ma diventa un commercio. E questo mi sarebbe piaciuto, perché mi è sempre piaciuto fare pubbliche relazioni, parlare con la gente, avere a che fare con tanta gente e anche questo mi ha spinto di più, ancora di più, a prendere in mano l'azienda e a continuare. È stato uno degli elementi importanti che hanno portato oggi ad assumere anche mia sorella. Adesso è da un anno che lavora con noi e quindi ha portato ad uno sviluppo aziendale diverso.

Il territorio di Baraggia è un territorio in cui il riso viene coltivato da moltissimo tempo. Ci sono reperti storici, diciamo, che dimostrano che il riso in Baraggia veniva coltivato già intorno al 1600. Proprio in una cascina qua dietro alla nostra erano state arrestate due persone che non avevano rispettato i vespri, ed erano arrestati mentre stavano mondando il riso. Questa è stata poi la dimostrazione che già nel 1600 il riso veniva coltivato in Baraggia.

La Baraggia è un territorio particolare a sé stante, diverso da tutti i territori di coltivazione di riso, in quanto i nostri terreni principalmente non sono terreni alluvionali, come tutte le altre zone, ma sono terreni

morenici, infatti questo territorio nasce dallo scioglimento dei ghiacci. Siamo vicini alle Alpi Biellesi, soprattutto vicini alla Serra d'Ivrea, che è proprio il *limes* dove si è fermato il ghiacciaio. Quindi questo terreno argilloso e limoso è un terreno particolare che dà al nostro prodotto una qualità, che si differenzia di tanto dallo stesso riso coltivato nella zona invece del vercellese o novarese più alluvionale. Abbiamo poi un altro elemento fondamentale della Baraggia che è l'acqua perché, essendo la zona più a ovest, più vicino ai monti, siamo i primi a prendere acqua, quindi è molto fredda, ma anche molto ossigenata.

Questo è un altro elemento fondamentale per il nostro riso, perché fa sì che il riso abbia un qualcosa in più rispetto al riso prodotto in altre zone, ma soprattutto utilizziamo la prima acqua, che è quindi più pura. E poi abbiamo un clima più fresco. Noi siamo soggetti a queste correnti fredde, diciamo fresche, che arrivano dalle Prealpi biellesi e che fanno sì che la pianta del riso abbia un sistema di maturazione tutto suo, unico e particolare. Questi tre elementi sono tre elementi che hanno determinato proprio la nascita della DOP, perché questi elementi hanno fatto sì che da analisi, da studi in tutto il riso prodotto in questa zona si è vista una diversità intrinseca sulla qualità e consistenza del chicco, che è un po' più piccolo, ma ha una perla interna molto più sviluppata, che sono elementi fondamentali per il riso da risotto, il piatto tipico italiano.

Nel disciplinare sono previsti il divieto di utilizzo di nitrati, di concimi con nitrati. Questo è stato per il 2008 quando è nata la DOP - in realtà per stesura di un disciplinare parliamo del 2005 2006 - un qualcosa di veramente avanzato, perché in quegli anni lì non si parlava ancora di nitrati o comunque di non presenza di nitrati all'interno di concime, invece questo il nostro disciplinare prevede l'assenza di nitrati all'interno dei concimi.

La DOP è nata più o meno nel 2008 e io non facevo parte di questo mondo, nel senso che cominciavo a conoscere questo mondo su un altro aspetto, più giovanile. E però poi, poco dopo, dal 2009 al 2010, mi hanno chiamato o hanno voluto che partecipassi a queste riunioni e ho fatto parte di questo consorzio. Abbiamo anche costruito una cooperativa legata a questo consorzio, proprio per cercare, per prima cosa, di conoscerci meglio tra di noi e poi per cercare di cooperare al massimo e poter far sì che questo prodotto potesse essere conosciuto perché si partiva da zero. Era una cosa importante perché, dall'oggi al domani, era nata una denominazione, ma questa denominazione può essere poi fatta conoscere a tutto il mondo e quindi l'unico modo per poter diffondere maggiormente le informazioni, e far sì che tutti conoscano, è che un gruppo sia un bel gruppo saldo, forte, grosso, importante e che possa cooperare affinché venga diffusa questa notizia sulla nascita della DOP.

Abbiamo dunque creato un consorzio e una cooperativa; diciamo che la cooperativa purtroppo non è mai stata ben vista, perché la cooperativa nel vercellese, soprattutto nella mentalità che è intrinseca, non rientra nel DNA dei risicoltori, tant'è che ha avuto vita breve: è durata solo quattro o cinque anni. Però è stata anche questa una parte fondamentale per quanto riguarda la mia formazione, la mia idea di diventare agricoltore e di seguire questa strada, perché comunque ho conosciuto diverse persone, anche non direttamente agricoltori, ma comunque gente che aveva aziende, magari in altri ambiti. È stato un qualcosa di formativo, che mi ha dato appunto un'idea anche di cooperazione. Io sono favorevole a queste operazioni difficili da fare, perché sono fondamentali per il rilancio di un territorio e di un prodotto.

La Baraggia si caratterizza anche per una particolarità a livello territoriale. Prima cosa perché è ricca di rivoli e torrenti: più o meno ogni sette o otto chilometri in Baraggia trovate un torrente, perché siamo vicino ai monti. Infatti nel giro di 15 chilometri abbiamo l'Elvo, il Cervo, la Rovasenda e il fiume Sesia. Questa presenza di fiumi e torrenti determina anche un habitat e una presenza di piante arbustive, cosa che nella zona più bassa del Vercellese e del Novarese, dove ci sono delle pianure, c'è molto meno. Da noi invece ci sono tantissime piante già solo lungo questi torrenti. Il territorio poi è particolare per quanto riguarda i tanti dislivelli. Le camere non sono così distese come le camere nel Novarese o nel Vercellese perché, essendoci troppo dislivello tra una camera e l'altra, non è neanche semplice poter avere camere tanto ampie e grosse.

La Baraggia del riso e la Baraggia biellese e la Baraggia che si estende vicino Gattinara, sono un tutt'uno: è un territorio che viene chiamato ancora la savana italiana. Ed è proprio una particolarità dovuta ai terreni e dovuta a questi arbusti che nascono soltanto qui in questa zona, naturalmente. Allora diciamo che oggi, io lo dico sempre anche a tutti i miei consumatori, che la chimica utilizzata oggi sul prodotto riso è una chimica

che non è quasi impattante. Lo spiego sempre ed è importante farlo, perché in Italia tutte le normative sull'utilizzo di agrofarmaci in agricoltura vengono decise dal ministero della Salute, non dal ministero dell'Agricoltura. È una cosa importantissima perché è l'unico Stato in tutta Europa in cui succede questo. In Spagna e in Grecia non avviene così, infatti loro non hanno le nostre stesse limitazioni per quanto riguarda gli agrofarmaci.

Per quanto riguarda un ritorno appunto a un sistema che impatti meno, posso dire che le nuove tecniche utilizzate forse fanno più danni di quelle vecchie, nel senso che oggi si tende tanto a fare una coltivazione in asciutta. La coltivazione in asciutta estensiva, come tutte le cose, va bene, ma deve essere fatta a rotazione, infatti la nostra azienda fa rotazione. Facciamo una piccola parte in asciutta, facciamo la parte in acqua, mettiamo della soia, facciamo erba in autunno e inverno. Questo perché ovviamente è la sensibilità nostra, abbiamo dei clienti, vendiamo direttamente il nostro prodotto, quindi tendiamo a fare il possibile per poter cercare di far andare in parallelo il rispetto dell'ambiente con il ritorno economico.

Alcune aziende tendono a cercare di fare il possibile per ritornare a coltivare come una volta, però c'è un grosso problema. Si potrebbe fare un vero ritorno al passato con l'agricoltura circolare, con una vera rotazione, soltanto con l'adozione di animali. Bisognerebbe riprendere nelle aziende le stalle e riavere gli animali. Purtroppo il sistema globalizzato di oggi non ci permette a livello monetario di poter avere un sistema che sia economicamente stabile. Questo è un grosso problema, così come fare un vero riso biologico, un vero riso senza l'utilizzo di agrofarmaci. Anche io, quando parlo di riso biologico, dico sempre che si parla di un biologico a livello di ambiente: c'è il rispetto dell'ambiente, perché il riso ha un elemento fondamentale, che è la lolla, completamente impermeabile e quindi su tutto il riso, se trattato con prodotti regolamentati e utilizzando i tempi di carenza previsti, voi non troverete dei residui di agrofarmaci utilizzati in agricoltura. Questo è un grosso vantaggio della pianta.

Come dico sempre, il biologico è un vantaggio per l'ambiente, quindi è un rispetto maggiore dell'azienda sull'ambiente. Però questo agisce anche a livello di ritorno economico: un grosso problema per l'azienda, perché abbiamo delle produzioni che sono del 60% o 70% inferiori rispetto alla cultura tradizionale. Quindi vorrebbe dire che quel prodotto dovrebbe essere venduto a prezzi molto più alti che purtroppo il mercato non paga, non riesce a cogliere e questo è difficile. Poi il vero biologico andrebbe abbinato a un sistema di allevamento, cioè bisognerebbe reintrodurre gli animali, perché comunque quando si lasciano i terreni a maggese hanno bisogno di un sistema di concimazione naturale, avrebbero bisogno di stalle, di animali. Si potrebbero fare anche delle collaborazioni, perché non è detto che un'azienda cerealicola debba per forza avere gli animali. Potrebbe creare collaborazione, una rete, una cooperativa, con invece altri agricoltori e allevatori che hanno appunto le stalle. Però purtroppo oggi non è fattibile questo sistema a causa del sistema globalizzato, un sistema per cui lo stesso latte ti arriva da un'altra parte a prezzi decisamente inferiori, che a quei prezzi tu non riusciresti neanche a produrre e blocca sul nascere un'idea di azienda circolare, a impatto zero e zero utilizzo di fitofarmaci.

Per il mio prodotto sono molto orgoglioso e posso dire che è proprio un vanto a volte, anche quando posso andare in giro e vedere negozi clienti che hanno esposto il mio prodotto perché io di quel prodotto so tutto. Quindi io so come e quando l'ho seminato, come quando l'ho tagliato in campo, quando l'ho mietuto, quando è stato essiccato e stoccato. Quindi so tutto di questo prodotto fino al confezionamento: tutti i singoli sacchetti li facciamo passare uno a uno per mano. Quindi a volte mi viene da pensare che quel singolo sacchetto potrebbe ricordarmi quel momento in cui è stato confezionato. Ed è una particolarità di una piccola azienda che esegue tutto l'aspetto della produzione, dalla semina fino al confezionamento.

Il riso, nella nostra famiglia, è sempre stato utilizzato più che altro come il piatto della domenica. Quindi era il piatto ricco, il risotto della domenica. Però, nello stesso tempo, tutte le volte che non si stava bene, il riso era anche un medicinale. Da noi si è sempre usato fare il classico riso in bianco per potersi riprendere. E questo mi fa spesso ricordare appunto come nasce il riso. Nasce proprio come un'erba medicinale, un'erba medica che era costosissima. Infatti il riso nel 1500 e 1600 veniva utilizzato come cura. Oggi invece il riso è

considerato un elemento base di poco costo per la nutrizione delle persone e invece in Europa nasce come una medicina, un'erba che faceva parte dei prodotti degli erboristi.

Il "risotto tipico" della nostra famiglia lo posso collegare a diversi risotti, ma in realtà più che altro sono stagionali, come il risotto con gli asparagi, perché il riso è un prodotto, è un piatto che si sposa bene con i vari prodotti del periodo della stagione. Il riso con gli asparagi si è sempre cucinato qua da noi, anche all'epoca dei miei nonni; oppure con i pomodori, nel classico risotto rosso durante la stagione estiva, più leggero; oppure il classico risotto coi funghi in autunno. Diciamo che è proprio forse anche questa la tipicità del prodotto: il fatto di sposarsi bene con i prodotti della stagione.

Da noi in famiglia si è sempre parlato del riso: dei problemi durante la giornata, magari dei problemi da risolvere il giorno dopo o magari gli elementi negativi di quel momento, del periodo, del clima. Il nostro lavoro è legato principalmente proprio a questo fattore climatico ed è un qualcosa di cui si parla sempre in famiglia. Il bello, secondo me, di coltivare un prodotto è che, durante una stagione, durante i 130 o 140 giorni, questo passa dal seme ad una piantina piccolina 5mm a diventare una pianta alta più di un metro, con delle belle pannocchie ricche. Questo è un qualcosa di fantastico, affascinante ed è una cosa che si ripete ogni anno, però è un ripetersi sempre diverso ed è questa è una particolarità del riso. Ogni anno, ogni stagione è sempre diversa da quella dell'anno prima o dell'anno seguente.

La pianta del riso ha la particolarità, che la fioritura dura 5 o 6 ore e avviene sempre tra fine luglio e inizio agosto, più o meno, e in quel momento, se la pianta subisce delle variazioni climatiche forti, è un danno per la pianta perché diventa sterile, quindi poi non darà il frutto, non darà la pannocchia, non darà al riso. L'impollinazione della pianta è particolare perché la pianta si autoimpollina, quindi diciamo che il polline cade dalla parte più alta alla parte più bassa.

Io sono una persona molto positiva, una persona che crede nel territorio. Io vedo nel mio territorio delle potenzialità esagerate: non ha nulla da invidiare a territori come le Langhe, come il Trentino, tant'è che uno degli obiettivi futuri che vedo io per il territorio è quello di essere nominati patrimonio dell'UNESCO, perché, secondo me, abbiamo tutte le carte in regola per poter essere nominati. Un territorio che ha subito diverse crisi, legate al biellese col tessile al vercellese con tutta la parte industriale, in cui ha retto la parte agricola che non ha mai avuto sbalzi forti, è sempre stata costante. Questo è una forza per un territorio, quindi la parte agricola, che è una parte economica del territorio, dovrebbe cercare di legare meglio e operare insieme allo sviluppo turistico. Dobbiamo avere un maggiore sviluppo del territorio dal punto di vista del turismo, perché questo potrebbe portare alla creazione di un maggior numero di aziende: piccole aziende che poi sono quelle su cui si basa l'economia italiana e che potrebbero sfruttare proprio tutte le potenzialità del nostro territorio.

Stiamo facendo un'operazione di rilancio del settore turistico con le bici, con le mountain bike. Insieme a una signora di Buronzo che ha un ristorante, abbiamo creato un sistema di percorsi, li abbiamo tracciati e stiamo cercando di attirare sempre più persone. L'anno scorso abbiamo avuto più di 200 visitatori e quest'anno abbiamo già 180 prenotazioni con un sistema di noleggio anche di e-bike. Solo che serve maggior collaborazione delle istituzioni perché le aziende devono ovviamente innescare il tutto, però dovrebbero avere le infrastrutture. Infatti, una cosa che noi chiediamo sono gli argini: abbiamo tantissimi argini di canali, grazie anche al sistema irriguo della risicoltura. Questi fiumi e torrenti hanno tutti degli argini, che basterebbe rendere ciclabili e noi potremmo avere un potenziale esagerato per quanto riguarda, tra l'altro, un turismo che è sempre più richiesto. La gente chiede percorsi in bici e perché non darglieli dato che ce li abbiamo già? Sono solo da sistemare e rendere ciclabili. È un progetto che stiamo cercando di portare avanti, però non è facile quando si è in pochi.

Negli anni '30 la Baraggia e la zona delle Langhe, erano i due territori più depressi d'Italia, tant'è che il Duce aveva dato delle agevolazioni e aveva creato dei consorzi di bonifica, perché questi territori erano talmente poveri e da rilanciare che avevano bisogno di agevolazioni. Oggigiorno le Langhe sono uno dei territori più ricchi d'Italia e la Baraggia secondo me potrebbe diventarlo se tutti arrivassero a credere e a pensare come hanno fatto nelle Langhe, in una collaborazione tra territorio e prodotto.

Il riso è un elemento fondamentale per quanto riguarda l'aspetto nutrizionale. Io ad esempio faccio tanto sport e so già che, quando mangio un piatto di riso integrale, lo abbinò alla giornata in mountain bike o alla giornata in cui vado a fare una bella camminata o una corsa. Quando mangio invece un vero risotto, un risotto con gli asparagi magari, mi dà anche un senso di tranquillità e rilassatezza perché è una cosa che mi ricorda in automatico la domenica, il giorno di festa. Quindi il piatto di risotto, oltre a essere un qualcosa che nutre, può tranquillamente anche giovare allo spirito. Perché fa bene il momento in cui uno rivede nel piatto di riso una tradizione o qualcosa che fa pensare alla spensieratezza, alla tranquillità. Oggigiorno diciamo che il riso della salute, quello che prima era il riso in bianco, se parliamo di salute come qualcosa di legato allo sport e al benessere fisico, potrebbe essere il riso integrale abbinato con un cucchiaino d'olio e un po' di formaggio. Questo diciamo che è fondamentale proprio a livello anche nutrizionale, per poter sviluppare poi un'attività fisica al massimo.

Maria Paola Di Rovasenda

Risicoltrice, Cascina Teglio.

Rovasenda - VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/matteo-musso>

Sono Maria Paola Di Rovasenda. Sono titolare di questa azienda agricola che si trova a Rovasenda, a Cascina Teglio. Conduciamo un'azienda di circa 85 ettari coltivata a riso, che comprende le sue rotazioni. L'agricoltura non era inizialmente nei miei progetti giovanili. Io avevo studiato in ambito sanitario come infermiera dei bambini. Vivevo allora a Genova ed è arrivato un certo punto della mia vita, in cui avevo 35 o 36 anni, che mi sono accorta di non riuscire più a svolgere quel ruolo. Mi trovavo in un reparto di ragazzi handicappati gravi e questo mi creava veramente molto problema perché mi accorgevo di non riuscire più a fare il lavoro con amore. Era anche un periodo difficile della mia vita. Questo mi ha comportato che tra la turnazione, tra il lavoro difficile e la soddisfazione che non riuscivo ad avere, avevo avuto un calo di peso molto forte. Non è che non volessi mangiare, non ero anoressica, ma non riuscivo a mangiare, non riuscivo a digerire e continuavo a perdere peso, avere disturbi di vario genere, a livello intestinale. A quel punto, facendo varie analisi, da parte dei professori mi era stato detto che comunque di grave non avevo niente, non avevo né tumori né brutte malattie conclamate e che quindi era una situazione psicologica che avrei dovuto semplicemente risolvere, prendendo dei tranquillanti e aumentando il consumo di zuccheri e di grassi. Ma se mangiavo zuccheri e grassi mi sentivo ancora più male. Sentendomi ancora più male mangiavo ancora meno, quindi non era la soluzione giusta. L'idea dei tranquillanti mi ha spaventato perché avevo meno di 40 anni e ho pensato "qui la mia vita è finita".

Se devo incominciare con i tranquillanti, poi non so bene come vada a finire. Per caso sono andata a una conferenza che parlava di macrobiotica e ho pensato "Bene, proviamo, perché se non provo, non ho nessuna chance. A questo punto vale la pena di provare". Mi sono avvicinata a questo tipo di alimentazione e devo dire che ho cominciato a sentirmi meglio. E però senza assolutamente aumentare di peso. Però ho capito che c'era del vero in questo tipo di alimentazione, perché mi sentivo meglio, rimanendo però pur sempre magrissima. Mi sono resa conto che non ce la facevo più col lavoro e con la turnazione. Per fortuna mio padre era titolare di questa azienda agricola alla quale io fino allora avevo dato poca importanza. Gli ho chiesto se potevo subentrare con lui. Mio padre era già molto anziano, è rimasto titolare d'azienda fino a oltre 80 anni. Quindi lui è stato ben contento. Mi sono trasferita con lui a Rovasenda, sono diventata titolare dell'azienda nel '95 e ci sono state delle cose molto gioiose, c'è stato il poter vivere vicino a mio padre negli ultimi anni della sua vita e il fatto di conoscere un mondo nuovo.

L'azienda era gestita da un fattore che si occupava di tutta la parte agricola, per cui non richiedeva competenze da parte mia. A un certo punto mi sono resa conto che nella tranquillità di questo ambiente dovevo semplicemente, mantenendo un'alimentazione sana, mangiare di più, molto di più di un'alimentazione sana. E in otto-nove mesi da questo cambio di lavoro, impegnandomi a mangiare e non certamente a capire l'agricoltura

che comunque andava avanti senza di me, ho recuperato la salute. A questo punto, però, col fatto di avvicinarmi all'idea che con un'alimentazione sana si vive meglio, che l'alimentazione è importante insieme allo stile di vita, mi si è aperto un mondo e mi si è aperto l'interesse al biologico, per cui se noi mangiamo cibi sani facciamo una vita sana, stiamo meglio, nello stesso modo se nel lavoro si producono dei cibi, dei materiali che sono in equilibrio con la natura, è ovvio che questi cibi sono migliori.

Questa cosa mi è diventata molto evidente perché mi ero trovata a confrontarmi con questa realtà. Ho provato a parlarne con chi conduceva l'azienda in quei tempi. E mentre mio padre, che aveva più di ottant'anni, era apertissimo, e aveva detto: "Bene Maria Paola, vieni, facciamo agricoltura biologica", chi lavorava allora era molto perplesso, per non dire assolutamente contrario perché allora, nel '95, l'idea di agricoltura convenzionale, con l'ausilio della chimica, significava anche produrre più cibo per sfamare il mondo. Se facciamo agricoltura biologica, il cibo non è sufficiente per tutti. Quindi la mia idea di agricoltura biologica era da togliersela dalla testa. Ed anche il prodotto biologico è peggiore degli altri perché contiene muffe, insetti, eccetera, mentre il prodotto fatto con l'agricoltura chimica è più pulito. Sono stata considerata un po' originale anche in famiglia, ma per me originale è anche un complimento, nel senso di avere idee sempre fuori dalle righe, comunque originali, e sempre volendomi molto bene, non era una presa in giro o altro.

Però intanto io ho visto in 25 anni un grosso cambiamento della considerazione del biologico. Prima ha cominciato una famiglia qui a Rovasenda, la famiglia Stocchi, con le prime tecniche del biologico. Io ero molto amica con loro e noi dell'azienda abbiamo cominciato a seguire quello che facevano. A un certo punto hanno iniziato ad eseguire una tecnica che abbiamo visto che dava risultati e noi siamo stati i secondi a fare agricoltura biologica qui a Rovasenda, seguendo quella che era stata la prima idea della famiglia Stocchi. A questo punto anche chi lavorava con me aveva cominciato a vedere che era possibile. Al di là delle mie aspettative, abbiamo cominciato anche noi a fare agricoltura biologica. Questo è stato nel 2008 e dal 2008 al 2013 abbiamo sempre aumentato un pochino la superficie coltivata a biologico. Nel 2013 è andato in pensione il fattore che coltivava nella mia azienda e ho assunto un ragazzo giovane e con lui la trasformazione che era già incamminata è andata più velocemente, racconterà poi lui la sua esperienza perché non era certamente abituato o non gli era stato insegnata la coltivazione biologica, perché stava ancora nascendo.

Non c'erano comunque gli studi che c'erano adesso e nel giro di tre anni, nel 2016, abbiamo portato biologica tutta l'azienda e il primo anno è stato abbastanza difficile perché non avevamo abbastanza esperienza. Si sono fatti degli errori tecnici, quindi ci sono state delle terre che non hanno dato raccolto. Ma avevamo anche fatto questo passaggio perché c'era un ottimo PSR, Piano di sviluppo rurale, che ha coperto comunque quella che è stata la mancanza di raccolto. Poi negli anni successivi è andato sempre meglio e sono avvenute cose al di là delle mie aspettative. Innanzitutto la possibilità di studio e di ricerca partecipata con il gruppo del riso Bio System, che è stato organizzato da una signora della Lomellina che fa biologico, la Caimo Duc, e per cui ha retto un po' l'organizzazione che è stata tra l'Università di Milano, l'Università di Torino, il Crea (Centro Ricerche Economia Agricoltura) e l'Ente Risi, anche se è stato molto a margine e c'è stata una partecipazione della ditta Ecor dei NaturaSì inserendo accanto al progetto Riso Bio Vero. Questa ricerca è stata straordinaria perché è stata una ricerca che le università hanno fatto raccogliendo le tecniche usate da noi e studiando le tecniche usate da noi e ci hanno dato molta importanza e hanno confrontato i vari dati tra un'azienda e l'altra e nello stesso tempo hanno fatto tutto una rilevazione della biodiversità che c'è nelle nostre terre, delle quali quasi non ci rendevamo conto. C'è stato un interesse, dal mio punto di vista, proprio di cultura estremamente interessante, il capire che facendo questo tipo di agricoltura è proprio una cultura della natura che si va ad ampliare. Un'altra cosa molto bella che si è verificata è proprio l'unione tra noi agricoltori biologici, siamo diventati estremamente solidali l'uno con l'altro annualmente, in una giornata intera, però continuamente durante l'anno tra le singole persone abbiamo un confronto tra le nostre tecniche: "Io ho fatto questo, io ho fatto questo, tu cosa hai fatto? Hai seminato, cosa ti succede da me? Sono passate le pecore. Come è andata dopo le pecore?" Questo scambio continua durante tutto l'anno. E poi c'è la giornata che dedichiamo a visitare tutte le aziende biologiche, comprese quelle della Lomellina, e questo ci ha portato a creare due realtà, una è già costituita e l'altra è alle ultime firme, in questi tempi una, il bio distretto del riso piemontese che è tra le

aziende qui, tra Rovasenda e Buronzo, quindi molto territoriale, con un'azione più divulgativa e l'altra che era nata precedentemente, che comprende la maggior parte delle persone, una rete di imprese. Questa ci darà la possibilità di utilizzare le strutture gli uni degli altri, anche di fare una pubblicità del prodotto insieme e sarà più adatta ad essere un canale di vendita.

Devo dire che da quando è nato il Biodistretto abbiamo riscontrato un grosso interesse. Siamo stati chiamati in audizione al Consiglio Regionale, c'è stato un interesse da parte di tutti i consiglieri, al di là del colore politico. L'assessore dovrebbe venire nel nostro territorio a luglio, mi colpisce anche l'interesse europeo per il biologico, per l'ambiente.

Un'altra cosa è che tramite allora nel nostro bio distretto ci sono due tecnici: uno è più un tecnico, un insegnante giornalista con una forte capacità comunicativa e anche di studio. L'altro era un tecnico che lavorava in Regione Piemonte, dirigente del settore agricoltura. Quindi adesso ci hanno proposto di partecipare come bio distretto accanto a FederBio per una ricerca che vada a studiare le differenze che ci sono tra un riso coltivato in modo convenzionale e un riso coltivato in maniera biologica, le differenze a livello nutrizionale, che vada a valutare le differenze sul terreno, sulle qualità del terreno dopo le due coltivazioni e anche le differenze tra le varietà che ci sono, che ci sono le varietà antiche che coltivano ad esempio ad Una Garlanda forse di 100, 150, 200 anni. Poi ci sono invece le varietà tradizionali che sono ancora utilizzate, che sono risi di 50, 70, 80 anni e risi nuove nelle varie coltivazioni.

E questa è una cosa estremamente interessante che nel '95 non mi sarei mai aspettata di trovarmi dopo 25 anni con questo tipo di interesse; c'è anche notevolmente l'interesse delle persone. Sono tante le persone che cercano un riso pulito. Domenica è venuto un gruppo di turisti con la guida. La guida aveva organizzato questo percorso turistico, venendo nel territorio aveva portato queste persone nella Baraggia, in un'azienda biologica e chiedendogli di dove erano mi hanno detto "Siamo di Novara, noi siamo già circondati dal riso". Beh, qui vedrete che comunque il riso non è tutto uguale. Ci sono diversi territori e diverse tecniche. Questo gliel'ho spiegato scendendo dal pullman. Li ho portati nell'angolo sulla risaia e senza che dicessi niente uno ha cominciato a dire: "Ma ci sono le rane! Ma quanti alberi che avete? E ma ci sono anche i fiori!" E io sono rimasta esterrefatta. E sono cose estremamente normali. Però mi raccontava che adesso in provincia di Novara la coltivazione del riso è fatta tutta in asciutta, quindi è per quello, non solo per i diserbi che non ci sono le rane, però che in determinati periodi queste terre asciutte, completamente diserbate, appaiono come dei deserti in alcuni momenti e poi compare il mare a quadretti, e hanno commentato che sulle loro terre di riso del Novarese si può chiaramente andare in bicicletta, anche fare una passeggiata, ma certamente non si può pensare di mettere una tovaglia a terra per fare picnic tra e risaie. Invece qui si può fare sul bordo, sul bordo delle risaie chiaramente c'è un'infinità di insetti, c'è un pullulare di insetti, però il picnic si è sempre fatto sapendo che ci sono gli insetti, se no si va al ristorante e quindi questo è stato. Ma mi ha colpito il turista che è andato tutto stupito a dire ci sono le rane e la signora che ha voluto registrarle come un suono scomparso, venendo da un'altra terra di riso. Ecco, è stato notevole anche se era una cosa di una semplicità estrema.

Per fare agricoltura biologica, non è soltanto lavorare senza utilizzare i concimi diserbanti, è diventato lavorare per proteggere e ricostruire la natura, è diventato lavorare in associazione con persone che fanno ricerca. È un lavorare avendo un dialogo con i clienti, perché i clienti vengono, vogliono vedere, quindi c'è uno scambio, c'è un interesse reciproco e fondamentalmente questo è andato tutto al di là di quello delle mie aspettative. E se penso all'idea che c'era nel '95, rispetto all'idea che c'è adesso in questo senso, c'è stato veramente un grosso passo avanti, e non da ultimo è lavorare, almeno per noi, avendo intorno una squadra di lavoro con cui si condividono le cose, mentre io un attimo, anche quando Stefano era arrivato, che facevamo coltivazioni biologiche e non eravamo ancora molto bravi, i nostri campi erano tutti brutti, spelacchiati e intorno vedevi dei campi che passato il periodo in cui la terra può sembrare un deserto, quando c'è tutta l'erba del riso tutta bella, tutto uguale, ecc. quelli sembravano bellissimi e i nostri all'inizio facevano un po' schifo. Poi abbiamo cominciato a fare dei campi belli anche noi. Quindi rispetto a quello che è stato il passaggio è andato tutto al di sopra delle al di sopra delle aspettative.

L'interesse delle persone al mondo agricolo biologico è qualcosa che fa veramente piacere, perché anche pensare di fare una cosa bella, una cosa giusta se intorno la gente non lo capisce, non lo coglie, il lavoro è molto più difficile. All'inizio è stato molto più impegnativo.

Alcune persone sostengono che il riso coltivato anche in modo convenzionale quando viene sbrano, non conservi al suo interno nessuna sostanza chimica. Questo per quanto mi risulta, è vero. Però dobbiamo a mio avviso considerare anche altre cose se non rimangono sostanze chimiche sul prodotto che mangiamo, dobbiamo pensare a tutte le sostanze chimiche che sono andate nell'ambiente, nell'acqua, sulla terra, a tutto l'inquinamento che è il consumo di CO2 tra produzione e trasporto che è stato fatto per la produzione delle sostanze chimiche. Noi siamo stati convenzionali fino all'altro ieri, quindi io penso che in un periodo l'agricoltura convenzionale abbia avuto un suo senso. Il contadino un tempo lavorava dal mattino alla sera per avere semplicemente da mangiare. Quando è arrivata la chimica e la meccanizzazione è cominciato il benessere, un'altra qualità di vita nelle campagne. Quindi è comprensibile che alcune persone faticino a lasciare quello che ha portato benessere ai propri genitori o ai propri nonni. Ma ritengo che al giorno d'oggi, e per fortuna questo viene detto anche a livello europeo e a livello mondiale, si debba riflettere e non fare un passo indietro, fare un passo avanti nella ricerca, capire che continuando in questo modo andiamo a rovinare l'ambiente, quindi dire grazie ai concimi diserbanti che hanno comunque portato un benessere in un certo tipo.

Però dire grazie e come ci siamo arrivati, allontanandoci gradualmente per creare un mondo più pulito, perché il fatto che il chicco rimanga effettivamente pulito dalle sostanze che si usano quando un chicco è sbiancato è vero, ma non possiamo pensare di lasciare tutte queste sostanze nell'ambiente e di continuare in questa direzione.

Bisogna lasciare a ciascuno il suo tempo con il massimo rispetto, perché io ho il massimo rispetto di chi lavora il riso usando fertilizzanti chimici, utilizzando i giusti dosaggi e i prodotti, registri, perché so che lavora bene, mentre non ho rispetto di chi truffa, di chi fa biologico ma poi dà dei prodotti chimici non denunciati, chi fa agricoltura convenzionale fatta bene per me è una persona che è degna del massimo rispetto al giorno d'oggi e credo che sia il momento del dialogo e di un'analisi che vada al di là di quello che rimane nel chicco e ritengo che aziende convenzionali possano iniziare a introdurre nelle loro aziende quelle tecniche che si fanno nel biologico, che non creino dei cambiamenti troppo violenti, troppo drastici.

Perché non è facile spostare un'azienda che ha degli operai e della terra in affitto dall'oggi al domani, io faccio tutto biologico perché comunque bisogna pagare il lavoro di chi ha lavorato, bisogna avere i soldi per acquistare le nostre attrezzature. Quindi ciascuno, a mio avviso, visto quello che viene detto, può cominciare con introdurre qualche tecnica, le persone che fanno convenzionale possono cominciare a non diserbare gli argini, sugli argini si possono cominciare a rimettere delle piante in risaia.

Questo noi lo abbiamo proposto a due aziende che hanno detto di sì, poi si sono mostrate interessate ma poi non credo che l'abbiano fatto alla fine, ma perché su una percentuale di terra non provate? se raccogliete il riso presto a mettere l'erbario invernale, fare un'annata con le tecniche biologiche nella quale il riso, non essendoci gli anni di conversione, sarà venduto come convenzionale, però si sarà tenuta a riposo una parte della terra, se una pratica di questo genere, un'azienda la applicasse un terzo, un quinto, un quarto dell'azienda, si andrebbe a diminuire l'impatto ambientale su tutta l'azienda senza dover fare un salto così violento. Queste sarebbero pratiche interessanti perché anch'io ho passato tutta l'azienda biologica quando ho avuto un ottimo PSR che mi garantiva che se anche le cose andavano maluccio come sono andate maluccio, pagavo tutta la gente che aveva lavorato e tutto quello che dovevo pagare.

Quindi chi mi dice io non posso perché ho degli operai, io non posso perché ho la terra in affitto, ha dei motivi che non sono da poco, però si può incominciare facendo alcune pratiche che si avvicinano alla natura e questo è uno dei ruoli che vogliamo avere noi come distretto.

Noi abbiamo scelto di fare agricoltura biologica su tutta la terra, però anche noi abbiamo fatto dei passaggi. Noi vogliamo proporre questi passaggi alle persone interessate che sono sempre di più. Qua è successo che c'è stata una famiglia, un'azienda che è stata pioniera. A un certo punto mi sono ritrovata da sola.

È durato poco tempo. È nato il progetto del RisoBioSystem che partiva dalla Lomellina. Questo progetto è stato straordinario sia per lo studio sia per l'aggregazione tra di noi. Da lì, con i responsabili delle università che passavano da un'azienda all'altra, con gli incontri periodici, con lo scambio di dati, abbiamo cominciato a lavorare in gruppo con qualcuno che ci desse il criterio di lavorare in gruppo. Questo è stato determinante. Terminato il progetto Bio system che mi sembra sia terminato nel 2020, però, l'ultimo anno lo hanno trascorso a raccogliere dati, ad elaborare i dati. Terminato quello per noi non era più concepibile tornare come prima. Come prima eravamo sempre in ottimi rapporti, capitava di scambiarsi un'idea, una cosa, ma dopo che è stato organizzato dall'università abbiamo continuato assolutamente in quel modo, con molta più forza.

Nella mia azienda sono molto consapevole che, dal momento che né io né mia nipote Anna, alla quale presumibilmente adesso non so esattamente quando poi lascerò la titolarità dell'azienda perché io comunque mi sto avvicinando alla pensione ed è giusto che lavorino i giovani, dal momento che nessuna di noi due lavora nei campi e la nostra azienda è di sei ettari (però non è tutto a terra), e in proprietà abbiamo un affitto da pagare, è abbastanza ovvio che dobbiamo avere un determinato prezzo di vendita che non sempre c'è sul mercato.

Quindi per noi è fondamentale la vendita diretta, perché nella vendita diretta, anche se cerchiamo di tenere dei prezzi contenuti accettabili, sono i prezzi che facciamo noi. Noi proponiamo il prezzo che deve avere il riso più il prezzo del nostro lavoro nel confezionamento, mentre se vendi soltanto il risone il prezzo di mercato è quello. Io ho preso anche degli ottimi prezzi di mercato però possono essere oscillanti, un anno degli ottimi prezzi, un anno i prezzi possono essere molto bassi e quindi io non riuscirei a garantire il lavoro a questo punto ai giovani nel caso di mia nipote e delle altre persone che lavorano perché se non c'è il prezzo del risone poi di fatto non si paga il lavoro.

Un altro discorso è sulla contribuzione comunitaria. Noi abbiamo preso delle ottime contribuzioni comunitarie, però non sono mai sicure, adesso per due anni hanno rinnovato la misura undici, quindi noi siamo molto contenti. Ci sarà la riforma Pac del 2023, ma non sappiamo come sarà. Magari sarà ancora migliore. Io lo voglio sperare però per dare sicurezza ai giovani che lavorano se noi vendiamo il nostro prodotto gli diamo il prezzo che ha per noi, spieghiamo ai clienti quello che è il nostro lavoro e le persone che apprezzano il nostro lavoro sono disponibili per pagare questo prezzo per questo prodotto. Quindi per me ogni cliente che mi chiama in qualsiasi ora se compra il riso non mi disturba mai, perché è il cliente finale che mi fa lavorare. Quindi il cliente io lo accolgo con gioia, ma con una gioia vera. Perché mi fa lavorare accogliendolo con gioia. Sono contenta di organizzare delle giornate in azienda quando è possibile per far vedere qual è l'agricoltura.

Sono contenta in queste giornate, trascorriamo delle giornate simpatiche, divertenti. Le persone ci raccontano le loro storie, è una cosa bella quando viene un cliente che ha solo un minuto di tempo lo porto fino lì a vedere la risaia, lo faccio con gioia. Poi mi porta a vendere, ma diciamo che la vendita è la conseguenza piacevole di questo.

Il rapporto con il cliente diventa uno scambio tra me che faccio vedere il mio mondo. Quello che mi piace è quello che voglio fare. Credo di offrirti qualcosa che possa essere utile per te. C'è uno scambio, acquisti il mio prodotto e mi sostieni. È un rapporto molto bello e simpatico. Le persone che chiamano per dire che hanno trovato il rosso riso molto buono, eccetera fanno un gran piacere, altre che chiamano e dicono: "Ma però nel vostro riso c'è un difetto, c'è questo chicco ..." gli dico "Guardi, grazie che me l'ha segnalato. Purtroppo questo succede nel riso biologico". Però c'è uno scambio, un rapporto, una relazione che ritengo sia una bella cosa un bel modo di vivere. Un cliente non è solo un numero che io mi sono segnata, anche se ho un programma per la gestione dei clienti, perché devo capire a chi mandare determinate informazioni, a chi delle altre. Quindi nel mio programma distinguo i negozi dalle persone, se devo mandare un'informazione è ovvio che tenga conto dei clienti.

Però il cliente non è solo un numero che ha comprato, quanto ha comprato, cosa ho comprato...No, è una persona con la quale c'è uno scambio di vedute, un incontro tutte le volte che si può. Quando si crede in un progetto, chiunque di noi, col suo carattere, io con 100 parole e altro, altri con tre parole, riescono a trasmettere un messaggio e a rapportarsi con il cliente come un amico, come qualcuno che si avvicina, che è

una persona amica e che ci aiuta a lavorare e che vogliamo lasciare che vada via contento. Noi da bambini eravamo una famiglia, diciamo benestante. Quindi quando eravamo bambini avevamo una domestica che cucinava. Poi non erano più tempi, quest'ultima domestica è andata via. I piatti di mia mamma sono stati cose bruciacchiate, cose insipide, la scatoletta di pomodoro buttata nel riso, nella pasta, la massima noncuranza del cibo proprio si deve fare appena che sia commestibile. Ma mentre sentivo le mamme delle mie amiche che avevano le nonne, le mamme che cucinavano, a casa mia c'era la pasta al pomodoro perché mia mamma non era abituata a questo, apriva la scatoletta dei pelati, la schiacciava un po' così la scaldo, la butto con un po' di parmigiano e fatta la pasta al pomodoro. Arrivare a casa e dire: "Ma sei già qui, ma non ti ho preparato niente, ti metto su due patate". Posso ricordare la simpatia di mia mamma, però questa non cucina della mamma mi ha portato a interessarmi un pochettino di più alla cucina però non ci sono portata neanche io alla cucina. Andando avanti gli anni tendo anche io basta che sia commestibile.

Arrivavo a casa ed era tutto bruciato, odore di fumo, papà che dice "Ma no, ma è successo qualcosa?" e dico: "No, è la specialità, il carboncino della mamma". E mia mamma metteva la roba sul fuoco, poi si metteva a fare qualche altra cosa di più interessante, tipo leggere un libro perché mia mamma aveva studiato lettere, quindi ecco la cucina di mamma era la cucina al carboncino. Ma dunque intanto adesso, dal punto di vista salutistico, si parla di consumare riso integrale o semi integrale, se no se uno fa una ricetta classica la fa con il riso bianco. La conoscenza che ho appreso sul riso è che è comunque un cibo con un alto indice glicemico, vuol dire che si trasforma facilmente in zucchero e l'indice glicemico segue poi un indice insulinico. Quindi il riso, che è comunque un ottimo prodotto per la salute, viene valorizzato ed equilibrato dalle ricette classiche: i famosi riso e lenticchie, riso e fagioli, riso e bisi, ma anche il riso con il pesce e il riso con le verdure, il riso va associato a cibi che abbiano un basso indice glicemico. In questo modo, e comunque alcuni di questi cibi come le leguminose, vanno a completare la proteina mancante del riso, perché combinando riso e fagioli si può creare una proteina partendo dagli alimenti vegetali. Quindi, più che il riso in bianco, una volta si proponeva il riso in bianco, che aveva comunque determinate caratteristiche salutistiche, non contenendo magari troppi condimenti, troppo burro, però di per sé il riso in bianco ha un indice glicemico abbastanza elevato, mentre è qui che interviene la classica molto equilibrata di riso e fagioli riso, lenticchie, riso e bisi, nonché il riso coi vari condimenti di carne o di pesce.

Lauretta Scribante

Stagista in un'azienda risicola biologica

Rovasenda - VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/scribante-lauretta>

Sono Scribante Lauretta, sono originaria di Gattinara e sono a fare uno stage presso la Casina Teglio di Rovasenda. Sto facendo un corso a Vercelli come tecnico agroalimentare e la scuola mi ha collocato qui per fare questo stage. Diciamo che sto realizzando il sogno della mia vita, perché sono molto vicina al campo del biologico e posso toccare con mano quello che è realmente la natura, tutto quello che ci può dare la natura, tutto quello che ruota attorno alla natura.

Io dico sempre che un prodotto, all'apparenza meno bello, può essere più sano e più buono. Non bisogna lasciarsi ingannare dall'aspetto esteriore, perché la natura ci può offrire dei prodotti e quello biologico può apparire meno bello, come una fragola, più piccola, meno rossa, però ovviamente molto più buona e più sana anche perché non è trattata con i principi chimici. Qui prendiamo spunto dalla natura, dagli animali stessi che vanno a ricercare anche una mela marcia: vediamo il calabrone che va a mangiare la mela marcia e questo significa che quella era una mela buona perché non è stata trattata con i principi chimici. I miei compagni di corso sono finiti in riserie industriali. E infatti ho riscontrato una diversità nei loro racconti rispetto ai miei, perché lì fanno lavori molto meccanizzati. Qua invece si dà molto valore alla terra, cioè tutto quello che nasce dalla terra. E poi anche tutta la location intorno è diversa: io infatti qua mi trovo in famiglia e ho trovato anche un vecchio collaboratore di mio papà che non vedevo da 50 anni.

Io fin da piccola toccavo la terra, mi piaceva proprio stare a contatto con la terra, con gli alberi, con tutto quello che la natura ci può dare, ed è una cosa molto importante perché se salvaguardiamo questo ambiente, se salvaguardiamo tutto quello che ci sta intorno sarà un salvaguardare anche i nostri figli e i nostri bambini, la nuova generazione, ed è questa la cosa più importante che la gente deve capire. Dobbiamo lottare per salvaguardare quello che c'è e per migliorare quello che c'è, perché altrimenti il futuro non sarà un futuro migliore per i nostri ragazzi.

Non è insomma con i videogiochi o queste cose qua che vengono su ragazzi, è con la natura. Io ho mangiato e bevuto vino perché sono cresciuta in una cantina e ricordo che mia nonna poi mi faceva scegliere il riso, perché ovviamente una volta l'agricoltura era diversa, ci trovavi magari dentro i granelli, un sassolino, un po' di tutto.

Quando ero bambina il principale piatto era riso. E poi c'erano tutte le varie verdure dell'orto. Nella Panissa si mette dentro c'è quello che si ha, gli spinaci, la verdura che è disponibile anche al momento, secondo me. E poi la classica salsiccia, il salame, ovviamente c'erano anche gli animali, soprattutto il maiale.

Insomma, era tutta una catena, una catena alimentare. E così però era più sano. Io mi ricordo che mia nonna cucinava sulla stufa a legna ed il gusto era diverso.

Io ho sempre cercato di comprare riso biologico, però da quando uso questo riso, specialmente semi integrale, devo dire che mi vengono dei risotti! Anche mio figlio mi dice che non ho mai cucinato un risotto così buono, perché la materia prima è buona, inutile star lì.

Ritorno a una frase che appunto diceva la mia nonna che meno bella non vuol dire meno buona, ma più sana. E questa è una frase che penso che racchiuda tutto quello che voglia dire il mondo sano. Perché non vuol dire che se una mela è bella è anche sana, perché le lucidano, perché purtroppo l'occhio della persona vuole vedere una cosa bella. Se si mettono due mele, una meno bella e una più bella, cosa scegli? Attira di più quella bella rossa. Bisogna invece capire che non bisogna disdegnare l'altra, perché l'altra sarà meno bella, meno appariscente, ma è più buona perché è più sana. Una fragola magari è più piccola, meno rossa, però magari è più buona. Anche per gli animali, quelli allevati con antibiotici, in un attimo un pulcino in due mesi ti diventa due Kg. Però cosa mangi, antibiotici? Siamo sempre lì. Bisogna imparare ad amare la natura, a vivere con quello che ci offre la natura, perché siamo nati così. Siamo nati utilizzando quello che ci dà la natura.

Io penso che, con un po' di pazienza e tanto buon cuore, si possa riuscire ad arrivare a capire questa cosa, anche se la maggior parte delle persone purtroppo fa fatica ancora a capirlo, proprio per preservare un mondo migliore per i nostri figli, per il nostro futuro.

Sono andata a vedere le ranocchie, per far vedere appunto che in questi luoghi in cui si coltiva biologico ci sono ancora le rane ed è tanto perché stanno andando in estinzione. Qua ci sono ancora le rane e se ci sono le rane vuol dire che il terreno è sano, altrimenti le rane non ci sarebbero. Come anche nell'aria, le libellule d'estate le vedi molto meno, perché c'è un'aria malsana. Quando cominceremo a vedere le libellule, cominceremo a vedere animali che non vediamo magari da anni, vuol dire che l'aria sta cominciando a tornare più sana.

L'esperienza che ho avuto qua mi è servita come arricchimento personale, ma anche per poter diffondere questo mondo che è il biologico, per poter dare il meglio, perché è un'esperienza vissuta sulla tua pelle, toccando al tatto, non è mai come un'esperienza che magari leggi. Sono l'unica che è capitata in una azienda biologica e sono molto contenta. Sono capitata per caso perché, anche abitando a pochi km, non sapevo dell'esistenza della Cascina Teglio. Conoscevo bene gli Stocchi che fanno biologico, ma non conoscevo la Cascina Teglio che fa biologico ed è a due chilometri da casa mia. Ed è un peccato, infatti quello che farò è far conoscere proprio questo mondo, questa cascina, dove fanno un biologico al 100%. Anche i collaboratori danno il meglio di sé stessi. E infatti mi trovo molto bene in questa azienda, perché vedo che c'è molta collaborazione, molta familiarità, perché ci tengono tutti e mi hanno coinvolto in questo progetto.

Cesare Maiolani

Collaboratore agricolo presso un'azienda agricola biologica

Rovasenda - VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/cesare-maiolani>

Sono Maiolani Cesare, abito qui a Rovasenda, a pochi passi da questa azienda. Le mie origini sono di Mantova, vengo da Goito, sono del '54 e sono venuto in Piemonte nel '59, quand'ero ancora bambino, con i miei genitori, sempre coltivando riso. Avevamo a Mantova un'azienda di mucche e qui l'abitudine ad avere la stalla è continuata. Poi il riso purtroppo ha preso il sopravvento. Le mucche hanno perso un po' di valore, c'era tanto lavoro e poco guadagno. Di conseguenza abbiamo girato sul riso. Poi durante la mia vita ho fatto il servizio militare. Nel '74 sono entrato nei vigili del fuoco, ho fatto domanda lì, mi hanno accettato subito e ho continuato questa professione fino al 2002, quando ho smesso per andare in pensione.

Dopodiché la signora Maria Paola aveva bisogno di un aiutante in campo assieme al suo collaboratore e così mi ha chiesto se volevo partecipare. Mi hanno regolarmente assunto e sono qui a fare questa nuova esperienza, anche se sono di vecchia data, e continuo con molta soddisfazione perché viviamo in un contesto molto salutare, diamo salute all'ambiente e agli animali e soprattutto a noi.

Lavorare in gruppo cambia a seconda delle persone che trovi, io mi sono trovato benissimo, anche se ogni tanto c'è sempre da dire perché per capire bene una ragione bisogna discuterla. E sono soddisfazioni grandiose, grandissime. Abbiamo dei raccolti bellissimi. La collaborazione è che facciamo tutti lo stesso lavoro, ce lo dividiamo in parti e altre situazioni migliori non credo che ce ne possano essere. Non c'è rivalità, non c'è concorrenza, non c'è cattiveria, siamo abbastanza affiatati.

In famiglia cucinava sempre la mamma, mamma Bianca, eravamo 6 fratelli. Cucinava il riso in vari modi, magari soltanto in bianco, condito con un po' di olio, oppure saltato con un po' di burro e salvia, sembra una stupidaggine ma è davvero buono, oppure con un soffritto di sedano, carote, cipolle, foglie di alloro, un bicchiere di vino bianco, se non c'erano le salamelle, perché in autunno si potevano avere, ma d'estate no, si mettevano dei pezzi di pancetta e poi alla fine si metteva su del parmigiano grattugiato ed era ottimo. Ora invece cucina mia moglie, che è una diletta cuoca, o cucino anch'io; a volte siamo dei lazzaroni in cucina, invece tante volte siamo dei cuochi e tiriamo fuori dei piatti anche bizzarri, particolari. Ce li inventiamo di notte!

Mi davano tanto riso in bianco. A parte che noi, come dicevo prima, siamo mantovani di origine, quindi la pasta sfoglia non mancava mai, soprattutto i tortelli di zucca, per carità, se non c'erano quelli durante le festività erano guai! Ma si mangiava anche tanto riso, anche se era tardi, un bel risotto in bianco lo potevi condire con dei fagioli in umido.

Premetto che per lavorare in un'azienda biologica bisogna avere tanta voglia di lavorare. Non bisogna dire: "Tanto lo faccio domani oppure quel lavoro lo salto". No, perché l'agricoltura è fatta in base alle stagioni, primavera, estate, autunno e l'inverno, in cui si riposa; in primavera, dove mettiamo riso, che viene coltivato nella metà dall'azienda perché l'altra metà riposa per tutto l'anno, è già preparata per nell'autunno, prima che il prato lo seminiamo a settembre e in primavera marzo o aprile è già pronto. Bisogna soltanto fare la semina, vedere l'allettamento dell'erba, se è troppo alta per evitare che l'ombra tenga fredda la parte bassa del terreno in maniera da facilitare lo sviluppo del germoglio della pianta.

Poi, finita la semina che viene fatta in breve tempo a seconda della grandezza dell'azienda, bisogna preparare i terreni per fertilizzarli con altre colture che vengono poi raccolte a fine agosto, settembre, al massimo i primi di settembre, per poter ritemperare un'altra volta il terreno per la semina di un altro anno, seminando quindi erbaio, eccetera.

Con questo lavoro dell'azienda agricola, come abbiamo deciso di coltivare noi, abbiamo degli ottimi risultati, ma comunque, come ripeto, bisogna non aver paura di lavorare perché praticamente la terra la devi lavorare due volte anziché una volta sola, come il riso, lo devi girare un paio di volte. Però questo sistema ti dà soddisfazioni perché non senti gli odori dei diserbanti, non li manipoli, soprattutto non hai le cisterne

sporche di diserbo e noi inquiniamo anche nell'azienda stessa. Respiri un'aria più sana, vedi l'ambiente che è vissuto da altri animali, dai fiori, dalle piante. C'è una varietà di flora e di fauna che è impressionante tra caprioli, tassi, cinghiali non parliamone quelli all'ordine del giorno. Poi abbiamo le cicogne che nidificano qua vicino, gli aironi giganti bianchi, quelli cenerini, le garzette che ti seguono quando vai a tagliare l'erba, se addirittura ci mettono non dico sulla macchina, ma quasi, rondini che intrecciano i loro voli, ce ne sono in quantità di animali che sono davvero soddisfacenti. Ti fa capire che coltivare biologico non è come vedere tutti quegli argini, quelle risaie tutte bruciate sotto la terra nuda, vedi il verde sulle piante. Ecco, ti rincuora vedere questo prato verde come era un tempo prima degli anni '60, quando è cominciata l'era del diserbo. Sull'altro riso, che è messo in acqua avvelenata, gli uccelli non vanno, invece qua da noi gli uccellini si danno da fare a mangiarlo. Ecco perché bisogna stare molto dietro a questo, a questo particolare, tenere l'acqua a un certo livello per evitare che vadano sotto a sgranarlo.

Il riso subito, dà un po' di malincuore vederlo nascere con difficoltà, vederlo venir fuori dal terreno con difficoltà perché è sotto uno strato di erba molto folta, viene poi calpestata, l'acqua sotto rimane fredda, il riso lì, poverino, vedi quel semino che fa una fatica tremenda, mette una radichetta. Poi invece vedi che cominciano le prime foglie. L'erba si alletta giù, fa da pacciamatura. Vedi le prime foglie che vengono fuori tra un filo d'erba e l'altro e cominci così a intravedere all'orizzonte un qualche filo che salta fuori e col bel tempo, vedi, questi cominciano a crescere e crescere, vengono fuori, prendono il sopravvento fino a quando poi si copre di verde tutto il terreno di nuovo e ti dà un po' di fastidio l'odore dell'erba che marcisce, che ha quell'odore un po' acido, ma è sempre meglio dei diserbanti.

Tu dici che quest'anno non viene, invece dopo pian piano salta fuori. È importante che aiuti la natura, che il sole venga fuori, che scaldi l'ambiente, perché col caldo che vengono le cose e la natura. Il vento aiuta l'impollinazione però se poi comincia a piovere che butta giù tutto, allora la situazione si aggrava un po' ma dato che le pannocchie di riso sono molto fitte, riescono ugualmente in qualche modo ad avere questa fioritura, questo innesto tra una pianta e l'altra e si ha una bella soddisfazione, vedi il fiorellino che nasce, si vede la pannocchia che viene fuori dritta e diventa poi pian piano quando comincia a caricarsi di latte, che poi diventa chicco solido, comincia a piegare, prende la sua curvatura, va giù e quando è pendente diventa oro, quando c'è il raccolto e sei soddisfatto.

Stefano Tiraboschi

Agronomo presso un'azienda risicola biologica

Rovasenda - VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/stefano-tiraboschi>

Sono Stefano Tiraboschi. Ho 36 anni e lavoro a cascina Teglio dal 2013. Sono laureato in Scienze e tecnologie agrarie a Milano e prima di lavorare qui ho avuto altre esperienze in altre aziende agricole. Io sono originario di Rho, vicino a Milano, per motivi familiari i miei si sono spostati in Piemonte e ho trovato lavoro da Maria Paola. Diciamo che nel mio iter scolastico come indirizzo avevo scelto quello zootecnico, perché a Milano la tradizione del latte e delle vacche era molto forte.

Ho lavorato comunque in un'azienda in cui facevamo anche del riso, per cui ho trovato poi impiego qui da Maria Paola. Inoltre, quando mi ha proposto il lavoro mi ha parlato del discorso del biologico e di questa tecnica sperimentale di seminare il riso nell'erbaio e io ero molto interessato, mi sono buttato e eccomi qui. Era un mondo nuovo, tutto da studiare. E venendo da un mondo accademico, perché ero laureato in agraria, l'ho visto come un compimento, un miglioramento della mia carriera professionale che passava dall'operare da trattorista - cosa che avevo scelto apposta per poter imparare bene a livello pratico tutte le cose - a uno step in più, che consisteva nel mettere a frutto anche quelle nozioni che erano state apprese nel mio corso di laurea. Quando andavo a scuola, il biologico era visto un po' come fumo negli occhi e non era ben sviluppato come oggi, in cui ci sono dei corsi appositi; anche i professori erano abbastanza restii a parlare di biologico, specie in quei corsi preponderanti, come agronomia o coltivazioni erbacee, eccetera. Per cui ho iniziato senza sapere

granché: qualcosa sapevi, perché comunque ti arrivano certe notizie, ma non c'è stata una preparazione specifica su questo ed è stato bello mettermi lì, con santa pazienza, a guardare i campi, per capire quello che andava bene, quel che andava male e ricordarmi, annotare e migliorare la tecnica che poi è arrivata al punto di adesso.

Nella coltivazione biologica l'elemento umano è fondamentale. Ognuno ha il suo occhio, la sua mano, la sua gestione dell'acqua, i livelli che preferisce. Non c'è un vero e proprio metodo standard per tutti, anche perché poi ogni azienda ha la sua struttura, i suoi canali, i suoi scoli, quello che ha il fontanile, quello che prende l'acqua solo dai pozzi, c'è quello che ha aderito al Consorzio, quello che magari ha i corpi aziendali non accorpati ma sparsi, per cui ogni azienda ha la sua modalità e ogni conduttore ha la sua mano e il suo occhio.

Quello che posso dire è che nel biologico, seguendo i ritmi della natura, è fondamentale osservare, perdere del tempo a guardare, girare e controllare ogni particolare. Anche perché, tutte le azioni che facciamo, le facciamo tutte preventivamente, non interveniamo mai in maniera diretta sul problema, a meno che nel riso ci sia un'infestazione di crodo per cui andiamo a mondare. Però tendenzialmente, come abbiamo impostato le cose l'anno prima, è tutto. Lavoriamo l'anno prima per l'anno successivo. L'anno di rotazione è fondamentale per poter gestire le malerbe. Quindi adesso cominceremo ad arare i terreni, a prepararli e aspetteremo che le erbe si sviluppino in modo tale da eliminarle meccanicamente.

A settembre prepariamo il prato, per poi fare da pacciamatura per l'anno successivo nella semina del riso e usiamo delle matrici organiche come concimi che arricchiscono il terreno di sostanza organica e danno ai microrganismi possibilità di riprodursi e svilupparsi e cibo per vivere; è fondamentale osservare il problema oggi e fare un'azione il cui risultato si vedrà dopo un paio d'anni. La collaborazione coi colleghi è fondamentale, come anche è fondamentale avere un rapporto di fiducia. Io ho un ruolo da coordinatore più pratico, per cui, nel momento in cui chiedo una cosa a uno degli altri miei colleghi, ho fiducia che lo faccia e che lo faccia nel migliore dei modi come meglio crede. La cosa fondamentale è la fiducia e avere stima reciproca. Siamo tutti una grande famiglia, coesi, si può magari discutere, però è anche bello così. Insomma, in maniera pacifica, anche se magari un momento uno alza un po' la voce, poi tutto ritorna come prima. Ho anche tanti amici che fanno gli agricoltori e lo fanno in maniera convenzionale. Però io cerco sempre di spingerli un po' e fargli vedere quello che faccio, gli mando le foto oppure gli dico quando ho fatto questo e quando ho fatto quell'altro; e tante volte chiedo anche a loro dei consigli e delle opinioni. È chiaro che il modo di operare è differente, però sono convinto che guardando e osservando magari delle piccole azioni, possono cambiare anche loro il modo di coltivare.

Durante la semina sono molto sotto tensione: infatti ieri ho finito e sono più tranquillo, ma fino all'altro giorno ero abbastanza teso perché non sai mai. Ogni anno è sempre diverso e cambiano sempre le temperature. Un giorno piove, l'altro giorno c'è il sole, poi c'è il vento e c'è sempre l'ansia di fare giusto. Poi ogni anno che miglioriamo sono lì che mi dico "Chissà se quest'anno funziona ancora, se questo sistema funziona ancora oppure ho preso un abbaglio". Però sai che hai a che fare con un mondo vivente, per cui tutte le clausole e tutte le probabilità sono aperte. Poi, come abbiamo detto prima, non c'è un vero e proprio protocollo fisso, come nel convenzionale, per cui sei un po' in balia degli eventi, di come va la stagione, non abbiamo tanti strumenti per poterci difendere da eventi estremi. Non è che posso dire che se ha fatto freddo questa settimana, l'anno prossimo aumento un po' il concime. Quello che ho fatto ho fatto, poi si deve arrangiare un po' la pianta.

La gestione dell'acqua in risaia è fondamentale. Noi qui siamo al limite massimo a nord della risicoltura, per cui il Monte Rosa qui è a un centinaio di chilometri. Siamo i primi a prendere l'acqua e l'acqua che viene giù ad aprile è fredda a causa delle nevi che si sciogliono. Questa caratteristica dell'acqua, insieme alle caratteristiche del terreno argilloso e povero della Baraggia, ti porta ad avere un riso di una qualità superiore e riconosciuto da tutti. Tant'è vero che l'unica Dop del mondo del riso l'abbiamo noi qui, in Baraggia. La gestione dell'acqua da noi consiste nel prendere l'acqua fredda e aspettare che si scaldi con il sole e il riso fa un po' più di fatica rispetto alla bassa vercellese a partire. Poi sta nell'occhio dell'agricoltore, magari tenere qualche centimetro di più, qualche centimetro di meno, anche in base appunto al calore dell'acqua stessa. Nel metodo biologico, come la gestiamo noi, mettiamo l'acqua dopo la semina, per cui seminiamo il riso in asciutto nel

prato. A quel punto decidiamo come coricare l'erba o la allunghiamo, oppure addirittura la teniamo in piedi in base allo stadio fenologico dell'erba: il Carnaroli, per esempio, è il primo da seminare: lo abbiamo seminato dieci giorni fa, quando l'erba non era ancora in fioritura, per cui abbiamo preferito lasciarla in piedi e andremo a coricarla magari la settimana prossima con *l'assone* con asse spianone e i ruotini di ferro. Invece nei risi seminati successivamente abbiamo rullato l'erba e poi abbiamo chiuso le uscite dell'acqua nella camera di risaia e abbiamo allagato. Adesso rimarrà allagato per una decina di giorni. Quando il riso comincia a muoversi e allungare il germoglio e cerca di fare la radichetta, a quel punto lo asciughiamo. Non pensate una semina asciutta, secca come il deserto: l'acqua nei solchi lievemente fresca, ma comunque che il riso senta un po' la mancanza di acqua, in modo tale che riesca a buttare sotto la radice e si affranca il terreno.

A questo punto vediamo un po' come porta la stagione: se ci sono dei temporali che tengono umido va benissimo, andiamo via così con questa soluzione di acqua. Se invece vediamo che la stagione è asciutta e fa molto caldo, dovremo provvedere alla bagnatura. Questo perché non gliela lasciamo più: innanzitutto perché il riso deve uscire fuori dalle paglie, è una cosa molto importante, una volta che il riso esce fuori dalle paglie e dall'erba morta, a quel punto ha la sua foglia verde ed è veramente indistruttibile.

Verso fine maggio e inizio giugno abbiamo un altro problema che è la gestione di un animaletto che si chiama Curculionide, che è un coleottero che da adulto mangia la foglia ma depone l'uovo nelle radici e la larva mangia le radici; per evitare infestazioni di questo insetto e quindi non potere poi rischi di perdere tante piante noi lasciamo tutto in modo tale che l'insetto non trova le condizioni adatte per lasciare le uova. Passato questo periodo, quindi attorno al dieci di giugno, a questo punto gli mettiamo l'acqua fissa, vediamo che i segni dell'insetto non ci sono più, vediamo che il riso è vigoroso e comincia l'accestimento, mettiamo l'acqua e da lì non lo togliamo più fino a dopo la fioritura che lasceremo poi per poi andare a tagliare il riso.

La fioritura del riso è sempre emozionante. Parte da prima, parte da circa luglio, metà luglio, quando il riso è un po' sofferente perché cambia la fase fenologica, passa da una fase vegetativa di accestimento alla fase di levata con la conseguente botticella. In quella fase vedi il riso che patisce un po', ha bisogno di mangiare e poi dopo cambia di nuovo colore, riprende vigoria e si vedono i culmi, in tutti i vari steli della pianta, che si iniziano ad alzare. Questa alzata, che si chiama levata, culmina con la botticella. A quel punto è interessante andare a prendere qualche culmo di prova e provare ad aprire, incidere lo stelo e vedere la pannocchia, come da piccolina, si sviluppa e cresce. Quando si trova in botticella la pannocchia praticamente ha la forma della pannocchia, che viene poi espulsa tra virgolette.

Questo è il momento più affascinante perché è il compimento del tuo lavoro. Poi, al momento della fioritura, un altro momento emozionante è appunto quando rompe il culmo ed esce fuori la pannocchietta, è una fase particolare che dura poco e se sei un buon osservatore riesci a notare questo momento. Nel Carnaroli è proprio bello perché vedi che comincia a rosseggiare il campo, passa dal verde fino al rosso, perché il Carnaroli nelle pannocchie ha le liste rosse e appena la pannocchia è giovane c'è un rosso particolare che lo vedi di traverso, magari nelle ore o verso l'alba o verso il tramonto, quando hai la luce del sole un po' di traverso. Le fioriture sono tutte intorno a Ferragosto e dai primi di agosto fino a Ferragosto. Poi, in base alla varietà, magari può fiorire un po' prima o un po' dopo e anche in base al momento della semina della stessa varietà, può magari cambiare di qualche giorno.

Mia mamma ha origini siciliane, le piaceva fare gli arancini, gli arancini che sono una bontà, però non sono capace di farli, dovrei chiedere a mia nonna e a mia mamma la ricetta. Invece adesso a casa mi diletto a fare risotti e ai miei bambini piacciono molto e mi dà soddisfazione vedere il piatto pulito; poter dare alle mie figlie - io ho quattro bambine - alimenti sani, tutto di guadagnato, è un valore aggiunto sia di sapore sia di qualità, sia di alimento nutrizionale. Adesso sarebbe bello poi magari fare degli altri studi, delle altre ricerche, per vedere se tra un prodotto biologico e un prodotto convenzionale potrebbero esserci delle differenze. Comunque dà molta soddisfazione. Sia il riso nostro, le verdure dell'orto, gli animali di cortile allevati a casa, non si sa come, ma sta di fatto che sia di sapore sia di consistenza è tutto un altro sapore rispetto a quello che si va a comperare.

Una volta preferivano i risotti amidosi che si lasciavano andare, come l'Arborio, che il chicco ti rimaneva sempre duro, quindi lo sentivi al dente bene, ma la parte esterna si lasciava andare e faceva quella amalgama. Adesso siamo in una società di opulenti, l'amalgama lo fai con il burro e invece il chicco lo vuoi sempre duro, preciso. Poi una volta magari piaceva di più il chicco piccolo, più da minestra, con molto amido. Invece adesso preferiamo il chicco grosso con basso amido che ti rimane ben compatto e ti rimane un po' più asciutto. Però se uno va a mangiare poi dei risi di varietà antiche, come il Rosa Marchetti o anche Sant'Andrea che è vecchio ma non vecchissimo, scopri che tra uno e l'altro hanno sapori differenti anche rispetto a un Carnaroli.

La biodiversità nelle varietà di riso è stata ricercata anche artificialmente, per cui ci sono varietà antiche che magari hanno un carattere molto interessante, sarebbero da riprendere e magari mescolare con delle varietà più moderne, più performanti, anche nel mondo di oggi e riscoprire certi caratteri di quelle antiche. Dall'altro, però, secondo me non bisogna neanche demonizzare le varietà moderne, perché se siamo arrivati fino a qui comunque ha un senso.

In agricoltura biologica è fondamentale fare delle rotazioni nei campi, per cui noi coltiviamo riso sullo stesso campo un anno sì e un anno no. Sarebbe meglio allungare, dare la possibilità di aumentare gli anni di rotazione ma purtroppo qui siamo in Baraggia e le condizioni pedoclimatiche del posto non portano delle colture a reddito per l'azienda, per cui quello che dà maggior reddito è la vendita diretta di riso e dobbiamo produrre riso, per cui abbiamo rotazioni un po' strette con un anno sì e un anno no.

Nell'anno in cui non mettiamo riso poi metteremo delle leguminose o del grano saraceno o delle colture comunque molto brevi di ciclo, in modo tale che poi a settembre siamo pronti per poter seminare l'erbaio che servirà l'anno successivo poi per il riso. Questa coltura intermedia è molto utile per ridare fertilità al terreno e fargli perdere un po' di quelle acidità legata alla sommersione dell'anno del riso, perché tutto il terreno si deve rimettere un po' a posto dalla sommersione, quindi ricreare quelle micro e macro porosità tipiche del terreno che si perdono nella sommersione.

Edoardo Rosso

Risicoltore e avvocato

Cascina La Gaietta - Vercelli

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/edoardo-rosso>

Mi chiamo Edoardo Rosso, sono del 1986 e sono nato e cresciuto a Vercelli, in una cascina alle porte della città, in mezzo alle risaie, dove mio papà conduce una piccola azienda agricola e coltiva riso. E io poi ho avuto un percorso che mi ha portato alla giurisprudenza, nel senso che ho studiato giurisprudenza a Ferrara, tra l'altro una città che adoro, dopodiché sono ritornato a casa e ho affiancato il papà nella conduzione dell'azienda agricola mentre coltivavo un pochettino la mia professione di avvocato e ad oggi porto avanti in parallelo queste due attività.

Diciamo che ci sono nato nel mondo della risicoltura, quindi la cosa che posso dire è che prima lo vivevo come un ambiente di casa e lo guardavo soprattutto con un occhio interessato al paesaggio. Poi, da quando ho cominciato ad affiancare in maniera più concreta il papà nell'attività agricola, questo paesaggio è cambiato, cioè è diventato un luogo di lavoro e ho cominciato a notare un sacco di aspetti e di sfaccettature che prima non coglievo.

Il primo ricordo che ho è di quando salivo con mio papà sul trattore, all'epoca i trattori non consideravano il passeggero, quindi erano cabine molto strette e io, bambino, dovevo stare in piedi accanto al papà; mi ricordo questa cosa del saltino: è una sciocchezza però, di fatto, quando in autunno si raccoglie il riso e lo si spinge nella buca per poi essere condotto in essiccatoio, il trattore, dopo avere spinto questo riso, fa un piccolo saltino per staccare i chicchi che sono rimasti magari impigliati e accumulati. Io mi ricordo questa cosa dello stacco della frizione e questo saltino permetteva di pulire l'attrezzo e mio papà mi diceva: "Occhio al saltino". Quindi dovevi reggerti perché erano cabine assolutamente non progettate per ospitare un passeggero e tantomeno un

bambino. Dopodiché i primi ricordi sono proprio legati ai trattori che andavano e venivano dal campo. Io che li seguivo a piedi o in bicicletta e vedevo solo questi cassoni che traballavano e che portavano riso in cascina, quindi sempre un po' da spettatore e da passeggero. Ecco, cambia tutto quando diventi invece il pilota, se vogliamo dire così.

La mia attività in cascina si svolge soprattutto nelle fasi di preparazione del terreno, quindi salgo effettivamente sul trattore in primavera e mi occupo della preparazione del terreno, dell'erpicoltura, della minima lavorazione, fino poi a coadiuvare il papà nelle operazioni di semina. Quando sei ovviamente nella cabina del trattore e non sei più passeggero, cambia la prospettiva. Cominci, per esempio, banalmente, ad avere bisogno di punti di riferimento, per cui l'argine che prima era semplicemente il luogo della passeggiata, adesso diventa il luogo in cui fissare lo sguardo per mantenere dritto il trattore. Per sapere dove fare una svolta, è ovvio che ci sono sistemi satellitari, però, in realtà, soprattutto sui piccoli appezzamenti, quello che aiuta ancora tanto è l'occhio e quindi, in questo senso, cambia la prospettiva. Cominci a vedere quei campi che avevi sempre osservato solo con interesse paesaggistico, che invece diventano delle precise misure, distanze, proporzioni, tempi di lavoro, errori. Nel senso che un centimetro, due centimetri di errore moltiplicati per centinaia di metri alla fine del passaggio diventano un problema e bisogna ripassare. Quindi in questo senso cambia il tuo rapporto con il paesaggio nel quale di fatto sei cresciuto.

La Cascina Gaietta dove vivo è alle porte di Vercelli, siamo a circa una decina di chilometri dalla città. È la classica cascina piemontese a corte chiusa e siamo circondati effettivamente da un bel po' di verde. Nel senso che, rispetto forse alla media, spicca un po' questa caratteristica. Avvicinandosi alla cascina si nota una quercia plurisecolare nel giardino, alcuni filari di alberi lungo gli argini, lungo le rive e il paesaggio, di cui spesso parlo, è quello che ti consente di vedere con quasi un solo colpo d'occhio, anzi due, da una parte il massiccio del Monte Rosa e dall'altra il profilo della città di Vercelli e in mezzo gli specchi delle risaie.

Questo è un po' il paesaggio che, posso dire, porto nel cuore e che non mi stanco mai di osservare. Cioè la cosa che rilevo è che non ci si abitua mai a certi paesaggi, con il passare delle stagioni alla fine tu vedi sempre più o meno la stessa cosa, però non c'è un inverno che sia uguale a sé stesso e non c'è un'estate che sia uguale a sé stessa. E mi ritengo molto fortunato perché riuscire a vivere in un contesto che non annoia mai per me è molto importante. Forse è anche un po' un aspetto del mio carattere quello di fuggire la noia.

Nel nostro approccio alla coltivazione dei terreni cerchiamo di preservare quello che è l'ecosistema della risaia e il paesaggio di risaia. È vero che negli anni abbiamo visto sparire moltissimi filari di alberi che una volta avevano anche una funzione pratica, quella di spezzare un po' il vento per evitare gli allettamenti e non me la sento di criminalizzare chi magari abbatte alberi, perché spesso ci sono anche questioni molto pratiche. Un albero è un costo di manutenzione, un albero che cade in risaia abbattuto dal vento è un problema. Però ritengo anche che siamo anche custodi un po' di questo patrimonio, di questo paesaggio e a noi sinceramente viene naturale farlo.

Forse perché, essendo a casa propria, uno la sente come una cosa molto intima, molto vicina, il fatto di conservare gli alberi sulle rive, il fatto di avere un po' più di attenzione, magari per l'inerbimento appunto delle rive, fa parte del nostro impegno, ma è un impegno che ci prendiamo volentieri e ci viene un po' istintivo, non è qualcosa che viviamo con fastidio. Dopodiché, quando capita che un albero si ammala e bisogna abbatterlo, bisogna procedere. Ciò non vieta di procedere a una nuova piantumazione subito dopo. Nella nostra azienda produciamo riso grezzo, quindi di fatto lo vendiamo all'ingrosso. Ci piacerebbe andare nella direzione di avere magari un piccolo spaccio aziendale e poter vendere parte del nostro prodotto, anche lavorato finito.

Tuttavia già oggi ci capita di avere delle visite in cascina e in azienda; sono visite assolutamente spontanee di persone che spesso si muovono, magari in bicicletta, capitano sugli itinerari cicloturistici -siamo anche ovviamente vicini alla via Francigena che tocca Vercelli - e quindi quando qualcuno arriva a bussare alla porta, sinceramente ci prende un grande entusiasmo nel raccontare un pezzetto di questo nostro mondo al turista incuriosito.

È sempre bello poter leggere la meraviglia negli occhi dell'altro, raccontandogli cose in realtà abbastanza semplici per chi ovviamente le vive quotidianamente. E credo che questo sia, soprattutto quando avviene in maniera così spontanea, un bel modo per ridurre un po' le distanze che inevitabilmente ci sono tra quello che è un mondo prettamente agricolo e quello che invece è il mondo, magari più cittadino, più urbano, di colui che ha sempre visto solo il riso confezionato sullo scaffale di un supermercato e non può immaginare tutto quello che c'è alle spalle e che lo porta a quello scaffale del supermercato. Credo che conoscersi reciprocamente, cioè il produttore che comincia a conoscere l'esigenza e la curiosità del consumatore e, viceversa, il consumatore che si avvicina, che mette gli stivali e scende in risaia per un giorno con il produttore, sicuramente aiuterebbe a comporre i conflitti, cioè quei conflitti che possono nascere. Se uno guarda alcune discussioni sui social, si arriva a scannarsi per pochissimo e c'è sempre un'accusa reciproca. Quindi l'agricoltore è indicato come colui che inquina e il consumatore magari viene visto come un viziato pieno di pregiudizi. Non sono vere né l'una né l'altra affermazione, ovviamente.

L'unico modo per superare questo conflitto è andarsi incontro e conoscersi, conoscersi meglio. Insomma, in questo la nostra cascina è aperta e disponibile. Possiamo offrire al massimo un bicchier d'acqua e un caffè, perché al momento non abbiamo ristorazione né accoglienza, però una passeggiata in risaia molto volentieri.

A me fa molto piacere quando qualcuno chiede e fa domande sulla coltivazione del riso, su come funziona l'azienda, sulle tecniche adottate. Fa piacere da un lato perché è un po' come quando a scuola ti chiedono proprio quell'argomento che avevi ripassato bene il giorno prima, nel senso che, magari dopo tanti anni, devo dire anche grazie alla formazione ricevuta in contesti associativi e in realtà associative vercellesi, hai un po' la sicurezza di poter raccontare qualcosa che conosci bene. In generale credo che non ci sia cosa più bella di raccontare qualcosa che conosci bene e dall'altra parte è l'occasione per sfatare alcuni miti, magari per sorprendere con alcune verità che sono evidenti per noi, come il fatto che il riso non consuma acqua, ma anzi la coltivazione del riso è fondamentale nella gestione della falda acquifera, nell'alimentare la falda e poter conservare quest'acqua che poi ritorna con le risorgive più a valle. E quindi l'agricoltura è anche custodia di un bene comune perché, ecco, non è mai solo roba tua. È comunque un bene comune, che rimane comune e quindi mi fa molto piacere quando qualcuno chiede incuriosito e volentieri, per quello che posso e per quello che so, rispondo e racconto.

L'acqua è fondamentale per il riso, nel senso che ha due funzioni principali: quella di coperta termica, che mantiene la temperatura costante ed evita gli sbalzi. Questo perché qui da noi, in Pianura Padana diciamo, è uno dei luoghi più a Nord, a livello mondiale, dove si coltiva il riso. Quindi è quasi un'anomalia, una stranezza. Questa coperta termica permette al riso di non soffrire gli sbalzi. L'altra funzione è mantenere sott'acqua determinate infestanti, per cui ha anche una funzione di aiuto al contrasto delle infestanti.

Dopodiché, tornando al discorso del paesaggio, l'acqua è un bene assolutamente fondamentale. La vediamo sulle montagne e sappiamo che quella è la riserva d'acqua che scenderà a valle con la primavera. E sappiamo che gestirla significa anche permettere a coloro che sono più a valle rispetto a noi di utilizzarla. E poi la risaia è una rete, quindi è impossibile coltivare senza pensare e senza mettere in conto le esigenze dell'altro. E quindi in questo è anche maestra di vita, se vogliamo, perché ti insegna che intanto nulla è tuo e il tuo interesse deve sempre essere conciliato con l'interesse dell'altro. Sì, coltivare il riso è coltivare l'acqua, senza dubbio. Da un paio d'anni sono nel consiglio direttivo della Strada del Riso Vercellese di Qualità, che è un'associazione di promozione sociale che è nata a Vercelli nel 2014 e ha proprio l'intento di raccogliere al suo interno diverse categorie di associati. Per cui abbiamo i produttori agricoli, ma anche i ristoratori, le guide, i musei, le scuole, i consorzi irrigui, cioè tutti quei soggetti che operano a diverso titolo nel mondo del riso, nel territorio della risicoltura vercellese, ma che hanno qualcosa da dare e ricevere l'un l'altro. L'idea è proprio quella di una specie di scambio di competenze al nostro interno, per cui la guida turistica imparerà dal risicoltore come mai, magari, portando a spasso un gruppo di persone, si trova a vedere le risaie in asciutta, si trova a vedere un riso che è già spuntato, ma non c'è l'acqua di questo mare a quadretti che stenta un po' a manifestarsi. Bisogna sapere che ci sono diverse tecniche di coltivazione che ultimamente, per diverse ragioni,

anche climatiche e di manodopera, si adotta la tecnica di semina in asciutta, tecnica che in realtà non è nuova, era già conosciuta molti anni fa. In altre zone invece si continua a utilizzare la tecnica di semina in acqua.

Allo stesso modo, magari il ristoratore può spiegare al coltivatore quali sono le esigenze di quella che prima è in campo e dopo diventa la materia prima con cui lui deve preparare i suoi piatti. Da questo continuo scambio di competenze ne esce un gruppo di associati più pronto a raccontarsi al suo esterno. A me piace immaginarla come una doppia attività: al nostro interno di scambio di informazioni, di competenze, di conoscenze, anche di dubbi, di curiosità, anche di criticità, anche di sollevare delle questioni che possono essere risolte in vario modo; e all'esterno per raccontare questo prodotto che è il riso e questo territorio che ha delle sue peculiarità innegabili. Faccio per dire: l'unica Dop è il riso di Baraggia che abbiamo qui vicino e che è nostro associato, la cattedrale di Sant'Andrea 800 anni, tappa fondamentale della Via Francigena, il Parco del Po con il bosco della Partecipanza di Trino, che è un bosco che è uguale a sé stesso dall'Alto Medioevo. Quindi il riso vercellese, a nostro parere è peculiare proprio perché vercellese, cioè proprio perché intorno a sé ha tutto questo valore aggiunto, sia culturale e storico che anche sociale. Perché no? Le 8 ore lavorative sono nate in risaia. Se le sono guadagnate a colpi di manifestazioni e rivolte le nostre nonne o bisnonne: le mondine. E quindi questo è Strada del Riso vercellese di Qualità.

E poi abbiamo per ogni categoria un consigliere. Io ho questo ruolo di consigliere per quanto riguarda la parte agricola. Organizziamo ogni anno una conferenza per fare un po' il punto della situazione e per mettere intorno allo stesso tavolo, in realtà un vero e proprio talk show, lo immaginiamo un po' come un talk show, cioè ci presentiamo alla città mettendo intorno a questo palco tutti i soggetti che operano nel campo del riso. Perché la cosa un po' paradossale che abbiamo constatato è che ci sono tanti che fanno bene nel loro settore, ma spesso non conoscono il loro vicino di casa, il loro vicino di categoria, per così dire. E la non conoscenza può suscitare a volte degli attriti non motivati, delle piccole invidie, gelosie e che invece, quando si è tutti seduti, ci si accorge che si sta tutti remando nella stessa direzione, ciascuno col suo remo, e in realtà tutti i conflitti sono composti. La cittadinanza risponde con curiosità e noi sappiamo che c'è ancora molto lavoro da fare e che tocca a noi farlo proprio sul fronte della comunicazione. Perché raccontare questo territorio non è semplice e la cosa, se volete, più paradossale è che non è semplice raccontarlo proprio ai vercellesi che spesso magari lo conoscono meno, ma su questo, ripeto, ci prendiamo le nostre responsabilità e siamo sicuri di poterlo fare apprezzare a tutti.

Forse non tutti sanno che il riso ha un fiore, e si autofeconda. Sostanzialmente i petali del riso sono quelli che poi, una volta sigillati, vanno a formare il chicco di riso e rimangono parte di quella che è la lolla del riso, quella buccia che viene tolta perché il riso poi sia effettivamente commestibile.

La cosa particolare è che per molti anni si è creduto che il riso si fecondasse al chiuso dei suoi petali. In realtà nel 1925, proprio qui alla Stazione Sperimentale del Riso di Vercelli, il professor Sampietro scoprì che in realtà il riso, per un momento molto breve nell'arco della giornata si apre, fa spiovere il polline della parte maschile su quella femminile e quindi c'è la possibilità che un po' di quel polline finisca su altre piante. A quel punto i 2 petali, le due grumi, si sigillano e inizia il processo di creazione del chicco di riso. Quindi il chicco di riso, andando a riempire i petali, prende la forma dei petali. Se io ho dei petali allungati avrò il riso allungato. Se avrò dei petali tondi il riso sarà di forma tondeggiante. Ci si accorse del polline del riso proprio perché il professor Sampietro si ritrovò i pantaloni dopo aver camminato attraverso una risaia, si ritrovò i pantaloni pieni di questo polline e quindi da lì si capì che era possibile incrociare due piante di riso diverse.

Nacque nel 1926 la possibilità di incrociare due varietà che dessero origine a una nuova varietà utilizzando il polline, quindi la parte maschile di una pianta, facendola spiovere sulla parte femminile di un'altra pianta e dando vita a varietà di volta in volta magari più resistenti alle malattie oppure più produttive, oppure di taglia più bassa e quindi meno sensibile all'allettamento. E l'Italia, su questo, ha una ricchezza sterminata perché, oltre a essere coltivatori di riso, nel senso che il 50% del riso europeo di fatto viene da qui, siamo anche selezionatori di varietà e quindi le nostre varietà poi vanno anche in giro per il mondo e vengono coltivate anche altrove. Prima di scoprire che il riso, quindi, è una pianta che si feconda aprendosi in questo senso, quindi, prima di scoprire questa possibilità di incrociare diverse piante, si è sempre definito il riso come una

pianta cleistogama, che dal greco significa “nozze nascoste” perché si pensava che la fecondazione del riso avvenisse nel chiuso dei propri petali. Quindi di nascosto, diciamo così, da occhi indiscreti. In realtà sappiamo oggi, dal '25 in poi, che non è esattamente così. Una piccola tradizione che comunque conserviamo e rispettiamo anche noi è quella di non cominciare mai il raccolto di lunedì. Si dice che non porti affatto bene. Per l'esattezza si dice che se si comincia a raccogliere riso di lunedì muore il padrone. E quindi, a scanso di qualsiasi equivoco, noi lunedì non si comincia mai. Però può capitare che per organizzazione aziendale, per clima, per calendario, per un sacco di ragioni, capiti proprio di dover cominciare il lunedì, perché poi magari dopo inizieranno le piogge. Però c'è un trucco molto semplice: è sufficiente, magari la sera della domenica, recarsi in campo e tagliare qualche pannocchia di riso. A quel punto si può dire che il raccolto è già iniziato di domenica e quindi tutti salvi.

Mia nonna faceva riso, latte e castagne che non ha nulla a che vedere con il risotto, però è un piatto che ancora consumiamo d'inverno, soprattutto, perché è un bel piatto sostanzioso. Riso, latte, castagne oppure la minestra di riso, quindi un riso cotto con delle verdure. E poi ovviamente il risotto, che rimane comunque il piatto al quale siamo forse più affezionati. Ed è quello che permette anche di apprezzare di più le caratteristiche di un chicco e la sua capacità di tenere la cottura. Il risotto è un po' la prova del nove del riso, è un po' l'esame di maturità del riso, posto che poi ogni varietà di riso è adatta a una diversa preparazione.

Dolci, timballi, sushi, abbiamo anche dell'ottimo riso italiano per fare il sushi che ha delle caratteristiche di collosità che gli permettono di fare quello. Io il sushi non l'ho ancora preparato, non mi è mai capitato.

So per certo che c'erano molti più boschi di adesso, forse neanche all'epoca di mia nonna, ma magari anche prima; c'erano molti più boschi quindi è probabile che ci fossero anche dei castagneti, insomma delle zone dove era possibile raccogliere le castagne. Questa caratteristica del bosco, che più che per le castagne in verità è più legata alla necessità magari di procurarsi la legna per scaldarsi, la si ritrova ancora oggi nei nomi dei campi e degli appezzamenti. È difficile trovare un'azienda che non abbia almeno un campo denominato Bosco. C'è quasi dappertutto, proprio nella nomenclatura dei campi, il bosco.

Sicuramente l'agricoltura, anche quella convenzionale, cioè l'agricoltura che non si attiene a un disciplinare di tipo biologico, utilizza dei prodotti che non sono più quelli di trent'anni fa. Abbiamo delle regole molto severe, abbiamo dei prodotti molto meno impattanti che rilasciano quasi un residuo zero. Sono prodotti chimici che hanno un impatto sull'ambiente molto minore, che sono in un certo senso più sofisticati, perché la tecnologia è andata avanti in tutti i settori e quindi anche nel settore della chimica per la lotta alle infestanti si è arrivati a punti di sofisticazione, diciamo così, che consentono di evitare di lasciare residui nell'ambiente, di limitarli al minimo, di non avere il residuo nel frutto, quindi nel chicco di riso. Tant'è che poi le analisi sul riso dimostrano questo. E ciò è testimoniato anche da una fauna che ripopola la risaia, nonostante l'applicazione di questi prodotti fitosanitari. Non voglio dilungarmi su quella che è la normativa, però a livello europeo e italiano abbiamo una normativa molto rigida e molto stringente e questo va a garanzia del consumatore e anche dell'ambiente in generale.

Quindi, forti di questa garanzia, possiamo dire che l'impatto sull'ambiente è minore ed è testimoniato da quelli che sono dei veri e propri bio indicatori. La libellula, per esempio, è il classico bio indicatore, cioè significa che riscontriamo un maggior numero di libellule in un ambiente che è maggiormente salubre, maggiormente sano. E quindi noi, un po' scherzando, ci piace dire che i nostri certificatori sono le libellule, nel senso che lì non c'è santo che tenga: o l'ambiente è sano o non è sano e, faccio per dire, la libellula o si presenta o non si presenta, non la possiamo sollecitare.

Da questo punto di vista posso testimoniare che ne ho viste tante, di diverse fogge e di diversi colori e sono veramente stupende. E poi abbiamo la classica fauna: l'airone, il tarabuso, l'ibis, che però in realtà è un animale non autoctono, quindi in realtà non è tipico di questa zona, ma si è spostato proprio in ragione anche del cambiamento climatico, quindi di un maggiore innalzamento delle temperature.

Poi abbiamo volpi, che sinceramente non ci danno grosso fastidio, nel senso che non avendo galline, la volpe è ben vista per la lotta ai topi e quindi ben venga anche la volpe. E forse l'animale che mi affascina di più è il tarabuso per il suo verso: il suono del tarabuso che io ho scoperto dopo anni, nel senso che io per anni

sentivo, soprattutto d'estate, questo suono che veniva da lontano, che è molto simile al suono che si fa soffiando sul collo di una bottiglia vuota. Se voi immaginate la bottiglia vuota quando si soffia dentro fa un suono molto particolare. Io lo sentivo per anni, ma non mi ero mai posto il problema. Poi, d'estate è anche un suono che fa un po' parte dell'ambiente: magari qualcuno si è appena bevuto qualcosa, sta giocando con la bottiglia. Dopo anni ho scoperto, grazie a un'amica che lavora al parco del Po piemontese, che è il classico verso del tarabuso che allunga il collo e fa questo verso un po' gutturale, che sembra un lontano muggito, una cosa molto particolare per essere un uccello. Uno immagina il suono cristallino degli uccelli, mentre quello è un suono un po' cupo, tant'è che si dice che in certe culture il tarabuso richiama il mondo dei morti. A me non spaventa questa cosa, nel senso che quando l'ho letto, amici e parenti mi hanno detto che era una cosa brutta, e di non pubblicare le foto del tarabuso che portava male. Invece il suono dei morti, anche se magari è di persone care che non ci sono più, anche fosse un loro modo di manifestarsi non c'è motivo di avere paura. Quindi ben venga anche il tarabuso.

Il riso viene notoriamente considerato come un alimento salutare, il che va benissimo perché poi non è smentibile dal punto di vista medico e dietetico. Però a volte mi spiace che magari venga relegato un po' a quest'unico aspetto. In realtà dovremmo parlare di risi più che di riso, cioè dovremmo parlare di tutte le sfaccettature che ha il riso declinato nelle sue diverse ricette e soprattutto utilizzando le diverse varietà disponibili sul mercato, per cui ben venga il riso come alimento salutare. Ma il riso è anche il risotto, timballo, crema dolce, riso da sushi e minestre. Si presta a una varietà di ricette che, diciamo, vanno ben oltre al riso bollito per quando uno ha qualche disturbo, dopo di che ben venga il riso bollito quando abbiamo qualche disturbo.

Gualtiero Freiburger

Ex dirigente Settore Agricoltura Sostenibile Regione Piemonte

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/gualtiero-freiburger>

Mi chiamo Gualtiero Freiburger. Sono un agronomo. Sono nato a Milano 69 anni fa e mi sono laureato in agraria a Milano. Però sono 40 anni e più che vivo qui in Piemonte e ho fatto la mia carriera di agronomo in Regione dal 1980. Sono uscito nel 2017 e ho lavorato molti anni all'assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte e in particolare negli ultimi cinque anni sono stato dirigente sia delle colture agrarie sia, negli ultimi tre anni, dello sviluppo rurale e dell'agricoltura biologica.

È da lì che è partito un po' tutto. Tutta questa esperienza è legata al riso biologico. Quando io nel 2015 sono arrivato a occuparmi di questa materia, era scoppiato il caso del falso riso biologico. C'era stata una puntata di Report che aveva sollevato la questione e io, a seguito di quello, ho preparato, predisposto insieme ai colleghi tecnici del fitosanitario e della Regione, una circolare in cui chiedevo agli organismi di controllo di cercare di controllare l'uso e qui avevo fatto tutta una lista delle sostanze chimiche che vengono usate in risicoltura per capire se effettivamente c'erano dei residui per avere degli strumenti in più.

Questa circolare, che è stata mandata anche al ministero dell'Agricoltura (perché lì c'era la repressione frodi del ministero che è l'organismo che controlla l'operato degli organismi di controllo sul biologico), ha sollevato così l'interesse da parte degli organi del ministero e da lì è nato questo progetto che poi si è concretizzato nel tavolo di lavoro di Riso Bio System, cioè si sono resi conto che era necessario studiare insieme agli istituti di ricerca, l'università, quello che erano le pratiche della risicoltura. Anche l'Ente Risi, per capire quali erano le pratiche che venivano impiegate per l'agricoltura biologica e capire quali potevano essere le criticità.

Da queste esperienze, in particolare con l'Università di Milano e con il professore di Agraria, il professor Bocchi, avevamo organizzato uno dei tavoli d'incontro con i risicoltori. E questa è stata quell'esperienza che era stata presentata anche come ricerca partecipata. Quindi non la solita ricerca calata dall'alto sulle aziende agricole e operata solo dagli addetti ai lavori, ma una ricerca che coinvolgesse in primo luogo proprio gli attori, cioè i coltivatori. E quindi si sono organizzati comitati per organizzare degli incontri con i risicoltori sia della

Lombardia che del Piemonte. E questo gruppo passando il tempo è aumentato di numero. Sono arrivate tutte queste aziende, di cui una parte sono le aziende con le quali abbiamo costituito il bio distretto, cioè l'esperienza di Riso Bio System. È stata un'esperienza molto interessante. Prima di tutto perché, come dicevo prima, ha coinvolto direttamente gli agricoltori. Quindi gli esecutori che hanno messo a disposizione i loro terreni per i controlli, per le prove e le sperimentazioni e questo ha consentito di avere anche un plafond di paragone di controllo statistico sui dati, su quelli che erano i risultati. E poi ha consentito ad un grosso gruppo di agricoltori di cominciare a lavorare insieme, confrontarsi. E questa è stata un'esperienza sicuramente positiva. A questa si è aggiunto anche tutto un lavoro sull'attenzione e sulla sensibilità alla biodiversità, perché in questi 3 o 4 anni qui si sono fatti questi esperimenti e queste ricerche e si sono anche riscontrati alcuni indicatori biologici che, per esempio, sopravvivevano nell'agricoltura biologica e invece scomparivano in quella che era l'agricoltura chimica.

Come e perché è nato il bio distretto lì? Ero stato anch'io che avevo un po' spinto, sapendo anche che c'era in cantiere questo progetto di legge nazionale sul biologico, che adesso sembra che sia in dirittura di arrivo, è stato licenziato anche dal Senato. Il progetto di legge, che praticamente prevede anche una norma, una normativa non solo sui controlli del biologico ma anche sulla resistenza e il funzionamento dei bio distretti (quello del bio distretto un'esperienza interessante da percorrere in particolare nella zona di Rovasenda e nei comuni limitrofi).

C'era proprio questo raggruppamento di aziende che erano partite un po' dall'esperienza che era stata propugnata all'inizio dagli Stocchi e dall'azienda Una Garlanda e che poi si è diffusa; è stata anche utilizzata, sperimentata da molte altre aziende, consentiva anche di fare un lavoro territoriale abbastanza interessante e insomma, un anno è stato impiegato per discutere, per elaborare, per pensare come fanno e abbiamo pensato come io avevo suggerito. È stato preso come esempio di un bio distretto del Veneto che aveva una struttura simile. Si è pensato di creare, di costituire un'associazione onlus, un'associazione del terzo settore senza scopo di lucro. E qui abbiamo lavorato per creare e stilare uno statuto che raggruppasse un po' quelli che erano gli scopi e i principi cui ci si voleva tenere e questa è stata un'operazione anche abbastanza lunga, molto discussa. Insomma, è stato un processo molto interessante e le aziende che hanno aderito, cioè un bio distretto praticamente che è costituito da sette aziende più due figure, una sono io che mi sono reso disponibile come tecnico a supportarli, a seguirli e l'altra quello che poi è stato scelto come presidente, che è un insegnante di Scienze naturali, Paolo Andreis, che era interessato a questa materia ma in particolare aveva seguito tutta l'esperienza di Bio system anche perché lui era stato consigliere regionale in Piemonte.

Aveva seguito in prima persona questa cosa. Infatti avevo organizzato proprio nell'autunno del 2015 un incontro a Vercelli a cui avevo partecipato proprio a seguito di quella puntata di Report, perché c'era stata una sensibilizzazione insomma di molti attori e si voleva cercare di capire, di approfondire la materia su questo bio distretto. Adesso ha dei compiti abbastanza importanti perché come bio distretto sicuramente si dovrà confrontare e dovrà trovare anche degli accordi con le amministrazioni locali, perché la normativa lo prevede. Insomma, la normativa che sta per uscire prevede che i bio distretti raccolgano non solo i produttori, ma raccolgano anche le amministrazioni locali e quant'altro anche come enti del territorio.

Noi, fra l'altro, sull'esperienza della biodiversità abbiamo avuto un grosso rapporto con il dottor Livello dell'Arpa, che è quello che ci ha consentito di riscoprire la Malinverni. Anche questa specie botanica cresce in questi territori come espressione della biodiversità, e quindi si spera di poter avere un rapporto anche con lui e anche con altri enti e quant'altri siano disponibili.

Sicuramente dovremmo cercare anche un rapporto di collaborazione anche con la parte accademica. Vedremo un po' quali saranno gli sviluppi. Adesso ci stiamo muovendo a promuoverlo. Adesso stiamo lavorando anche a un progetto che speriamo di riuscire a predisporre sullo sviluppo rurale. È un progetto di ricerca innovativa che potrebbe essere definito una conseguenza, un seguito dell'esperienza di Riso Bio System.

Un mio sogno sarebbe quello, visto che la legge lo prevede, che un domani il bio distretto possa diventare interregionale e coinvolgere la Lombardia anche perché mi è stata fatta una richiesta specifica da amici

agricoltori lombardi per poter essere coinvolti. Quindi speriamo di riuscire ad arrivare anche per poter avere più massa critica e insomma più voce in capitolo.

Non nego che ci sono state parecchie resistenze. Io sono stato a diversi incontri anche nel vercellese e a livello provinciale, dove erano presenti esponenti della cultura tradizionale. E non nego che in molti risicoltori convenzionali, vedano il biologico un po' come fumo negli occhi. Quindi si tratta anche di stabilire una coesistenza positiva. Perché a parte che in questo momento c'è anche un disegno a livello europeo e mondiale sullo sviluppo della biodiversità, sulla sensibilità ecologica, quindi in sostanza, cercare di diminuire il più possibile l'uso di sostanze chimiche in agricoltura e arrivare perlomeno a una razionalizzazione.

Quindi questo potrebbe essere un elemento di traino. Bisognerà vedere cosa si riuscirà a fare in ambito territoriale, anche nei rapporti con gli enti come la Regione. Io ho cominciato a occuparmi di biologico 40 anni fa e avevamo organizzato un convegno a Milano, ad Agraria L'agricoltura alle soglie del 2000. Allora avevamo come sponsor la Crespi, una delle pioniere del biologico in Italia, e avevamo fatto venire anche degli esperti internazionali francesi e io avevo fatto anche la relazione introduttiva. Allora collaboravo con la Chiesa, con i quaderni di controinformazione alimentare e quindi avevamo particolare interesse a questa materia.

C'è stata una modifica anche nell'agricoltura. Una volta l'agricoltura era una delle attività primarie. Poi in molte zone e in molti luoghi, era diventata un'attività secondaria. Spesso, per esempio, qui in Piemonte, con lo sviluppo dell'industria, molti facevano l'agricoltore come secondo lavoro e quindi dovevano intervenire in campagna in situazioni di emergenza. Quindi molti si erano fatti l'idea che quando c'era un evento atmosferico, quando c'era un attacco parassitario, non si poteva che intervenire in un modo curativo ed improvviso. In questo senso la chimica ha assecondato un po' questa logica, cioè è venuta un po' meno quell'attenzione, quella pratica dell'agricoltura storica che aveva già in sé i prodromi di quella che è stata utilizzata poi nell'agricoltura organica biologica. Molti non avevano o magari non erano in grado di formarsi negli studi, avere gli strumenti per capire certi fenomeni. Per esempio, ho notato che proprio nella zona di Rovasenda, dove si è sviluppato un metodo di coltivazione con la pacciamatura, ho assistito a incontri pubblici, interventi di agricoltori tradizionali che avevano detto che non sapevano bene come combattere le erbe infestanti.

Abbiamo provato questo sistema della pacciamatura e abbiamo visto che siamo gente che ha provato e ha visto dei risultati. Questo è già un elemento abbastanza interessante. Purtroppo, come dicevo prima, ci sono tante situazioni di emergenza cui gli agricoltori devono far fronte, per cui si ritiene, come spesso noi, di fronte a certi malanni, riteniamo l'idea di andare a utilizzare dei farmaci e magari utilizziamo dei farmaci che potrebbero essere evitati e purtroppo magari presi dalla fretta. Uno dei principi basilari della coltivazione biologica è quello della rotazione. In sostanza, si prevede che non venga sempre coltivata la stessa coltura sullo stesso appezzamento per anni, come invece si fa nelle colture industriali estensive e nell'agricoltura convenzionale. Infatti, è una delle tradizioni agronomiche che insegnavano anche da noi all'università anni fa, quindi, si dovevano sostituire delle colture. Come dire che chi rubavano gli elementi nutritivi con altri tende, con altri invece miglior attrice. Quindi con questo sistema già si può diminuire a livello ecologico l'impatto di certe problematiche da un certo punto di vista erbaceo, la presenza e lo sviluppo delle erbe cosiddette infestanti, cioè quelle che danno fastidio, creano competizione con la coltura, per esempio con l'insediamento o lo sviluppo di insetti dannosi o di microrganismi dannosi.

Per esempio, in risicoltura, purtroppo sicuramente il permanere della coltura sempre sullo stesso appezzamento per anni, se non è accompagnato da pratiche di avvicendamento e quant'altro che magari al termine anche delle colture di nervi, mentre è chiaro che può essere un elemento ecologico di insediamento e di difficile radicamento di microrganismi o di agenti patogeni che poi diventa difficile combatterlo.

E poi si tratterà anche di vedere come questo strumento di legge che viene approvato adesso sul biologico verrà utilizzato, perché ci sono anche settori delle organizzazioni professionali quali la Coldiretti, Confagricoltura, Cia che hanno ancora un grosso ruolo nelle campagne, cominciano a rendersi conto dell'importanza di un cambiamento di rotta. Ci sono molti dei loro produttori e abbiamo il presidente regionale che a suo tempo è stato anche presidente nazionale della Coldiretti che fa anche Agricola e che è anche un produttore biologico, quindi c'è una committenza e c'è una certa sensibilità, non ultimo il fatto che c'è il sospetto

che alcune malattie e alcune grosse malattie siano state come dire motivate anche dall'impiego di sostanze chimiche. C'era stato il dubbio sulla Sla e sullo sviluppo dei tumori. Adesso c'è molta attenzione, anche in funzione dell'Unione Europea, di avere particolare attenzione anche per l'erogazione dei fondi per l'agro-ambiente e per il biologico, quindi sono tutte cose che potrebbero aiutare; quando di servizio io mi sono occupato in particolare della cosa, ho avuto questa attenzione per il biologico, avevo anche avuto rapporti con l'ambiente della sanità e delle aziende sanitarie locali per quanto riguarda i controlli sul prodotto e effettivamente sembra dai controlli (anche se è vero che i controlli vengono fatti solo spesso quando si scatena poi il problema) che anche nel riso confezionato non ci siano residui ma è anche vero che siccome la logica è un po' questa, non vengono fatti comunque, a parte rari casi, dei controlli a campione sul prodotto che invece dovrebbero essere sviluppati e ampliati.

I prodotti biologici sicuramente necessitano ancora di un'attenzione per quanto riguarda le potenzialità, questo sì. Infatti uno degli obiettivi che abbiamo su un progetto che stiamo seguendo come bio distretto è vedere se riusciamo a fare un lavoro in questo senso, poter analizzare poi il prodotto e i valori nutritivi del prodotto. Purtroppo bisogna anche comunque tener presente un elemento che non è secondario. In Italia continuano ad arrivare quantità enormi di riso importato dai paesi del Terzo mondo, dove fra l'altro i criteri del biologico non sono i medesimi e l'Unione europea ha dei prezzi chiaramente bassi e questo crea sicuramente dei problemi per la nostra agricoltura nel suo complesso.

Puntare a un prodotto di qualità controllato e che garantisca anche una delle tecniche senza l'uso di sostanze chimiche, potrebbe essere un sistema di valorizzazione del proprio riso, del proprio prodotto e confronto dei nostri consumatori. Teniamo presente che anche la grande distribuzione in alcuni casi si sta muovendo in questo senso nel cercare, sembra che ogni ramo della GD abbia delle filiere di prodotti biologici, addirittura si faccia i suoi controlli, quindi è un settore che sicuramente merita molta attenzione.

Per esempio, da questa esperienza che è nata dal progetto di Riso Bio System che si è concretizzata adesso con questo bio distretto, ma che mantiene ancora degli altri elementi ancora da valutare, effettivamente si è sviluppata una interrelazione, una collaborazione fra paesi di risicoltori sia biologici sia piemontesi che lombardi, non solo per lo scambio di esperienze, ma anche per affrontare insieme certi problemi tecnici.

Per esempio, è sorta anche un'associazione di scopo, un'associazione temporanea di imprese che raccoglie alcuni esecutori piemontesi e alcuni ricercatori lombardi. Proprio per poter aderire a dei programmi di sviluppo dei progetti di finanziamento. E quindi c'è stato uno sviluppo proprio di una cooperazione, di una collaborazione. Io l'ho proprio vista in questi anni e sta andando avanti secondo me può dare ancora degli sviluppi e dei buoni risultati. Io essendo lombardo, sono particolarmente affezionato al riso, sono un grande consumatore di riso. Addirittura io avevo una tradizione non solo dei risotti, ma mangiavamo anche il riso in minestra e quindi sono un attento consumatore. Sto consumando il riso biologico del distretto. E fra l'altro mio figlio che ha una panetteria che vende prodotti anche naturali e pane a lievitazione naturale, sta vendendo anche il riso biologico.

Per me c'è sempre la tradizione del risotto alla milanese. Quello era proprio il fatto, negli ultimi anni in cui è stato in vita la buona anima di mio padre, quando andavamo a trovarlo a Milano, lui ci faceva sempre il risotto alla milanese come doveva essere fatto. Adesso un po' questa tradizione l'ho persa. Anche perché non tutti in famiglia magari apprezzano i risotti. Oltretutto io ritengo, anche per quanto riguarda la mia salute, che il riso sia un alimento veramente basilare, fondamentale.

Eusebio Francese

Risicoltore

Cascina Canta – fraz. Gionzana, Novara

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/eusebio-francese-2>

Mi chiamo Eusebio Francese, sono nato in Francia nel 1925 nel *département* del *Gèvrès*, verso i Pirenei. Nel '29, seguendo la famiglia, sono ritornato a Novara e mi sono trasferito a Pobietto, che è una frazione, una

grossa cascina del comune di Morano Po. Sono rimasto lì dal '29 fino al '47 quando mi sono trasferito con la famiglia a Crescentino, a Madonna di Campagna. Sono stato due anni e poi mi sono trasferito a Trino Vercellese, alla Cascina dei Frati, dove c'era un mio zio, fratello di mio padre, che non aveva figli e aveva dei problemi nella conduzione e allora mi ha chiesto di aiutarlo e mi sono fermato lì. Nel '53 mi sono sposato, sempre a Trino, e poi con la moglie abbiamo iniziato un percorso diverso: siamo diventati gente che aveva solo in mente di fare dei debiti. E allora non era facile avere dei debiti, però potevamo contare sulla mia famiglia e quella della moglie che erano persone per bene, che avevano fiducia, per cui le banche ci davano credito. E ricordo che noi, siccome il lattaiolo ci pagava poco il latte, abbiamo iniziato a lavorarlo, scremavamo il latte, facevamo il burro e con lo scarto allevavamo il maiale; avevamo la scrofa con i maialini. Io ero figlio unico e mia moglie era figlia unica; quindi, avevamo l'appoggio delle due famiglie perché se avessimo avuto dei fratelli, forse tante cose non avrebbero potuto accadere.

E allora, naturalmente noi conservavamo il burro in un pozzo, che era fresco. Alla Fiera di Torino, nei vari stand, abbiamo visto che stavano proponendo dei frigoriferi; erano i primi frigoriferi, i Fiat 120 litri, e costavano 120.000 lire. Ci siamo guardati e abbiamo detto: "Cia, compriamolo" e abbiamo cominciato a fare il primo debito. Naturalmente i nostri genitori sono rimasti sbalorditi perché per loro fare debiti era una cosa immorale, ma allora io ero partito con un altro concetto, dicevo: "Se Agnelli fa 1.000.000.000 di debiti e dice che fa lo stabilimento, dice che ha fatto un investimento. Ma se io compro il frigorifero e spendo 120.000 lire ho fatto dei debiti...invece no, ho fatto un investimento!" Naturalmente con le dovute differenze, però il concetto è sempre lo stesso. E allora? Quindi l'importante è che io al momento paghi le rate. Se io pago le rate, non sono più debitore e lì è stato il primo, diciamo, contatto con i debiti.

Eravamo nel '60, c'è stato un grosso sciopero e c'erano le mondine che cantavano. C'era il gioco dei produttori contro i sindacati, contro i lavoratori. Noi stavamo facendo il trapianto, avevamo raccolto il fieno e allora naturalmente era logico che dovessimo trapiantare. Lì eravamo in quattro che eravamo piccoli affittuari, avevamo 100 giornate circa per uno. In più c'era il geometra Prando che aveva la società immobiliare Beni Urbani Rustici che era proprietaria del castello e di tutta la parte, diciamo civile, della cascina, e in più aveva 800 giornate. Lì aveva le mondine forestiere che generalmente venivano tutte da Modena, da Bologna ed erano tutte rosse queste, però lavoravano, nonostante ci fosse lo sciopero loro continuano a lavorare. Anche le mondine di Santhià, nonostante tutti gli altri facessero sciopero, loro venivano a lavorare lo stesso. Allora io vado dal geometra Prando e gli dico: "Senta geometra, io devo fare il trapianto, mi stacchiuna trentina - lui aveva 300 mondine lì - me ne stacchi una trentina che possa fare il trapianto", "Eh adesso non posso perché devo finire". Passa un giorno, ritorno, e la risposta è "Eh, non posso". Poi al terzo giorno "Non posso". E io gli dico: "Senta geometra, siccome i sindacati hanno detto che chi viene a firmare, che rompe il fronte, noi gli garantiamo che i lavoratori vengono a lavorare. Allora senta è l'ultima volta che glielo vengo a chiedere" e lui: "No, non te lo posso dare". E allora io vado a firmare... Parto, vado a Santhià, e lì la mia capo mondina abitava proprio di fronte dove c'era la Camera del lavoro.

Il segretario me lo ricordo sempre perché mi faceva venire in mente Mussolini. Allora vado lì da Cerutti e dico: "Senta, ma è vero?" "Sì, sì, se viene a firmare domani mattina alle cinque e mezzo ci sono delle mondine lì e poi puoi fare il trapianto." Firmo, e m'è costata cara quella firma, e il mattino dopo vengo a lavorare. Lavoriamo due giorni, poi noi avevamo i terreni proprio che erano adiacenti alla strada che da Santhià andava sulla statale di Biella e attraversava l'Elvo. E lì c'erano gli altoparlanti che annunciavano che il giorno dopo c'era uno sciopero grosso che avrebbe fermato tutti. Allora, era pomeriggio e stavamo estirpando il vivaio per andarlo poi a trapiantare il giorno dopo, dico "Guardate, per evitare perché magari c'è gente che non sa che io ho firmato magari vi fermano per strada se dormiamo, se domani mattina dobbiamo non lavorare per me va bene, tutto quello che abbiamo sradicato adesso lo piantiamo e così non soffre". "No, no, hai firmato, domani mattina siamo qui". Continuiamo fino alle tre a estirpare, loro vanno a casa, io prendo le mazzette, le porto giù e le vado a distribuire per fare il trapianto.

La mattina alle 5 e mezza vado là, non arriva nessuno, alle sei nessuno, alle sette nessuno. Le donne, le mondine del Prando che venivano da Santhià, passano per andare a lavorare. "Sì andiamo a lavorare perché

tanto se non andiamo non gliene frega niente, ne ha 300 lì!” Arrivano le 8, le 9 niente. Allora parto imbestialito, vado lì e dico “Sei un lazzarone. Io ho firmato...” “ma devono venire!” “guarda c’è lì la capa davanti a voi” “eh, ma sai”, allora gli ho spiegato... Non dovete farlo, non dovevate andare.

Così abbiamo ripreso a lavorare, non abbiamo più parlato; finiti i 30 giorni dico “Da domani tutti a casa, sono affari miei, tutti a casa”. Solamente dovevo ancora mondare, e allora cominciavano certe aziende a finire la monda; morale che nel giro di tre giorni mi sono trovato 800 mondine che venivano da tutte le parti. Sono venute a finire di mondare e allora non le ho più prese. E poi mi han detto: “I conti li facciamo poi a settembre, quando ci sarà da raccogliere il riso perché deve prendere noi per togliere il riso” “Adesso questo poi lo vedremo”. Finiamo la monda, arriviamo alla raccolta del riso, mi metto d'accordo, spuntavano le prime mietitrebbie che erano dei monumenti, faccio il contratto col Pollono, mi manda due mietitrebbie per raccogliere riso. Le mondine “eh, ma...”. “Io non voglio nessuno, sono affari miei”. Le ho lasciate tutte a casa, non le ho prese, ho preso le mietitrebbie. Il terzo giorno vado al mattino e non vedo più le mietitrebbie, porca miseria. “Che cosa è successo? Dove sono le mietitrebbie?” Non c'erano più. Basta, nessuno sapeva niente e nessuno aveva visto niente. Sparite. Dopo un po' arriva uno da Santhià: “Io sono il cancelliere, lei chi è?” “Io sono Francese, ma le mietitrebbie non ci sono più”. “Come non ci sono più” “Sono sequestrate”. Comunque, nella notte portate via, sono sparite, non le abbiamo più trovate. E io mi sono trovato lì proprio con il sedere per terra. E adesso che faccio? Telefono al consorzio agrario di Vercelli e dico “sentite io ho bisogno di una mietitrebbia” “non ne abbiamo più”. Ce n'è una. Perché avevo bisogno di una mietitrebbia che andasse nei terreni molli, anche, allora mi dice “guarda ce ne abbiamo una sperimentale sopraelevata rispetto alle altre che però è a Pavia, è una Laverda, stiamo facendo delle prove”. “Va bene mandatemela qui”; facciamo il contratto per 4.160.000 lire, da pagare in cinque anni.

Dopo due giorni arriva la mietitrebbia, ci mettiamo lì e ho cominciato. Allora poi mi aspettavano al varco e dico “Poi l'anno prossimo c'è da mondare” e lì è cominciata la prima sperimentazione, l'acqua alta. Mondine? “Basta. Io ho avuto un'esperienza, mi hanno tradito. Non voglio più ripeterlo, non ne voglio mondine”. “Ma come fai?” “Affari miei”. Allora vado dal fabbro che stava a Santhià, lui aveva rapporti per quello che mi serviva. Dico “senti, ho bisogno che tu mi prepari un aratro con versoio, almeno lungo un metro e mezzo, che voglio fare gli argini”, lo montiamo, io avevo un motore vecchio, lo mettiamo poi io lo attacco al trattore, lo butto su e faccio l'argine.

“Ma tu sei matto! Hai voglia di farlo? Ma sai cosa ti costa?” “Costi quel che costi. Non ho scelte” E così, una fetta de qui, una fetta de là, abbiamo fatto un argine che ci voleva un mese a farlo col badile come si faceva allora, e abbiamo risolto il problema. Grazie all'acqua alta, perché con l'acqua alta si mantiene il controllo di tutti i giavoni, visto che bisognava in qualche modo risolvere il problema delle infestazioni, allora ho continuato col sistema dell'acqua alta. Però, siccome il sistema dell'acqua alta non era previsto in tutti i terreni, di lì è venuto fuori il discorso per trovare un'arginatura superiore alla normale. Perché l'arginatura allora era per contenere al massimo dieci centimetri di acqua; per portarlo a 15 e addirittura anche a venti, bisognava rinforzare gli argini. E per evitare di farlo a mano che avrebbe avuto dei costi enormi e poi mancava anche il personale per poterlo fare, perché non c'era la gente che lo avrebbe fatto, allora ho avuto l'idea della costruzione di questo aratro che potesse buttare su la terra senza l'uso del badile e del corpo umano. Dopo che abbiamo visto che i primi giavoni erano morti - perché muoiono per asfissia, crescono e poi lentamente si disfano - c'era il rischio che abbassando l'acqua, ne spuntassero degli altri della seconda germinazione.

E allora abbiamo continuato a mantenere un certo livello di acqua così si bloccava l'accestimento che avveniva lo stesso, però non era come se fosse stato in asciutto o con dei livelli molto bassi e quindi volevo incidere sulla produzione, sui quintali prodotti per ettaro. Però facendo i calcoli di quello che costava la monda, che poi tra l'altro erano soldi che bisognava tirar fuori alla fine di luglio, perché dovevi pagarli, e in quel momento non è che avessimo tanti soldi per le mani, quindi dovevamo andare in banca, fare dei prestiti dal credito federale del credito agrario, insomma c'erano tante cose che invece così le evitavi. E allora, facendo i calcoli, ho detto “ci sto dentro e in più non sono più impegnato con nessuno”. L'unica cosa che rimanevano erano poi le altre infestanti, le alismatacee e le ciperacee, su quelle potevi anche mettere un metro d'acqua,

muore il riso ma quelle proprio niente. E allora cosa facevamo? Pompa a spalla, l'mcpa, che era un diserbante che era alla fine del mondo. Distruggeva anche i cucchiai, noi li chiamavano i testini, i cipollini, come si chiama il *Cyprus maritimus* che è che quello che fa i cipollini sotto terra: nel giro di due anni li abbiamo distrutti. Poi dopo è sparito, poi sono stati proibiti, ma comunque i primi diserbi li facevamo, mettevamo un po' di mcpa e un po' di propanile. Pompa a spalla, facciamo sto lavoro qui. Chi lo faceva? Lo facevo io, non avevo nessuno, non avevo operai con me che lo facessero. Sono stati i primi, dicevo, i primi approcci. Allora le pompe di diserbo di risaie dovevano ancora inventarle, non se ne parlava neanche. Io ho continuato per parecchi anni a fare i trattamenti in questo senso. Diciamo che è stata l'avventura dell'acqua alta che abbiamo potuto fare attraverso dei semi con elevata energia germinativa, che è quello che poi mi ha dato lo spunto, quando poi ho progettato l'impianto di essiccazione qui alla Canta.

Allora partiamo da Bianzè e veniamo su, passiamo a Vercelli; arriviamo qui a Casalgiate e mi dicono "nduma alla cascina Canta". Quando arriviamo lì sul ponte del Canale, no, mi dice "guarda che noi non andiamo a veder la cascina eh, noi andiamo a vedere le piante" "che è 'sta storia..." no, no, di che andiamo a vedere le piante perché se dici che vai a vedere le piante, questi qui mi ammazzano" "e la Madonna!" come arriviamo qui nel cortile un casino, c'era un cordolo per attraversare di qui e andare al di là; però ci vedono e "ohhh, dove andate?", viene fuori uno "Non mi riconosci più, sono il mediatore!" "E cos'è che vuoi?" era del bresciano, "hai detto di avere delle piante che ti disturbano, ti porto l'uomo che è interessato alle piante e tu lo mandi via..." "no, no, no, andate! Andate a vedere". Allora siamo partiti, ho lasciato la macchina lì, ho messo su gli stivali e siamo andati a vedere lì dove c'era la marcita. Sulla ripa c'erano dei pioppi che erano così erano a tre metri l'uno dall'altro. Ma una cosa incredibile. Solo che in quel momento il bosco non valeva niente, per questo non lo vendevano.

Noi andiamo a vedere e dice "guarda, è un fondo chiuso. Io ho tre canali che lo circondano, nessuno che ti rompe le balle; porca miseria, stavo tornando indietro quando vedo che loro avevano un OM513 e attaccano un rimorchio a quattro ruote. Vanno lì e, tutto davanti, su tutto, c'era tutto letame. Perché invece di metterlo a posto nella concimaia, buttavano lì e avevano riempito tutto. Allora han caricato sto rimorchio, non tanto però ce n'era, e vanno nel campo che c'è lì sulla destra, che poi vedremo. Arrivano lì, vanno dentro, tirano su gli spuntoni, così, dritti "oh la Madonna, mai vista una cosa così!" "*guarduma, guarduma* quel che fanno" Allora questi qui mettono gli spuntoni, entrano dentro, generalmente uno che cosa fa? È carico, comincia dal principio, comincia a scaricare: no! sono partiti, sono andati fino in fondo caricati, poi sono partiti, dovevano tornare indietro, a scaricare. Dico "O la Madonna questo è quello che non ho mai visto; allora m'ha dato l'idea che questi qui sono messi male, però il fondo è buono e sano, per fare un lavoro di questo genere non lo fai da nessuna parte, è un affare da fare. Poi vedremo quello che m'ha convinto.

Naturalmente vado in banca e m'han detto: "ma tu di parenti ne hai?" Si c'ho mio papà, c'ho mio suocero". "Perché non firmano loro?" E loro m'han detto: "che problema c'è, veniamo noi in banca a firmare. Ecco perché dico che sono stato fortunato perché non avevo fratelli di qui e non c'erano fratelli di là, perché se ci fosse stato un altro fratello, non so se si sarebbero messi a repentaglio, perché c'era un altro anche da tutelare. Allora sono venuti alla Cassa di Risparmio di Vercelli, hanno vincolato tutto quello che avevano, han rischiato neh, ma si vede che avevo ispirato fiducia e allora abbiamo preso i soldi e siamo venuti.

Ci è venuto a costare tutto compreso: interessi passivi, mediazione, notaio, 60 milioni nel '66.

Era il 18 marzo del '66, quando siamo andati lì, dice: "Io voglio 23 milioni subito, perché devo darli a mio fratello". Perché aveva due fratelli; lui non aveva bisogno perché di soldi ne aveva, invece il fratello era in cattive acque... e poi l'altro facciamo il saldo a San Martino. Dopo due mesi neanche che ho fatto il compromesso, mi arriva il pignoramento perché non potevo più disporre.

Che faccio? Meno male che le banche non si sono mosse. Però io avevo delle disponibilità da attingere e non potevo più, porca miseria. Arriviamo quasi alla fine di ottobre, novembre era lì, e non dormivo più né di giorno né di notte: devo perdere i 23 milioni che ho versato. Allora il notaio fa: "Tranquillo, parlo io con Bellancini. Facciamo una proroga, ci penso io non preoccuparti".

Allora chiama il Bellancini e gli dice “guarda lui ha dei problemi, dovrebbe vendere i terreni...” “ma deve vendere?” “No, non vorrebbe vendere, però se proprio li vuoi...” “No, no, no, mi deve dare 2 milioni perché li devo dare a mio fratello che ne ha bisogno e poi ci dà il 4% di interesse. Allora prepara una proroga, il notaio... A volte si dice mai pagare il notaio, mai pagare e basta!

Passano tre mesi e io ero ancora in alto mare. E allora scatta l'altra proroga; e allora lì il Bellancini dice: “vabbè, a sto punto qui, a me gli interessi vanno bene al 4% però mio fratello ha bisogno di 5 milioni”. Senza problemi, glieli diamo, 5 milioni pronti! Assegno, 5 milioni, notaio. E arriviamo a maggio, eravamo a scadenza e siamo riusciti a fare l'atto; sbloccato tutto, i soldi, abbiamo fatto l'atto, abbiamo tirato un sospiro di sollievo veramente grosso, veramente grosso.

Così poi c'era il problema dell'affittuario che c'è ha dentro che non volevo mollare, siccome non aveva esercitato... a parte che non aveva i diritti perché era lì soltanto da due anni e per maturare, doveva essere tre anni che da qui poi non era in grado di poterlo fare. Morale poi c'era il mio papa che ha detto: “dagli quello che vogliono e basta a che almeno sei a casa tu e vai via di qui che stai tranquillo”. Allora così ci siamo messi d'accordo, li ho pagati, avrei potuto anche non farlo, però ho sempre seguito il consiglio di mio papà. E allora così portano via la roba e gli ho detto: “Guarda, a me non interessa quello che c'è, lasciami soltanto il motorino dell'acqua per proteggerla, poi tutto il resto è da rifare”. Vengo qui per prendere l'acqua, la pompa non funzionava, il motore non c'era più, portato via! Ma questo non è giusto. Allora mi sono incazzato e vado al mercato e trovo lì uno dei fratelli: “Senti, io sono venuto in quanto ti ho lasciato portar via tutto quello che volevi, hai disfatto gli impianti elettrici, non ho dato niente, va bene tutto, però il motore almeno dovevi lasciarmelo. Se tu entro stasera non mi porti il motore, io ti denuncio. Fino ad adesso hai visto la faccia del Francese buono, adesso vedi uno che è della tua forza, se non peggio”. Allora mi dice: “è stato un errore, forse per sbaglio, mio fratello...” “Senti, io entro stasera lo voglio là; e infatti dopo un'ora l'han portato qui.

Poi dopo han fatto la loro strada, e noi abbiamo cominciato a preparare tutto, cominciare a pulire i fossi, pulire il cortile, mettere a posto, mettere in ordine. Abbiamo lavorato parecchio qui; quando poi sono venuto qui nella cascina, c'era il problema dell'essiccatoio. Perché l'attrito tra la proprietà e l'affittuario è avvenuto proprio al secondo anno, quando loro, siccome non erano esperti, hanno bruciato l'essiccatoio perché essiccavano il riso con temperatura di 70/80 gradi; per il riso invece non bisogna superare la temperatura del corpo umano, non superare i 37/38 gradi.

Prima cosa che ho fatto, come io ho firmato il contratto ed ero proprietario, siccome gli essiccatoi tradizionali non mi convincevano e stavano venendo fuori i primi essiccatoi statici, ho contattato i francesi. C'era un ingegnere di Alessandria che era rappresentante qui in Italia, lo contatto, lui viene qui e abbiamo progettato un essiccatoio statico da 300 quintali di riso nelle 24 ore. Facciamo un contratto con tutte le garanzie, naturalmente. Passa un mese e mi dicono “guardi che un essiccatoio da 300 quintali, noi possiamo garantire 250”, ma non è che mi sorridesse molto, ma dico “mah anche 250, non è un'azienda di 1000 giornate. Questa qui è un'azienda da 100 giornate, hai voglia! Passano altri 20 giorni e mi dicono: “Possiamo arrivare a 200”, “non mi va bene, è un discorso che non posso accettare”.

Dopo un po' viene qui quello che faceva da intermediario e mi dice: “neanche 200 ti vogliono garantire”. “Senti quel contratto a questo punto per me è finito” e abbiamo chiuso.

Settembre era alle porte, con che cosa essico il riso? Chi ti viene a fare un impianto nel giro di 3 o 4 mesi? Allora bisognava aguzzare l'ingegno. Memore di quello che io avevo visto, il problema dell'alimentazione del bestiame con l'erba medica che è una grande erba, però se la essicchi hai soltanto dei bastoni e la parte nobile va a finire ad ingrossare il terreno. Allora gli inglesi, tramite Lister, hanno ammucciato l'erba medica facendo dei canali di sfogo e vi soffiavano aria/ambiente e l'asciugavano in modo che diventava passa senza perdere quello che era il tenore di alimentazione e hanno risolto il problema.

E allora io dico, applico lo stesso concetto sul riso e lì ho trovato tutti contro; quando io avevo proposto sto progetto all'ingegnere che trattava l'affare del Lister qui in Italia, mi ha detto: “No, non è possibile, guarda che è tutta un'altra cosa l'erba medica, ci sono degli spazi in cui passa il riso, specialmente se tu ne mette più di un metro si compatta”, “io dico che il principio è valido anche in questo senso qui...” avevo tutti contro,

tutti contro! E io lo faccio: contatto la Lister in Inghilterra, allora mi dicono: “noi alla fine di agosto le consegniamo la macchina; progetta l'impianto”. Come si fa? Allora faccio dei canali come se fosse un impianto di irrigazione; il canale centrale dove passa il tutto, poi tutti i derivati, altri canaletti. Cosa ho fatto? Ho progettato delle costruzioni a forma di triangolo equilatero in modo che la base di quello sotto facesse da base e gli altri invece, rimanevano dove veniva convogliata l'acqua. Ho fatto dei condotti che erano lunghi mi sembra tre metri o quattro, uno dopo l'altro, di modo che inseriti uno sull'altro, l'aria passava sotto con dei fori calibrati, per cui il riso non potesse scendere e otturarli però l'aria potesse passare. E allora, siccome non c'era ancora il capannone, avevo appena comprato, ho adattato l'impianto nel vecchio magazzino che adesso invece è diventato la casa di mia figlia. Sopra di là; nella parte centrale ho fatto questo canaletto, poi ho fatto tutto un muretto con una passatoia per passare sopra, per poter regolare l'apertura, e così l'ho diviso in tutto. Poi ogni due telaini, ho fatto un foro centrale con un tubo per poi scaricare sotto quando poi era pieno, per metterlo poi nel magazzino sotto e poi riempirlo una seconda volta. E sopra ci stava dai seicento ai settecento quintali di riso per volta. È stato bello che quando l'abbiamo riempito la prima volta e tutti dicevano che ero matto, che sarei fallito; infatti, dopo 24 ore che girava andiamo a vedere su: niente, come lo abbiamo messo... il secondo giorno, era cambiato di poco, oh Signur, hanno ragione loro, ho cominciato ad avere un po' di patema. Però ero sempre fiducioso; al quarto giorno qualcosa è calato. Ora siamo sulla strada buona ed infatti naturalmente ci sono voluti più di venti giorni per portarlo a 14 gradi e lì abbiamo scaricato e abbiamo ricaricato.

Allora poi andavamo già verso novembre, le giornate non erano più lunghe, era freddo: la brillante idea! Giriamo i tubi di scarico perché il Lister funziona a raffreddamento ad aria, quindi naturalmente gli scarichi qualche grado in più di calore, però ci sono dei residui incombusti dentro: le famose polveri. Giriamo dentro, abbiamo accelerato ma di poco eh... Poi l'altro errore è che giravamo 24 ore su 24, e lì è stato quello.

Naturalmente l'esperienza poi ci ha corretti, ma quell'anno lì abbiamo consumato un mucchio di gasolio. Però allora costava poco il gasolio, solo 27/30 lire al chilo; quindi, incideva più la corrente elettrica che non il gasolio. Però la scoperta l'abbiamo fatta quando abbiamo caricato il riso, all'interno dei tubi: un nerofumo, ma c'era da aver paura... difatti quando venivano gli autisti qui a caricare... “senti se ti do un'anitra...”, e allora “si, si, si” e allora andava; quando andava bene si sistemava con un'anitra, però era una cosa da non fare... e ho detto: “qui, così com'è non funziona”.

Poi naturalmente dopo ho fatto il capannone, l'ho progettato così com'è adesso. E allora cos'è cambiato? Innanzitutto, là avevamo la presa d'aria a levante che andava bene fino alle 16:00 e poi dopo a 12:00; invece là dalle 08:00 alle 20:00: il meglio che si possa avere, quindi poi il carico/scarico rimane da solo perché abbiamo sfruttato le pendenze.

Quindi è tutto un discorso diverso. Questo per dire, però ho avuto ragione io, poi alla fine.

Era un mese circa che lavoravamo in questo senso e la Lister ha mandato qui un suo ingegnere a vedere. Prende in mano riso, poi dice qualcosa e chiedo: “Cosa dice?” Dice che è letame questo non può essiccare. Poi gliel'ho spiegato, ma non era convinto. E invece dico: se supera questo non fallisce più. È allora perché non lo brevetti? Ma no, perché è talmente semplice che non lo fa nessuno. Però uno l'ha fatto, uno di Rovasenda o giù di lì. Ho sentito parlare di questo, 7/8 anni fa più o meno, è venuto qui: “Lei è il signor Francese? Ma io ho sentito parlare di lei” “le han parlato bene, o le han parlato male” “non glielo dico...”, “comunque tutt'al più dicono che sono un matto” “eh più o meno è andata così, allora potremmo vederci”. Poi ha guardato e fa: “posso prendere degli appunti?” “Può fare quel che vuole”, “Lo posso copiare? L'ha brevettato?” “No”, “perché non lo brevetta?” “Perché è talmente semplice che non lo fa nessuno” “E se io lo faccio?”

“Buon per lei”.

Infatti, lui lo ha fatto. Adesso lui l'ha ancora migliorato perché dove c'è la presa d'aria ha messo una specie di telo scuro, quasi nero, che prende l'energia del sole e la porta nell'aria all'interno; il Lister espira quell'aria lì di modo che arriva un'aria non a 23, 24, 25, ma a 50 o anche più gradi.

Pulita, perché passa attraverso un filtro, quindi accelera ancora. Quindi lui ha fatto un buon lavoro, e avevo pensato di farlo anch'io. Poi ho detto: “ma si va bene così, ma devo tribolare ancora, ma è da realizzare.

Io sono stato tra i primissimi a fare i diserbi e sono stato forse il primo a smettere perché con il dottor Tinarelli sono il primo che ha sperimentato un metodo, non ricordo più come si chiama, e si usava nella coltivazione della barbabietola per combattere la *cercospora beticola*. Era un veleno proprio, al 60% di concentrazione. E allora, un giorno il dottor Tinarelli, perché avevamo fatto tante sperimentazioni assieme, mi dice: “Senti, hai un campo dove sia stato infestato da alghe?” “Sì che ce l’ho”. “Allora facciamo un esperimento, ho un prodotto da provare, però non sappiamo dove, non sappiamo niente, dobbiamo farlo in via sperimentale, ma possibilmente che sia vicino a una strada dove la gente lo possa vedere”. E infatti proviamo sto prodotto: pompa in spalla, erano pani da un chilo, lo sciogliamo, lo mettiamo dentro e da lì poi lo distribuisco, era verso le 16.00/17:00, distribuendo chiudiamo le bocchette dell’acqua, che non entri e non esca. “Poi mi dici poi com’è andata?” Bon. Il giorno dopo vado a vedere: prima cosa era fare il giro delle risaie per controllare l’acqua. Per prima cosa vado a vedere lì... sono rimasto sbalordito! Madonna, sembrava un laghetto artificiale di montagna, pulito, niente. Guardo sul fondo, Madonna, un disastro... Tutti morti, rane, pesci, insetti. Tutto quello che era vivente, tutto steso morto per terra, di alghe neanche la traccia, niente. Porco mondo se funziona, ma così ammazziamo tutti! Allora gli telefono: “Dottore, porca miseria funziona sì, però facciamo morire tutto!” quello viene subito a vedere: “abbiamo esagerato, dobbiamo mettere a punto la dose”. Così è stato il primo. Allora, naturalmente gli ho detto: “Facciamo una cosa, dammene un po’ che io ho un campo lì che è come questo”, perché allora si passava col solfato di rame. Avevamo inventato l’aeroplano: era una tavola leggera, lunghezza di cinque sei metri e in mezzo c’era un vuoto e sul fondo mettevamo una specie di griglia fine, generalmente erano tele di sacco rado e dentro ci mettevamo una tramoggia con i pezzi di solfato di rame grossolano dentro, e poi tirate con una corda erano come slitte, scorrevano sull’acqua. Le tiravo tutto il giorno così rilasciava quelle tracce di solfato di rame che controllava le alghe. Così era tutta un’altra cosa. Allora, naturalmente mi ha dato un po’ di quel prodotto e l’abbiamo usato poi di là. Per non perdere tempo cosa facevo? Mi mettevo, mi sedevo sull’argine, allora non erano spianati i terreni, erano da livellare e allora facevo venire mia moglie per provare la miscela, per non perdere tempo me lo vuotava dentro e poi ripartivo.

Però cosa succedeva? Che quando c’erano gli argini con le corde, se dovevo fare pieno e facevo così, saltavo, fuoriusciva e ti veniva tra la camicia e la pelle, ti entrava lì; sudato, il caldo, veniva assorbito. Non è che fosse il massimo, infatti sono stato pure intossicato da quello e quando ci siamo accorti era tardi. Poi mi sono accorto che non funzionava, perché pativo, perché finivo di fare diserbi alla fine di giugno non avevo più la forza. Facevo fatica a portare un badile in spalla. Allora partivo al 30 giugno, il primo di luglio, prendevo la famiglia e partivamo. Andavamo a Pietra Ligure a Santa Corona e allora andavamo e restavamo un mese lì al mare e mi riprendevo. Alla fine del mese ero di nuovo in forma, tornavo e riprendevo. Abbiamo fatto per tre o quattro anni così ma non si poteva continuare così. Siamo arrivati al 77, 76/77 e a quel punto bisognava cambiare, o smettere o cambiare. Intanto stavano nascendo le prime aziende che puntavano sul biologico, ma insomma erano rare. L’unica che funzionava la biodinamica della Crespi alle Orsoline a Bereguardo, quelli erano dei puri, quelli veramente lo facevano, non so se continuano ancora coi figli, ma loro sì, però ci rimetteva una barca di soldi. Il suo fattore mi diceva, che ero amico con lui, e mi diceva “qui la contessa ci rimette 180 milioni all’anno. Però lei è guarita in Svizzera”.

Da lì ho detto “Cia, cambiamo cultura, abbandoniamo il chimico, il diserbo, e la concimazione chimica. Qui la nostra è una piccola azienda, mediamente facevamo dai 2004/2600 quintali di riso all’anno quell’anno lì che non abbiamo diserbato, non abbiamo concimato, ne abbiamo fatto 930. È evidente che questo vuol dire fallire. Però intanto c’erano già i primi clienti che mi seguivano e mi dicevano: “non preoccuparti, perché lo so che i prezzi di mercato non ti pagano sicuramente”. E di lì abbiamo iniziato, se non proprio la rotazione con avvicendamento. Allora abbiamo cominciato a fare i primi cereali e naturalmente di riso invece che farne il 60/70 quintali a ettaro, ne facevi 25, 30, anche meno, però poi c’era il problema di macinare queste cose qui; dove vai a macinare? dove trovi un mulino che ti macini a pietra? Allora io dicevo “Beh, macino col mulino, quello che usavamo per gli animali, col trattore no? che gira di ferro no? col mulino Martelli. Ma non è la stessa cosa perché oltretutto scaldi la farina, è tutto un discorso diverso... allora c’era il problema di macinare.

I primi mais che abbiamo fatto, siccome nel paese vicino dove c'è mia moglie, tra Tronzano, e Alici Castello c'era ancora un mulino ad acqua lì sul canale che funzionava, ho chiesto se potevano macinarcelo.

Mi hanno detto di sì e allora ho portato il mais, me l'hanno macinato, portato a casa, tutti contenti, primi clienti contenti. Poi quando ho finito ne porto su dell'altro, lo portò a casa e quando arrivo a casa ho visto che la farina cominciava a cambiare colore. Dico questo non va bene. Ad ogni modo non c'era scelta. Porto solo ancora il mais, riporto a casa la farina ed eravamo al 50% e dico “così non va bene” perché per me poteva anche andar bene lo stesso, non avevo scelta, però i miei clienti non sono mica scemi... Vedono che non è più come prima, pensano che sono io che faccio il furbo. Dico no, qui non va bene. Cosa facciamo? Parlando con un amico mi dice: “Ma dov'è il problema?”

“No, non c'è problema, basta risolverlo...”, mi dice: “c'ho io un conoscente che a Collecchio, Parma, dove c'è la Parmalat, dove c'è la Barilla, fa i mulini di pietra e li vende in Africa, li manda in America Latina”. Provo a contattarlo, gli telefono e dico: “senta, io sono un contadino che ha cominciato a metter su i cereali vorrebbe macinare” fa: “guardi, noi facciamo tre tipi di mulini: uno diciamo familiare, uno diciamo artigianale e uno, diciamo industriale. Venga su e vede un po' cosa vuol fare”. “Ma io mi accontenterei di quello piccolo prima per provare a vedere un po' come va, porto su il mais”. “No, non lo porti, lo abbiamo noi qui” Non dico niente, prendo mia moglie, fissiamo l'appuntamento, mi carico su un sacco di mais e lo porto a Collecchio.

Arriviamo lì, ci presentiamo, lui tira fuori il suo mais, c'era il mulino, piccolino, mi piace. Mi va bene questo. Dico: “adesso io ho portato del mais, proviamo il mio per vedere come viene” ... proviamo e si inchioda! Mi dice “cosa è?”, “guardi, è stato raccolto a mano, è stato essiccato sull'aia, è stato sgranato con quelle macchinette a mano. Io non lo so, vediamo...”, Proviamo, non c'era niente. Riproviamo. Vediamo che non ci sia niente... “ma che mais è?”

Ecco perché io volevo portare il mio mais, perché volevo vedere che farina faceva. Mi fa: “mi dispiace, questo mulino non glielo posso dare, però se lei mi dà tempo e mi lascia qui il mais io lo metto in condizione di lavorare. Appena è pronto, io gli telefono e glielo porto a casa, non gli faccio pagare il trasporto, mi dà un piatto di minestra e siamo pagati” “Va bene!”. Lascio lì il mais e torniamo a casa.

Dopo un mese mi telefona e mi dice: “io sono pronto”, “anche noi”.

È venuto su, funziona! Abbiamo preso quello. Poi ne abbiamo cambiati due di quelli grossi. Delle pietre che sono eccezionali, fa delle farine che sono eccezionali.

Poi è venuto fuori il problema della riseria, che poi bisognava lavorare il riso e allora, siccome i clienti non sono tutti uguali, ognuno ha la sua personalità o il suo gusto, abbiamo dovuto cercare di accontentarli dando diverse varietà di riso.

E allora, naturalmente, siamo partiti con le varietà, diciamo, più conosciute. All'inizio ero contrario al Carnaroli perché era stato troppo reclamizzato, più di quello che era dovuto. È un ottimo riso, insuperabile per fare l'insalata di riso, assolutamente, non c'è nessuno che lo batte, però era stato troppo pubblicizzato.

Infatti, non l'avevo mai coltivato. Coltivavo il Baldo e poi naturalmente il Vialone Nano, che è un classico, specialmente per il basso mantovano e per il basso veronese. Poi avevamo il Balilla che poi, dopo avevamo abbandonato perché prendeva il giallume. Poi abbiamo usato sempre il Maratelli, anche quando poi non era stato più autorizzato perché era stato ritirato dal registro delle varietà; poi abbiamo inserito il primo aromatico che era il Gange della Bertone di Casale. E poi un'altra sperimentazione nostra, il riso rosso Sant'Eusebio che è una selezione che ho osservato dal un campo come selezione massale che ha mantenuto i caratteri; e quello io ho continuato per cinque sei anni e riprodurlo, poi mi è venuto un dubbio: se dal punto di vista della nutrizione non vale niente, che cosa stiamo per tempo a curare la selezione? Non ha senso. Allora ho chiesto all'Ente Risi se potevano farmi delle analisi; “non ci sono problemi, mi porti i campioni”. Mandiamo i campioni a Castel d'Agonia, dove c'è il centro di ricerca dell'Ente Risi. Ho portato un campione di integrale e un di semilavorato qui a Novara e loro l'hanno fatto pervenire a Mortara e Costa d'Agonia, ed era in primavera. Poi non ci ho più pensato, dimenticato! Arriviamo ad agosto, il tempo delle ferie, m'arriva la lettera dell'Ente Risi con su le analisi. Combinazione quel giorno lì c'era il Don Chiesa che è un prete Don Chiesa, è una persona eccezionale, è circa quarant'anni che convive con la sclerosi multipla e questo qui era un mio

cliente, perché tutto quello che producevo io veniva a prenderlo da me, quello che invece io non producevo lo cercava da altre parti; ma tutto quello che producevo io, sapeva che poteva fidarsi, che era stato coltivato e mantenuto bene: infatti noi, tutti i cereali li conserviamo in celle frigorifero deumidificate, sia i cereali sia i lavorati perché noi non abbiamo mai usato prodotti tossici, veleni per controllare i parassiti. A noi costa parecchio perché l'energia costa, meno male che poi abbiamo inserito il fotovoltaico. Quindi noi possiamo presentarci a tutte le analisi, anche quelle della NASA, che non abbiamo niente.

Alcune varietà di riso si auto pubblicizzano da sole, per esempio il Carnaroli, per il fatto di fare di usarlo come insalata di riso per me personalmente è giudicato insuperabile. Per le altre varietà, invece ho molti dubbi, per me quello in assoluto il migliore è il Maratelli. Però purtroppo il Maratelli ormai è circoscritto a un'area proprio veramente risibile, perché sono pochi ettari, quattro ettari, quindi non ha senso. E un altro riso che è pure valido, infatti viene molto apprezzato nel basso veronese e nel basso mantovano, è il vialone nano; per esempio, per far la paella si presta che è una meraviglia.

Un esempio? Io tanti anni fa ero invitato a Madonna di Campagna, a Pallanza che, fra il primo e il 15 agosto, c'era sempre la mostra delle attività artistiche artigiane del Verbano-Cusio-Ossola e mi invitavano a portare il riso. Mi davano lo stand, mi davano la possibilità di parcheggiare il camper, mi facevano l'allacciamento, mi davano l'acqua, mi davano tutti i servizi; però Verbania era gemellata con una città spagnola e a quel tempo erano venuti gli spagnoli lì, e sono venuti da me e han preso il vialone nano.

Quando l'hanno provato mi han detto che era insuperabile per far la paella, tant'è vero che quando sono partiti gli ho dovuto dare due quintali di vialone da portare a casa. Ecco, dico, per esperienza mia racconto un fatto che è avvenuto tanti anni fa. E infatti io a Torino, vicino a me, c'è un ristorante che adesso però l'han lasciato perché vogliono andare in Svizzera a fare altre cose, e ogni tanto facevano dei piatti tipici: tipo greco, tipo spagnolo, tipo andaluso. E allora quando facevano il piatto spagnolo lo facevano col vialone nano con un grosso successo.

Il riso rosso invece ha delle proprietà particolari perché contiene ferro, contiene altri minerali, ha un potere antiossidante altissimo; io ho una ricerca fatta dell'Università di Parma dove dicono che è miracoloso, fa bene, antitumorale, fa bene per il colesterolo, va bene come gusto come sapore; noi

per esempio, ieri qui abbiamo fatto il rosso integrale, è venuto fuori un piatto che era una favola. Il Balilla è stato abbandonato perché andava soggetto al giallume, un'infestazione che distruggeva le campagne e che poi invece adesso no. Noi lo abbiamo seminato quest'anno e l'anno scorso ed è prodotto bene, non ha avuto nessun attacco di giallume; è venuto anche un buon riso, altri invece per questione di produzione, perché siccome la ricerca è continua, ci sono altre varietà simili, non dico uguali, simili, che sono più produttive. E allora, naturalmente, l'agricoltore, siccome che il mercato non paga la qualità, tranne su certe varietà come il Vialone nano e il Carnaroli, tutte le altre invece sono aleatorie, allora l'agricoltore che cosa fa? Sempre quella che è più produttiva.

Perché se prende gli stessi soldi, naturalmente semina tutto quello che produce di più; lì poi tante volte sono dovute anche alle infestazioni, perché ci sono delle varietà che sono sensibili a un determinato diserbante, altre invece che lo sono meno e quindi poi è l'annata che decide cosa fare, cosa non fare, perché le varianti sono infinite.

Quello che decide il mercato del risone è il mercato del bianco. Perché mentre il mercato del risone, il più importante europeo è quello di Vercelli, quello del bianco è a Milano; che poi dopo condiziona indirettamente il mercato del risone. Perché, io stesso c'ho il Carnaroli che è bianco, per esempio, a livello di camionate viene quotato 2.100€, naturalmente il risone da 60.000 va a 90.000: questo è il discorso. Quindi son diversi fattori che tante volte non sono dipendenti dall'industriale o da l'agricoltore, sono circostanze che mai nessuno è riuscito ad accertare. Perché anche un industriale tante volte prende delle fregature, perché puntano su un determinato prodotto che, secondo le loro ricerche di mercato è sicuro, invece poi è un fallimento. Ma questo lo dicevo già 70 anni fa mio papà che mi diceva sempre quando ti dicono “devi fare quello tu non farlo, fai il contrario, vedi che non sbaglia mai”. L'esperienza l'ha dimostrato.

Mario Maratelli era un coltivatore di Asigliano Vercellese, un piccolo coltivatore; a fine di agosto, facendo un giro nei suoi campi per vedere un po' il grado di infestazione e di maturazione del riso, ha visto che in un campo di originario di Americano 1600 c'erano delle pannocchie che erano già in fase di maturazione, mentre l'altro era molto indietro.

Allora è stato incuriosito, ha preso una canna, ha fatto un segnale per avere un punto di riferimento e per seguirla; perché bisogna ricordare che siamo nel 1914, quindi degli essiccatoi non se ne parlava, dovevano ancora inventarli, e tutta la produzione veniva raccolta, essiccata sull'aia e quindi bisognava sfruttare il sole, avere un riso che alla fine di agosto è maturo vuol dire sfruttare tutto il sole di settembre.

In più ti lascia libero il terreno venti giorni prima, e quindi non è come adesso con il trattore a cinque vomeri, sei vomeri. Allora si lavorava con le vacche sui cavalli e quindi era un ciclo lungo; poter avere il terreno libero ai primi di settembre, voleva dire poter arare e seminare in condizioni di tempo ottimale. Insomma, era tutto. È stata una persona lungimirante, pur non avendo studiato.

Io ho sempre ammirato il Maratelli. Questo qui poi l'ha seguito e ha visto che i primi di settembre era maturo. Prende queste pannocchie, le porta a casa e le custodisce gelosamente. Scoppiò la guerra del 1915 e lui deve partire per il fronte. Dice a suo padre: "Senti io c'ho sto seme qui, cerca di seminarlo, cerca di vedere cosa viene fuori, non sappiamo che cosa può venir fuori. Vedi un po'". Ha avuto fortuna non l'hanno ammazzato mentre tanti ci hanno lasciato la pelle, nel 1918 torna a casa e si trova un bel mucchietto di riso.

E allora che cosa fa? Lo provano, vedono che dal punto di vista della nutrizione è ottimo, visto che la produzione è buona, dice "continuiamo a seminarlo". Allora continua a seminarlo e fa la produzione. I vicini, naturalmente, c'è sempre quello che è geloso e incuriosito ha incominciato ad andargli a rubare un po' di riso. Ma comunque lui non si è impressionato, lui ha continuato a seguirlo e ha avuto ragione perché seminarlo come l'altro e averlo ai primi di settembre è un salto di qualità non indifferente. E lì è nata la storia del Maratelli, poi ha avuto anche la fortuna di avere un genero che faceva il selezionatore e naturalmente lui ha contribuito a lanciarlo sul mercato. Tant'è vero che è diventato poi uno dei risi più seminati dopo il secondo dopoguerra, Il Maratelli. Però ha il limite che non può arrivare ad alte produzioni, è limitato, perché è condizionato proprio dalle sue caratteristiche, perché sensibile a un eccesso di azoto.

Infatti, come l'azoto aumenta di qualche grado, prende il brusone, viene attaccato brusone. A volte, in un eccesso di azoto si può vedere sparire un campo di grano perché sembra bruciato. Non c'è più neanche la paglia... una cosa incredibile e siccome gli industriali vendevano per Maratelli quello che non era, prendevano dei similari, allora la gente non l'ha più seminato.

Dico, se devo prendere venti lire dal Maratelli e prendo venti lire del Balilla, semino il Balilla che invece di farne venti quintali ne faccio 30. Il discorso è stato semplice, l'agricoltore non l'ha più seminato e il Maratelli è scomparso, come produzione, ma non come varietà. Perché l'industriale continua a vendere Maratelli perché aveva il suo mercato. Siccome la gente, bisogna dirlo, della produzione industriale, il consumatore capisce poco, loro avevano buon gioco su quello.

Ora interviene la famiglia Maratelli, visto che non ha potuto fermarli dal punto di vista diciamo del buon senso, ritira dalla varietà, e così il Maratelli non è rispettato.

Poi dopo, quando loro hanno smesso perché il figlio faceva l'insegnante, insegnava l'istituto agrario di Vercelli e in più faceva libero professionista, la nipote era impiegata in banca. Poi la proprietà ha voluto prendere, acquisire l'azienda, coltivarla lei e loro erano anziani, erano più vecchi di me e si sono ritirati. Han detto: se vuoi continuare a farti il Maratelli devi farti il seme e fare il seme non è come dirlo, perché il seme è soggetto a tanti inconvenienti, può ibridare, a volte ibrida spontaneamente, altre volte ibrida attraverso il vento, gli animali o le cose.

E quindi bisogna avere una certa cura. Io l'ho messa in pratica e l'ho conservato in purezza fino ad adesso; infatti, ho fatto dei confronti con un seme puro dell'Ente Risi e col nostro, non c'è differenza. Adesso infatti è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale nel 2013 che siamo i conservatori del marchio, però è poco produttivo perché fare 50 quintali all'estero, non sempre si fanno e quindi non è produttivo; quindi, ci deve essere solo il prezzo lo può sostenere.

Noi per conservarlo in purezza dobbiamo far seminare 400 pannocchie. Si prende una pannocchia, il lavoro viene fatto a mano perché non c'è una macchina che faccia le due cose. Bisogna fare un "solchetto" non profondo, prendere la pannocchia, sgranarla e seminarla; prendere un qualche attrezzo, coprire, lasciare 25, 30, 40 centimetri; altro "solchetto", altra pannocchia ricoperta; 400 così in uno spazio delimitato lì, da lì vien fuori il nucleo puro.

Adesso c'è lo sviluppo vegetativo, tutto comincia ad accestire, incomincia a crescere lo stato vegetativo e allora si controlla che la crescita sia uniforme; tutte le piante che sono difformi o per l'altezza o perché sono basse, vanno eliminate. Al momento poi, quando viene la levata e la spigatura, bisogna controllarlo almeno settimanalmente, fare tutto il controllo di tutte le pannocchie, vedere se ci sono delle anomalie o meno. Tutte quelle che sono anomale vanno eliminate e da lì si ottiene il nucleo puro che poi quello, l'anno dopo, viene seminato a parte su 400 metri quadri, dove viene fatta con molta cura di selezione, poi attraverso lo stato vegetativo, poi di maturazione. Di lì vien fuori il "pre-base"; dal nucleo, il "pre-base"; poi dal base vien fuori il base; poi la prima riproduzione, poi la seconda riproduzione. Quindi il riso che pannocchia adesso, va in produzione fra tre anni o anche quattro. È un lavoro che non tutti fanno volentieri, richiede tempo. La stessa cosa facciamo sul riso rosso, quello che coltiviamo noi, però abbiamo dei grossi riconoscimenti.

Quello che facciamo adesso è l'ultimo, quando è finito questo, fino al prossimo anno non ce n'è più. Sono soddisfazioni che io devo ringraziare loro che lo hanno recepito e di aver trasmesso questi valori alla futura discendenza, sia alle figlie che ai nipoti: anche i nipoti sono convinti di questo e lo seguono di fatto; mio nipote, uno di questi due, adesso lavora, quindi con le attrezzature, in più frequenta l'università. Per esempio, abbiamo dei problemi col mulino, abbiamo fatto una variazione, e mi diceva "non facciamo riscaldare perché può esplodere la farina", "Ma dai vah" "Cosa, proprio col professore abbiamo fatto la ricerca e c'è questo rischio che la polvere del grano può esplodere e il riso è sempre stato coltivato in funzione della vendita, in funzione delle esigenze degli industriali. Solo il Maratelli ha avuto quella convinzione di coltivarlo perché lo riteneva un riso diverso dagli altri. E aveva ragione, secondo il mio punto di vista. Poi invece, gli chef, specialmente nell'epoca, negli ultimi momenti, diciamo dopo la Seconda guerra mondiale, hanno incominciato a indirizzare il consumo verso determinate varietà è recente. Ma prima uno prendeva il riso, quello che trovava sul mercato, normalmente quello che costava meno perché la gente era povera una volta. Era ricca di tante cose, ma era povera di soldi. Tant'è vero che la gente andava a piedi, non poteva permettersi i soldi di comprare una bicicletta. Allora, quando ero piccolo uno che comprava una bicicletta era già un ricco, invidiato, che salto di qualità! Adesso vede tutta gente che sembra che abbia neanche una lira e hanno il tablet...

Noi non abbiamo mai puntato sulla quantità, ma sempre sulla qualità, sempre, anche nell'alimentazione. Per esempio, allevavamo il bestiame da bassa corte; mai usato mangimi chimici, ma sempre prodotti naturali. Tant'è vero che quando io avevo ancora una stalla, che poi purtroppo quando ho comprato qui pensavo di mettere la stalla, perché già negli anni 60 avevo un circuito, un recinto elettrico con 14 chilometri di filo, facevo il pascolo permanente, quando ero a Bianzé.

Poi c'è stato un periodo, quando ero a Crescentino, che mungevo tre volte al giorno per fare più latte: alle 4.00, alle 12:00, alle 20:00. Tutta un'esperienza personale, quindi. Noi abbiamo sempre puntato sulla qualità e questo è importante. Infatti, abbiamo avuto tutta la bassa corte: galline, anatre, le oche, sempre; abbiamo fatto il controllo delle infestanti a muro con le carpe erbivore.

Abbiamo avuto dei buoni risultati; ad esempio, la nostra acqua, tranne la prima camera, è più pura di quella che viene venduta per pula, tant'è vero che noi abbiamo fatto molti esperimenti... e i tedeschi sono pignoli, ma quando si sono presentati hanno detto: "noi vogliamo l'accesso. Quale? Non c'è neanche il muro, non c'è neanche una porta. Potete entrare quando volete, di giorno e di notte non ce gliene frega niente.

E allora hanno detto "noi mandiamo il nostro geologo prelevare i campioni del terreno e dell'acqua". "Va beh, Nessuno lo contesta" "e poi noi lo mandiamo in Svizzera perché in Svizzera sono seri", "sono tutte cose che non mi riguardano".

È venuto qui il geologo: l'acqua, e dico "noi diciamo che questa è proprio per l'ubicazione. Noi prendiamo l'acqua dal Sesia che è una delle acque più pure della risaia italiana.

Noi abbiamo il canale Cavour che è molto a monte, dove l'acqua è quasi pura e scende giù! Poi, quando io sono venuto qui, la prima cosa che ho fatto, ho spostato la derivazione dell'acqua da dove era al momento e gli ho fatto fare tutto un giro così e l'ho portata qui più a monte, in modo che il percorso dell'acqua partendo da qui, arrivava là in diagonale, facendo un percorso di quasi sette 800 metri.

E in questo percorso che cosa avviene? Siccome non è un'acqua di un canale che scorre, ma è l'acqua delle risaie che lentamente fa circolare l'acqua e quindi il movimento è molto lento, il che vuol dire che l'acqua da qui per arrivare là impiega un determinato momento. Quindi ha tempo, se ci sono delle cose in sospensione di essere depositate, quando scende nel primo piano, quell'acqua è pura in assoluto. E infatti quando è arrivato il tedesco, il geologo, io gli ho detto: “*Duttur*, lei mi può dire tutto quello che vuole, io sono fisso su questo guardi, non mi convince, prenda il campione” dopo un mese viene qua e fa: “ma sa che aveva ragione lei?”.

È una soddisfazione anche quella, il riso diciamo, è un elemento eccezionale perché innanzitutto si può conservare a lungo, se conservato nei criteri, diciamo giusti, può durare due anni.

Anzi, io dico che il riso conservato per due anni è migliore di quello appena raccolto, ma c'è un ma, che deve essere conservato in un modo corretto. Innanzitutto, non deve essere coperto da umidità perché l'umidità provoca delle muffe, provoca l'inserimento di parassiti. Se mantenuta la temperatura al di sotto dei 15 gradi, si può conservare sicuramente due anni. Anzi, c'è un arricchimento, perché continua sempre una maturazione fisiologica, seppur lenta. È un errore, per esempio, come tanti pretendono, di avere il riso appena raccolto. È un errore. Il riso appena raccolto non va consumato, cioè se non ce n'è dell'altro va bene anche quello, perché ci mancherebbe. Però il riso, almeno andare dopo Natale, perché non sembra ma tanti microelementi che sono presenti nella glumella lentamente si portano nella cariosside, all'interno, e quindi avviene la cosiddetta maturazione fisiologica, e questa va osservata. Infatti, consiglio sempre di prendere il riso nuovo, il riso più è vecchio e meglio è, sempre che sia conservato bene perché se conservato male allora cadiamo nell'altra padella, dalla padella alla brace. Poi il riso da noi abbastanza recente, il riso è stato introdotto nel tardo 1400 da noi perché non esisteva e i romani non sapevano che cos'era.

I Celti non sapevano che cosa era il riso, mentre invece era un prodotto millenario nel sud est asiatico, anche nell'est asiatico quindi il riso da noi è una cosa nuova, è sempre stato usato così com'è; adesso invece si cominciano a fare le farine, si cominciano a fare tanti alimenti col riso perché il riso è naturalmente l'alimento più digeribile, perché l'amilosio, l'amido, diciamo, così assimilabile dell'organismo e potenzialmente sul Maratelli è altissimo. Infatti, io portavo sempre ad esempio le mie figlie negli anni del Vietnam: “lo avete visto, i vietnamiti con un pugno di riso han fatto fuori gli americani che mangiavano scatolette”. È vero, oh i vietnamiti, un pugno di riso, mica avevano le industrie americane dietro. Eppure han vinto la guerra e io lo dico perché sono un mangiatore di riso. Io mangerei il riso tre volte al giorno, per esempio, e sono ancora vivo.

Io sono un patito delle selezioni antiche perché oltre ad alimentare, oltre a nutrire, sviluppano anticorpi. E questo perché? Perché gli organismi nuovi sono deficitari, non hanno anticorpi, non ha senso. Glieli deve fornire la natura gli anticorpi, perché si consiglia l'allattamento naturale al seno il più possibile? Perché oltre all'alimentazione c'è tutto questo complesso di stimoli che sostengono, che rinforzano quello che è l'organismo. Io sono convinto di quello, infatti noi continuiamo a coltivare l'Aquilea, se fossi ancora a San Pastores non si riesce più a trovare; da noi se trovo dove due spighe di San Pastores nel giro di tre anni lo ricoltivo come una volta. Noi continuiamo ancora su questo e devo dire che sono meno produttive delle altre, ma noi non ce ne frega niente.

Quello che ho sempre detto io: “solo un matto può venire alla Canta a comprare qualche cosa che trovo sotto casa, alle stesse condizioni.” Di matti ce ne sono ma mica tanti. E allora ecco perché dico quello. E nella mia famiglia questo è stato recepito e sono convinto di questo. Mi fa piacere questo; guardi, abbiamo fatto tanti sacrifici, abbiamo tribolato molto, ma abbiamo avuto anche delle grosse soddisfazioni su questo sì, quindi a novant'anni si può essere contenti?

Gabriele Varalda

Ex dirigente Settore Agricoltura Provincia di Vercelli

Vercelli

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/gabriele-varalda>

Mi chiamo Gabriele Varalda, sono segretario della Condotta Slow Food di Vercelli; con Slow Food è un rapporto ormai ultratrentennale, sono stato il fondatore qui a Vercelli della condotta e per circa vent'anni ne sono stato il fiduciario. Contemporaneamente ho avuto un mio percorso di lavoro, prima nella provincia di Vercelli ero responsabile del settore ambiente; quindi sono passato come responsabile del settore agricoltura, per poi passare negli ultimi anni in Regione Piemonte, dove ho diretto il settore delle misure agro ambientali, quelle per cui gli agricoltori ricevono i finanziamenti tramite il PSR della Regione, finanziato dall'Unione Europea.

Attraverso Slow Food ho ritenuto, proprio perché venivo da queste terre, di occuparmi di riso. Il riso è sempre stato poco considerato nelle tematiche di Slow Food perché è comunque un'attività agricola che rientra tra quelle della cosiddetta agricoltura industrializzata, per cui certe tematiche tipiche di Slow Food cozzavano un po' con questo; io ho trovato interesse ad occuparmi di un campo molto più difficile per far passare le tematiche di Slow Food e contestualmente la mia crescita professionale si è indirizzata a questo, perché già ai tempi dell'ambiente mi occupavo di inquinamento nell'ambiente della risaia o, in senso positivo, credo che si sia parlato in Piemonte, per la prima volta, di reti ecologiche. Proprio la necessità di ricreare condizioni il più naturale possibile nella risaia che, come si sa, nel corso degli ultimi decenni è stata dal punto di vista paesaggistico piuttosto banalizzata e dal punto di vista ambientale si sono perse tutta una serie di caratteristiche che c'erano ancora fino agli anni 60/70.

Se torniamo a oltre un secolo fa, furono conquistate le 8 ore con i lavori delle Monde e nell'immaginario collettivo dell'Italia, io credo che ci sia ancora questa visione legata alle mondine, a Riso amaro e quant'altro. In realtà dagli anni '60 era cambiato un po' tutto: non c'è più stato bisogno, innanzitutto, di avere queste grandi quantità di manodopera che richiedevano certi lavori in primavera-estate, quindi anche con migrazioni temporanee da aree vicine. È entrata a pie' sospinto la meccanizzazione e poi la chimica. Questi due fattori hanno cambiato il volto molto velocemente negli anni '60; prima le cascine, quelle più grandi, erano sostanzialmente dei micro-villaggi dove c'era tutto: c'era la chiesa, c'era la scuola, c'era il negozietto degli alimentari e in certi casi c'era anche addirittura l'osteria. Quindi era proprio un microcosmo dove si svolgeva tutto. Però non c'era soltanto il riso: il riso era una delle colture, ma tutte le cascine avevano la stalla e c'era la rotazione, c'erano altre coltivazioni. C'erano comunque gli orti, perché nelle cascine vivevano decine e, in certi casi, anche centinaia di persone. Dagli anni '60 cambia completamente. Purtroppo, ancora oggi vediamo parecchie cascine abbandonate perché non sono più state seguite, non sono più diventate il centro, il nucleo delle attività agricole e, contestualmente, qui abbiamo la più alta dimensione aziendale che ci sia in Italia per le aziende agricole, perché è avvenuto un accorpamento fondiario per cui abbiamo aziende di grandi dimensioni: è la media più alta che ci sia in tutta Italia.

Siamo in un'azienda, dicevamo, di quasi 400 ettari; quindi, è un'azienda grande. La media è sicuramente più bassa, ma comunque non sono pochi i casi di aziende di queste dimensioni. Il Gigante Vercelli mi fu sottoposto per la prima volta da due agricoltori: da Pier Giorgio Varalda e da Maurizio Tabacchi alla fine del 2015. Io francamente forse lo avevo letto su qualche pubblicazione, probabilmente di Tina Belli, ma non ne avevo mai più sentito parlare anche perché era una varietà oramai abbandonata. Ce n'erano ancora un po' di ettari negli anni '70, ma poi furono completamente abbandonati. Un po', se vogliamo, il discorso del Maratelli. Il Maratelli ha avuto forse una fortuna maggiore perché hanno continuato a coltivarlo ancora negli anni '70 e inizio anni '80. E però si era fatto un nome anche al di fuori del vercellese, per cui hanno continuato a chiamare Maratelli ciò che Maratelli non era, ma il nome perlomeno era rimasto. Maratelli è stata un'altra varietà che, come Slow Food, abbiamo seguito quando è ripartita.

Gigante Vercelli, in effetti, è dalla fine del 2015 che ne ho sentito parlare. L'idea è scattata e poi si è lavorato; gli agricoltori, più che altro, hanno lavorato, nel 2016 e nel 2017 quando abbiamo ripreso in mano il

progetto; quindi, sono partiti i contatti con l'associazione nazionale e abbiamo avviato il lavoro intorno al Disciplinare e alla ricerca di sponsor per l'avvio del presidio, finché nella primavera del 2018 lo abbiamo presentato ufficialmente.

Gigante Vercelli ci ha convinto come Slow Food per una serie di questioni, non solo una in particolare: la prima, vuoi anche per questa mia sensibilità acquisita professionalmente in merito alla questione ambientale, il Gigante Vercelli è una varietà di riso resistente al brusone. Il brusone è una malattia, la più importante delle malattie che può avere il riso. Io venivo da un'esperienza professionale: a seguito di una grave presenza di brusone nel territorio vercellese, nel 2009, circa il 30% della produzione fu persa in alcune zone della bassa Vercelese, intorno a Trino addirittura del 50%. Proprio sulla base di quello partì un'esperienza di monitoraggio perché i problemi principali si hanno quando ci sono forti livelli di umidità, accompagnati anche da alte temperature.

E proprio questo accadde nell'estate del 2009. Dall'anno seguente abbiamo attivato un sistema di monitoraggio con delle *capta-spore* che avevamo disseminato sul territorio e, piano piano, nel corso degli anni, abbiamo affinato questa esperienza fin tanto che, nel giro di un paio d'anni, siamo usciti due volte a settimana con un bollettino che avvisava gli agricoltori dei rischi nei giorni seguenti; per cui, ciascun agricoltore, sulla base delle varietà che coltivava e sulla base dell'esperienza, perché comunque l'agricoltore è un imprenditore e sa fare il suo mestiere, decideva se trattare o meno.

È stato divertente perché ci siamo anche scontrati in quel periodo con una multinazionale che non vedeva bene queste indicazioni perché continuava precedentemente a mandare bollettini su bollettini, perché comunque se i loro magazzini dei prodotti erano pieni di fungicidi, bisognava smaltirli in un qualche modo. Abbiamo un po' fatto saltare il giochino. Però questo sistema continua a essere in piedi e, credo, ad aiutare molto gli agricoltori anche da un punto di vista economico perché risparmiano, ma aiuta tutti noi perché ci sono meno schifezze che vengono messe in giro. Ritornando al discorso del Gigante di Vercelli, sicuramente il fatto di avere una varietà di riso che non necessitava di trattamenti fungicidi era decisamente interessante, allettante perché comunque significava immettere meno fungicidi nell'ambiente. Per le altre varietà, solitamente, tutti gli anni, i trattamenti sono due o tre. In quest'ultimo anno ci sono stati, proprio perché si sono verificati quei casi di forte umidità accompagnati da alte temperature, anche quattro cinque trattamenti in alcune zone.

Veniamo agli altri elementi che, come Slow Food, sono piaciuti perché comunque è una varietà storica che si era cominciata a selezionare a metà degli anni '30 e veniva chiamata Gigante Vercelli, inallettabile poi, ma era un periodo particolare per cui l'uomo era macho ed era sempre molto dritto e non si piegava e quindi l'inallettabile funzionava. Il fatto è che poi, materialmente nella pratica, non era proprio inallettabile, perché il nome gigante deriva dal fatto che la pianta è molto alta e quindi il peso o anche un po' di vento la piegava. Fu messo a punto nell'immediato dopoguerra da un agricoltore locale, Johann Roncarolo, e questo significa una testimonianza di un saper fare dei nostri contadini, che non erano soltanto capaci a coltivare, ma avevano anche queste capacità di selezionare e arrivare ad avere delle varietà che meritavano.

Questo è uno degli altri elementi, quindi: la testimonianza di un qualcosa che si è tramandato di generazione in generazione. L'altro aspetto che si rifà al concetto del buono per Slow Food è che comunque è una varietà che ha delle caratteristiche organolettiche decisamente interessanti. Proprio per l'alto contenuto di amilosio che ha, consente di essere un ottimo prodotto per fare risotti: è molto simile al Carnaroli, e da questo punto di vista, addirittura il raggiungimento della cottura avviene un minuto o due prima del Carnaroli; ma ha anche la capacità di mantenersi, di tenere la cottura, proprio come il Carnaroli. L'altro elemento che ci è piaciuto è che finalmente c'era un richiamo a Vercelli capitale europea del riso, perché questa varietà portava il nome di Vercelli.

Oggi non si possono più usare le terminologie geografiche per le leggi italiane ed europee, ma essendo questa stata selezionata molti decenni fa, così si chiamava e ha potuto mantenere il nome. Questo, secondo me, può diventare anche interessante come elemento di promozione di un territorio che è riconosciuto come

appunto estremamente votato al riso e anche a tutto quello che ci sta dietro in termini di qualità, di storia e di cultura.

Nella stesura del Disciplinare io direi che ci siamo trovati abbastanza d'accordo. Un rapporto amichevole che è cresciuto. Non si tratta di una coltivazione biologica perché nel riso la coltivazione biologica non è semplice, però ci siamo trovati ad esempio sul discorso delle rotazioni. Il disciplinare prevede che ogni tre anni i terreni vengano destinati ad altra coltura.

Ci siamo trovati sul fatto che, in divenire, non appena i quantitativi di gigante Vercelli venduti diventano interessanti, si vada a creare una sorta di *green belt*, di cintura verde, intorno alla città di Vercelli, proprio perché il fatto di non utilizzare fungicidi crea una condizione migliore in termini di qualità dell'aria, oltre che del suolo e dell'acqua. Quindi su questo ci siamo trovati, l'espansione ad altri risicoltori vercellesi dell'immediato hinterland di Vercelli... su questo non ci sono stati particolari problemi. Con il Gigante Vercelli siamo in una fase, tutto sommato, iniziale anche se sono già tre anni e andiamo al quarto, perché, comunque, non è stato così facile rispetto magari ad altre situazioni in altri territori, con altri presidi. Qui nel Vercellese ogni abitante ha le proprie abitudini quindi il riso se lo va a comprare da decenni dallo stesso produttore di riso; il ristorante, il più delle volte, è poco disposto a cambiare perché oramai ha preso la mano con quella determinata varietà di quella azienda risicultrice. E quindi, indubbiamente, non nascondiamo alcune difficoltà a promuovere il Gigante Vercelli. D'altra parte, invece, si sta diffondendo in aree più lontane proprio perché forse questi meccanismi di rapporto diretto tra consumatore o ristorante e azienda risicola sono decisamente più labili. Fortunatamente proprio negli ultimi tempi un paio di ristoranti locali hanno deciso di prenderlo, di provarlo, e noi riprenderemo non appena il Covid ci lascerà in pace con tutta una serie di iniziative per promuoverlo.

Teniamo conto che sono tre anni, ma un anno e mezzo, purtroppo, come per tanti altri, l'abbiamo un po' perso. Quindi la nostra speranza, comunque, ovviamente è quella di andare avanti e di ottenere successi; proprio in merito alla ristorazione locale abbiamo in mente di fare una serie di iniziative. Come quella che dicevo prima della *green belt*, l'intendimento sarebbe quello di parlare con l'amministrazione comunale per ragionarci sopra. Al momento non abbiamo ancora preso contatti con altri risicoltori perché, come dicevo prima, aspettiamo di avere una vendita del prodotto un po' più ampia, perché altrimenti non ci sono i numeri per poter allargare il mercato della produzione. Altri risicoltori teoricamente sono disponibili e potrebbero essere interessati, ed è chiaro che lo vedremo prossimamente.

Il gigante di Vercelli è stato abbandonato sostanzialmente perché, comunque, ha una produttività, una resa che non è paragonabile alle nuove varietà che si erano poi imposte negli anni 70/80. Ha delle difficoltà, come si diceva prima, perché è una pianta molto alta e quindi basta un po' di vento, anche lo stesso peso, e si alletta. Il che significa che sorgono notevoli difficoltà nel momento del taglio, quando si entra con la mietitrebbia, perché comporta maggiore lavoro, ma poi anche un chicco più delicato di tante altre varietà, per cui se ne perdono anche nella fase di lavorazione. Tutti questi problemi sono stati la causa dell'abbandono nel corso degli anni 60/70. Oggi queste difficoltà, non nascondiamocelo, continuano ad esserci. Fortunatamente ci sono stati passi in avanti delle tecnologie che quindi riducono queste difficoltà sia al momento del taglio che soprattutto al momento della lavorazione in riseria, ma sono comunque problemi che rimangono e determinano anche un prezzo lievemente superiore rispetto ad altre varietà. Sul riso la promozione è sempre stata puntata sui diversi brand, sui grandi nomi dell'industria risiera italiana.

Tant'è vero che, fino a pochi anni fa, quando si andava in un ristorante, si chiedeva "Ma come hai fatto questo risotto?" il cameriere andava in difficoltà, correva in cucina, chiedeva al cuoco e poi tornava con un sorriso smagliante, diceva: "Con riso Gallo, signora". Quindi non c'è stato mai un discorso di varietà, se non qualche decennio fa, un paio di decenni fa, quando qualche chef stellato ha cominciato a dire che per le sue ricette usava il Carnaroli e a un certo punto c'era il riso e poi c'era il Carnaroli, quasi a tenerlo distinto.

Addirittura, c'è un produttore di riso di Vercelli che fa soltanto Carnaroli che, per distinguersi, lo ha chiamato anche in un altro modo, e si pensa che l'acquerello sia una varietà quando in realtà è semplicemente

Carnaroli. Quindi, a differenza di molti altri mondi, tipo quello del vino, ma anche quello dell'olio, sul riso, si riscontrano dei ritardi incredibili per quel che riguarda la promozione delle varietà.

Però anche qua, credo che stia cambiando il senso del consumatore. Ci sono consumatori sempre più interessati sia all'acquisto di prodotti coltivati in loco che prodotti che hanno dietro un atteggiamento nei confronti dell'ambiente meno impattante. Quindi ci sono tutta una serie di elementi che personalmente mi portano a pensare che anche per il riso si stia finalmente cambiando registro.

D'altra parte proprio quei nomi che dicevo prima della grande industria risiera, hanno cominciato proprio negli ultimissimi anni a fare selezioni e a promuovere i propri prodotti, facendo riferimento anche alle varietà. E se pensiamo solo a 15 anni fa, questo non c'era. Dall'altra parte, qui, nel vercellese, è nata non molti anni fa, anche la Strada del riso vercellese di qualità. Questo perché c'era una necessità, perché molti piccoli risicoltori hanno deciso di abbandonare la classica impostazione, che è tuttora prevalente, ma che prima forse era così per quasi tutti, o sostanzialmente per tutti, e cioè quella di essere dei produttori di risone; dopo di che non interessava più cosa succedeva, come veniva trasformato, che giudizio del proprio prodotto aveva un consumatore, anche perché il più delle volte non sapevano neanche dove finiva.

Negli ultimi 15 anni, invece, si è assistito a un cambiamento di mentalità da parte di molti risicoltori, per cui hanno deciso che una piccola parte della propria produzione veniva immessa sul mercato con il nome della propria azienda, e quindi sono nati nelle cascine i primi spacci aziendali. Qualcuno si è messo assieme per fare la riseria o comunque avvalersi di piccole riserie artigianali per le proprie selezioni ed è un movimento positivo, anche in questo senso. La Strada del Riso è un progetto di marketing territoriale che lega il prodotto tipico di questa zona, il riso, con il territorio e quindi con la promozione del territorio stesso in una chiave anche turistica. La promozione dei risi è cosa molto recente; con il vino noi vediamo che oramai ci sono tre decenni abbondanti, purtroppo a seguito di morti.

Per il riso invece, nel momento in cui si faceva pubblicità si è puntato al termine "riso" indistinto, come se fosse tutto uguale, e quindi qua c'è già un piccolo problema. Secondariamente c'è il fatto indubitabile che assaggiare vini, possiamo dire che è più facile che assaggiare i risi, cioè anche i più bravi del riso, hanno difficoltà a distinguere le diverse varietà: pensiamo che ci sono circa 126 varietà di riso riconosciute che quindi possono essere coltivate. Poi dipende molto spesso dalla tipologia della cottura, da come vengono utilizzati. Il riso ha questa possibilità di essere utilizzato anche in tanti modi e questo potrebbe essere, deve essere, uno dei motivi per cui bisogna valorizzare le diverse varietà e promuoverlo a seconda della tipologia di utilizzo in cucina che se ne fa, però sicuramente è più difficile. E poi anche qua si parte con dei ritardi folli: i corsi di degustazione di vino c'erano appunto già negli anni 80, di sicuro anche prima, ma sostanzialmente sono partiti negli anni 80 e 90 in maniera massiccia. Poi sono seguiti quelli dei formaggi, quelli degli oli, quelli di tanti altri prodotti, e invece sul riso soltanto da 3 o 4 anni ci sono dei corsi specifici di degustazione.

Quindi siamo sempre gli ultimi, è indubbio. Però la strada è quella. Fare un parallelismo con il mondo del vino non è semplice, nel senso che magari lo possiamo fare, ma pensando che noi siamo 30 anni dopo, perlomeno; il mondo del riso e il mondo del vino sono due mondi molto diversi perché comunque non dimentichiamo che il riso, come si diceva prima, è un'agricoltura di tipo industrializzato con tutta una serie di caratteristiche ed è difficile, per la maggior parte dei risicoltori, pensare a un modello diverso. Tutto sommato qua, a parte gli ultimi anni, si stava bene. I risicoltori guadagnavano più di tanti altri agricoltori e quindi non lo so, magari forse per qualcuno, da altre parti, il modello riso era quello da seguire, sicuramente tra tutti quelli che, come dicevo prima, 15 anni fa hanno cominciato a trasformarsi anche in produttori in proprio e quindi di vendere il proprio riso.

Ma pensano, attraverso la strada del riso, di costituire un modello turistico dove la coltivazione del riso, dove l'ospitalità nella risaia, dove forme di turismo esperienziale con piccoli lavori o come si fanno i lavori in risaia, possono costituire un appeal per certe fasce di consumatori e turisti. La vicenda del riso biologico, se vogliamo, è anche emblematica di questa area, ma credo che sia emblematica un po' di tutto il mondo del bio su cui bisognerebbe porre particolare attenzione. A un certo punto il prezzo del riso biologico, per i movimenti dei consumatori, per richieste a livello anche oltre il mercato italiano, ha fatto sì che il prezzo del riso biologico,

rispetto al riso convenzionale fosse tre volte tanto; per cui hanno cominciato a scatenarsi un po' di appetiti, e poiché il sistema dei controlli è affidato a società riconosciute dal ministero, ma pagate dagli agricoltori stessi, si è innescato un meccanismo non piacevole, diciamo, per cui alla fine venivano certificate produzioni che poi biologiche non erano affatto, erano convenzionali. La cosa ha cominciato a girare e ci sono state delle denunce anonime per cui sono partite delle indagini, e si era mosso anche Report in questo senso.

Noi poi abbiamo continuato a fare, come funzione prima della Provincia e poi della Regione, controlli che hanno portato anche a sanzioni, in alcuni casi pesanti. Però il sistema non è facile da controllare perché, tra le cose più difficili che ci siano, c'è quella di essere in campo 24h/24 per tutto il periodo, dalla semina in avanti, il che non è molto facile. Negli ultimi tempi, però, vuoi che l'avvicinamento dei prezzi tra riso bio e riso convenzionale si è molto avvicinato, vuoi perché sono aumentati i controlli, la nostra opera ha fatto sì che ci si specializzasse un po' di più nella tipologia di controlli. Le stesse aziende certificatrici hanno capito che potevano anche rischiare e la cosa si è ridimensionata negli ultimi anni e anzi ha fatto sì che cominciasse ad affermarsi anche nel vercellese una serie di coltivatori biologici seri

Giuseppe Goio

Risicoltore biologico

Azienda Agricola Giuseppe Goio – Rovasenda, VC.

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/giuseppe-goio>

Mi chiamo Giuseppe Goio, sono un agricoltore biologico dal 2015 e sono figlio e nipote di agricoltori. Praticamente mio padre aveva ereditato l'azienda da mio nonno, però era un'azienda piccola perché negli anni 60 aveva circa una ventina di ettari. Poi con il passare del tempo, quindi negli anni 70, decise, per un'esigenza economica, di ampliare l'azienda e acquistò dei terreni a Masserano, nella Baraggia di Masserano in provincia di Biella; terreni dove c'era probabilmente la Baraggia vergine, dedicati solo a fare un po' di legna e dove venivano praticamente i pastori transumanti a pascolare con le bestie, soprattutto pecore. Mio padre iniziò a spianare questi terreni e fece anche un pozzo perché non vi era ancora irrigazione; infatti, erano terreni che nessuno voleva anche per quel motivo, perché non c'era l'acqua.

Io fin da piccolo mi sono appassionato all'agricoltura. Diciamo che a cinque anni, anche se le norme non c'erano, guidavo il trattore; quindi, appena avevo un attimo di tempo ero sempre con lui; la passione mi è nata praticamente da quando sono nato. A Vercelli mi sono diplomato in agraria, anche perché volevo proseguire il lavoro di mio padre; quindi, era l'unico indirizzo che mi poteva dare delle nozioni inerenti al lavoro. E dopo Agraria, ho preso in mano subito l'azienda, quindi a vent'anni, sempre supportato da mio papà, e continuavo a fare chimica come si era sempre fatto in quegli anni, si parla del 90. Siamo arrivati ad avere intanto una quarantina di ettari, e nel 95 mio padre cominciò ad ammalarsi e nel 2000 mancò; io avevo 27 anni e quindi continuai da solo a portare avanti la mia attività.

Per qualche anno, insomma, andò bene così perché si faceva così e bisognava fare così, non c'erano altre alternative. Dopo il 2010 cominciarono a sorgermi dei dubbi sul mio lavoro, cioè mi accorgevo che non era più un lavoro da agricoltore che può trattare la sua terra osservandola e vedendo le cose come sono. Con la chimica purtroppo si dipendeva solo da tecnici e da prodotti di sintesi; quindi, l'alternativa che si aveva era usare un diserbante o l'altro e le produzioni sono cominciate a calare. Già qui siamo in una zona marginale, quindi facciamo meno produzione: anche di un terzo di prodotto rispetto alle zone più vocate della bassa vercellese, del novarese e del pavese. Quindi iniziai a riflettere un attimino e cominciai a fare un po' di rotazione con la soia. Però, facendo in questa maniera, essendo una leguminosa e cercando di impiegare successivamente meno fertilizzanti perché è un azoto-fissatrice, e poi facendo rotazione, anche tante infestanti si perdono. La rotazione è la base della vera agricoltura da che mondo è mondo; già nel Medioevo erano arrivati a capire che se si ha un campo bisogna dividerlo in tre per avere degli ottimi risultati: non riempirà il granaio solo di grano, ma alla fine non è più un granaio di niente. Quindi facevano un grano, un legume e un maggese per le bestie, lo avevano capito mille anni fa, quindi è una regola. Adesso cerchiamo di stravolgerla con la

chimica... e niente, sono andato avanti per due tre anni così e non ero più veramente soddisfatto del mio lavoro e questo mi pesava molto perché, essendo nato agricoltore, era una cosa assurda.

Ero arrivato al punto di dire: "O cambio lavoro o cambio sistema di coltivazione". Qui viene riso e basta, quindi trovare un'alternativa di coltivazione del riso non era facile. Poi la goccia che fece traboccare il vaso fu l'autunno del 2014, quando fu un'annata proprio pessima, sia per il riso che per la soia. Feci proprio poco prodotto e anche il mercato non era buono; quindi, ho venduto praticamente per una canzone. Allora venni a conoscenza dell'azienda Stocchi, che è del mio paese, anche se da tutt'altra parte, e che stava provando da anni a fare qualcosa di alternativo. Allora io sinceramente, come ripeto, non ero mai andato a vedere, allora andai a trovarli quell'autunno e chiesi cosa facessero e loro me lo spiegarono: io non so se, preso dalla disperazione, dalla voglia del cambiamento o da un insieme di fattori, decisi di convertire tutta l'azienda nel 2015 all'agricoltura biologica, coltivando con questo metodo della pacciamatura. Dopo tante prove e sperimentazioni, dal 2015 io sto bene, sono ancora in un ottimo rapporto con me stesso, con la mia azienda e diciamo che anche economicamente non ci si può lamentare. Noi facciamo rotazione su metà dell'azienda, che è la cosa fondamentale per la coltivazione biologica e diciamo che le colture in asciutta qui stentano a venire. Il più delle volte le usiamo da sovescio, cioè seminiamo e poi le sovesciamo, non varrebbe neanche la pena pagare una mietitrebbia per tagliarlo.

Per prima cosa ingrassiamo il terreno con il sovescio, interrando anche le infestanti: ecco una cosa positiva è che le infestanti, in questo caso, possono dare un contributo positivo, nel senso che essendo sempre sostanza organica, interrando le migliorano la struttura e apportano sostanza organica anche loro. A settembre prepariamo questi erbai composti da leguminose e graminacee, un loietto, una veccia o un trifoglio. Diciamo che il nostro cavallo di battaglia è il loietto anche perché, come ripeto, nelle colture all'asciutta, anche le leguminose vernine stentano a venire. Però già anche solo con il loietto e chiaramente facendo un riposo l'anno prima, il terreno si rigenera completamente a livello strutturale e a livello di microrganismi: rivive e non è sempre sfruttato. Sull'altra parte dell'azienda si fa riso su pacciamatura, che consiste nel seminare riso sull'erbaio, trinciare, allagarlo e asciugarlo al momento giusto e poi non utilizzare, o perlomeno io non l'ho ancora mai utilizzato da quando lo faccio, nessun concime organico o prodotto fitosanitario come può essere il rame o lo zolfo, anche se sono consentiti dall'agricoltura biologica. Poi direi che sto facendo anche della piantumazione, lascio gli argini inerbiti. Il bello delle cose è che quando vedo che una pianta mi cresce sull'argine dico: "Una In più!" Incoscienza e disperazione: la disperazione di chi non sa più cosa fare. Quando uno non sa più cosa fare pensa: "O mi butto col paracadute o cade l'aereo; allora mi butto col paracadute anche se non so se si apre o meno..." La disperazione era perché non c'era più reddito, non c'era più voglia di fare il mio lavoro. Lo scetticismo da parte dei miei colleghi convenzionali l'ho superato sempre per gli stessi motivi. Poi diciamo che ci siamo supportati a vicenda perché in quegli anni siamo passati a questo metodo in circa una decina di aziende. Insomma, scusatemi il termine, ma l'abbiamo fatto fregandocene un po' di quello che dicevano gli altri, che è la miglior cosa... se no le cose non si cambiano assolutamente.

Col convenzionale, ti dirò, che si tende ad isolarsi perché si è accomunati solo più ormai da un riscontro economico, da un lavoro, come se fosse un lavoro in fabbrica, un lavoro che fai in serie. Direi che forse io sono stato convenzionale fino a sei anni fa e c'è sempre anche un po' quella mezza invidia, insomma, non ci si parla liberamente e apertamente; invece, con il nostro gruppo che si è creato con gli agricoltori biologici è fondamentale la cooperazione perché non abbiamo dei tecnici che ci supportano nella coltivazione, ad esempio, è una cosa tutta da autodidatta quindi dobbiamo confrontarci con noi stessi. Anche quest'anno siamo saltati da un'azienda all'altra: "Io ho questo problema, cosa faccio? Asciugo?" "Io ho l'altro problema, tengo ancora l'acqua?" "Insomma, ci diamo da fare per salvarci uno con l'altro, anche perché uno adotta un metodo, uno semina la varietà che nasce prima... e siamo arrivati al punto di condividere degli attrezzi o un seme; ci sono degli attrezzi che si usano poco e quindi perché dobbiamo comprarne uno a testa? ne compriamo uno, lo paghiamo meno, lo usiamo e se si rompe lo aggiustiamo tutti assieme: insomma, è una cosa che fa parte della collettività. Siamo arrivati ormai a 600 ettari, siamo sette piccole e medie aziende. Io ho 40 ettari, gli altri diciamo che hanno una media di 60 ettari. Una buona cosa è che questo tipo di coltivazione permette anche

alle aziende più piccole, come la mia di 40 ettari, di sopravvivere perché si limitano le spese, che è fondamentale, e si va su un mercato più appetibile, nel senso che il prodotto viene pagato il doppio se non anche di più.

Le spese vengono abbattute del 70%, quindi permettono anche la sostenibilità di aziende che, come la mia, nel convenzionale sono inglobate in altre perché non è più sostenibile. Il discorso è questo: ampli l'azienda ed è tutta una reazione a catena, perché se tu prendi più terra devi prendere il trattore più grosso, devi fare il magazzino più grosso, devi fare l'essiccatoio più grosso, devi prendere un operaio e quindi, alla fine della fiera, non cambia niente, anzi triboli solo di più: questa è la realtà. Con i nostri colleghi in Lomellina, altre due aziende, abbiamo formato una rete d'impresa per vendere i prodotti tutti assieme, cercando chi ha un'opportunità di vendere un prodotto che magari lui non è abbastanza sicuro di vendere: contatta le altre aziende e ci si mette d'accordo e glielo diamo un po' tutti. Anche questa è un'ottima cosa: non sempre spuntarla da solo sul mercato. Poi abbiamo fondato un bio distretto: ci è venuta questa idea, visto che in questo periodo se ne stanno formando tantissimi e sono dei progetti adatti a quello che vogliamo fare noi, che hanno come scopo valorizzare il territorio, divulgare l'agricoltura biologica, promuovere agricoltura biologica, creare un'economia circolare e coinvolgere più gente possibile verso la tutela dell'ambiente che adesso, che lo si voglia ammettere o meno, è un problema che tocca un po' tutti e le soluzioni bisogna trovarle in qualche maniera e ci sono.

Il paesaggio della mia azienda è cambiato molto perché, lasciando gli argini inerbiti e facendo un po' di piantumazione, è sempre verde; avendo l'erbaio tutto l'inverno, è verde invece che avere solo stoppie o addirittura terreni arati già anche d'inverno e quindi mi capita spesso d'inverno di vedere tanti animali rifugiarsi in quest'"isola". Diciamo che purtroppo sono contornato da gente che fa un altro sistema di coltivazione, niente di più, e gli animali, come lepri, cicogne, volpi, vengono qui a rifugiarsi e a mangiare: mi è capitato di vedere un po' di tutto. È anche un piacere venire a farti un giro a gennaio e vedere che hai l'erba sul tuo terreno invece che la stoppia brulla e l'argine senza un filo d'erba.

Quindi anche paesaggisticamente è cambiato molto. Una cosa che ho notato è che in questi anni è migliorata anche la struttura del terreno perché, continuando ad apportare sostanza organica e poi lavorando il terreno in asciutta, che qui abbiamo problemi di terreno argilloso, d'estate, quando si lavora, sembra che le zolle con il calore fanno come con il gelo: si disgregano e fanno polvere. Quindi anche la struttura viene cambiata: non è più terra che sembra un mattone, ma diventa fine. È sempre chiaramente argilla, però la puoi lavorare e anche l'erbaio viene... Dirò una cosa: nell'argilla, ad esempio, le leguminose vengono meglio. Sembra un paradosso perché l'argilla trattiene l'acqua e invece nei pezzi argillosi qualcosina si salva di vecia o trifoglio, e anche questo è un notevole vantaggio. Poi non si entra più con le ruote: il mio problema era anche che, essendo terreni spianati negli anni 70 con piccoli mezzi, non si potevano fare grossi sbancamenti cioè tenere da parte la terra buona, spianare e poi rimetterla sopra come fanno adesso.

Ci sono dei terreni veramente argillosi che, continuando a passare con le ruote strette di ferro, in certi posti non riuscivo più ad andar dentro perché il fondo era rotto e rimanevo impiantato magari due, tre volte al giorno e spaccavo il trattore. Quindi anche da quel punto di vista lì era un lavorare da cani, quindi, ripeto, disperazione e incoscienza. Facendo biologico l'osservazione è essenziale perché non tutti gli anni sono tutti uguali; i mezzi che si trovano per ovviare ai problemi si hanno naturalmente, a differenza del convenzionale che, bene o male, ha dei rimedi: se il riso non viene puoi concimarlo, se ci sono le infestanti puoi diserbarlo di più, se prende il bosone, il fungo, puoi trattarlo. Invece qui devi ingegnarti e fare con i mezzi che hai. Noi, soprattutto con il governo delle acque, e osservando bene il riso riusciamo, per quello che possiamo, a influire sul nostro tipo di coltivazione. Ogni anno bisogna osservare e fare bagaglio di queste osservazioni, perché si può ripresentare un altro anno simile. Per fare un esempio, l'anno scorso ho tenuto sommerso perché germinasse per sei giorni, le temperature erano molto alte e mi sono ricordato che nel 2018 avevo tenuto venti giorni. Quindi non è che dopo sei giorni tutti gli anni lo devi asciugare, ma devi guardare l'andamento climatico, la densità del sovescio che hai, perché se ne ha di più, ci mette più tempo a uscire se ne hai di meno, ci mette di meno. Vale anche sulla lavorazione: prima di seminare gli erbai, quando e se è il caso di arare, se è il caso

di fare una minima lavorazione, se è il caso di passare la livella... sono tutti accorgimenti che devi guardare e farne bagaglio per gli anni a venire.

Ho finito l'Agrario nel '97, ma, quando ho fatto chimica, le mie nozioni di agraria praticamente non mi sono mai servite perché i lavori da fare erano sempre quelli: schematici. Ho cominciato a riprendere in mano qualche libro di testo di trent'anni fa, oppure ricordarmi la struttura del terreno e quel tipo di infestante. Negli anni '80 la chimica non era esasperata come adesso, magari c'erano prodotti più tossici, ma non era così esasperata e anche l'insediamento era basato su tecniche agronomiche di una volta, su attrezzi non troppo meccanizzati e non cose spaziali come ci sono adesso. Come varietà, posso dire che, da quando ho iniziato nel 2015, ho praticamente sempre seminato Rosa Marchetti e il mio seme ha una germinabilità molto veloce, riesce ad uscire dalla pacciamatura molto in fretta, quindi è molto efficace, poi è di taglia alta, quindi riesce a contenere ombreggiando anche un po' le infestanti... e poi perché è una varietà che ha un mercato un po' di nicchia e che mi viene richiesta. Ho lo stesso seme da sei anni, cioè io non ho più comprato seme dalla prima volta perché ogni anno mi tengo un campo, lo pulisco e me lo semino l'anno dopo. Posso dire che non ha problemi di germinazione, anche se non viene trattato, non viene conciato e le infestanti sono sempre le solite che si trovano nei miei campi.

La differenza, è capitato a tutti, è di comprare seme certificato che magari ti arriva dalla Lomellina, dove c'è *Cyperus* che qui non c'è, e di ritrovarti in campo il *Cyperus* che non c'era mai stato prima. Anche quella è una problematica della globalizzazione, fa parte della globalizzazione perché anche da Pavia a qui ti porti l'insetto che arriva dalla Cina. Qui te lo porti in 2 ore col camion, quell'altro te lo porti in un mese di navigazione, però il discorso è lo stesso.

Mi ha stupito un po' pensare di coltivare in questa maniera e pensare di fare questo cambiamento radicale, proprio io che ero arrivato al punto che, pur essendo un agricoltore, non toccavo più la terra. Un agricoltore che non tocca più la terra, non è un agricoltore. Io dal 2015, da quando ho iniziato a fare bio, mi sono fatto l'orto; non mi ero mai fatto l'orto. Un agricoltore che non fa l'orto e che non tocca la terra. La cosa è preoccupante o no? È molto preoccupante. La monocultura meccanizzata porta a queste situazioni, soprattutto in ambiente cerealicolo. Non dà sbocchi ai giovani, ad esempio, perché un giovane, a meno che non sia figlio di agricoltori, non riuscirà mai a mettere in piedi un'azienda sostenibile di 100 ettari e la meccanizzazione per fare cerealicoltura estensiva. Invece, facendo bio, non dico con venti ettari, però con una quarantina di ettari, puoi campare. Conosco un ragazzo che lo sta facendo giù a Vercelli, a Lazzate, vicino a Trino, che anche lui è proprio l'unico nel raggio di 50 chilometri, è da solo se ne frega.

Lui ha ereditato a una trentina d'anni, faceva un altro lavoro, era laureato, faceva qualcos'altro e, contro il volere dei suoi genitori, ha preso in mano l'azienda, si è messo a fare bio anche lui, con 40 o 50 ettari, mentre uno, se fa convenzionale, deve avere almeno 100 ettari o 120. E poi l'agricoltura biologica dà sbocco anche all'orticoltura, all'apicoltura. Si possono fare tantissime cose anche per i giovani.

Il piatto tipico di riso che cucinava mia nonna benissimo e mia mamma bene, è chiaramente la panissa vercellese, perché era il piatto che riassumeva tutto della festa e della tradizione: riso, fagioli, lardo, brodo di fagioli, insomma, diciamo che è un piatto buono.

La fioritura del riso dipende dall'epoca di semina e dalle varietà e se sono più o meno precoci, comunque va dai primi di agosto fino al 20/25 agosto. Questo è un periodo cruciale perché, soprattutto per noi, anche in questa zona qui perché è molto soggetta agli sbalzi termici, siamo a due chilometri dalle colline biellesi e di Gattinara, quindi ci sono sempre due tre gradi in meno rispetto alla Bassa; quindi può succedere che, se va la temperatura ad agosto, in quel periodo dove il riso è in fioritura, se la temperatura di notte va sotto i 14 gradi per 2 o 3 giorni di fila, il riso abortisce. Quindi lo viviamo un po' come l'ultimo step da superare prima della raccolta. Il fiore sì, non è molto appariscente, praticamente è dentro le glumelle. Certe varietà ce l'hanno verde e certe giallo e l'impollinazione è anemofila, quindi s'impollina col vento; quando succede che fa freddo, sulla pannocchia, che ha 100 chicchi, ci sono dieci chicchi vuoti: vuol dire che in quel momento lì quei dieci chicchi erano pronti ad essere fecondati.

Il riso non è uniforme, infatti sotto è sempre più verde che in punta ..., raramente, quando emerge la spiga dalla botticella, mette prima fuori la punta. Di conseguenza, si avvantaggia. Le ultime cariossidi praticamente non maturano mai perché si va troppo in là col tempo; infatti, il riso si taglia con un'umidità che va dal venti al 22% per poi portarlo al 13 per il motivo che i chicchi sulla punta magari sono già 13, però quelli alla base della pannocchia sono 30... li puoi tagliare... a meno che non si possa fare come in Canada che si fa una bella passata di glifosate 15 giorni prima di tagliare, e lì matura anche se nevicata.

Marco Ducco

Risicoltore biologico

Cascina Angiolina – Buronzo, VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/marco-ducco>

Mi chiamo Marco Ducco, sono titolare dell'azienda agricola Cascina Angiolina di Buronzo, ho 52 anni ed è solo dal 2016 che ho aperto l'azienda agricola. Vivo a Cossato con la famiglia, con moglie e due figli. Tengo a precisare che, quando parlo dell'azienda agricola, parlo di una decisione che abbiamo preso io e mia moglie assieme, in quanto per me la famiglia è uno strumento importante per la società ed è un valore inestimabile. Quindi, quando parlo di cosa faccio io, mi piacerebbe usare il plurale perché significa cosa decidiamo io e mia moglie e anche i miei figli, che sono già altini per entrare dentro queste decisioni. Quando parlo di famiglia, mi collego anche alle nostre famiglie, sia di mia moglie sia mio padre, perché sono quelli che mi hanno dato il mio DNA.

Io provengo da una famiglia che ha vissuto 50 anni in edilizia: mio padre era impresario edile, io ho fatto trent'anni di edilizia e poi abbiamo dovuto prendere una decisione drastica in quanto, con la crisi economica che è arrivata nel 2016, abbiamo dovuto scegliere se continuare in edilizia oppure se cambiare totalmente la nostra rotta e dedicarci all'agricoltura. Abbiamo fatto questa scelta che io reputo coraggiosa in quanto i terreni erano di famiglia, però abbiamo scelto di iniziare subito con l'agricoltura biologica, che è stata per noi una scelta fondamentale in quanto crediamo nel biologico e in ciò che l'agricoltura biologica, specialmente, trasmette alla società. Io devo dire che posso confrontare i rapporti umani che io avevo in edilizia e i rapporti umani che io ho trovato in agricoltura. Sono due tipi di società simili perché sono società competitive in quanto devono mirare ad un tornaconto economico, però sono molto differenti per come lo si raggiunge: in quanto in edilizia si ha a che fare con un mondo competitivo nel quale il miglior prezzo e la migliore strategia è quella che ti fa vincere e che ti fa emergere. Invece nel biologico devi avere un'anima più passionale, un'anima più delicata per poter cercare di arrivare a dei compromessi soddisfacenti.

Io in agricoltura biologica, devo essere sincero, sono stato fortunato in quanto ho creduto in amicizie e in conoscenze che mi hanno aiutato tantissimo a crescere perché da solo non ce la puoi fare a partire subito a fare il biologico: devi avere un DNA e devi avere un bagaglio culturale mica indifferente per poter subito partire senza fare grossi sbagli.

Io ho avuto la fortuna di conoscere una cerchia di persone che già facevano il biologico e con queste abbiamo intrecciato dei rapporti di amicizia e professionali. Quando si sta assieme a delle belle persone, che ti lasciano il "bello in bocca", non vedi l'ora di incontrarle un'altra volta perché stai bene con loro. Quindi il biologico per me è stare bene con le persone e con la natura. Questo per me è uno dei fondamentali aspetti del biologico perché tutti pensano sempre di parlare di agronomia, ma biologico per me vuol dire anche, come ripeto, stare bene con le persone e anche con l'ambiente. È stato un qualcosa che è nato, non dico per caso, ma è nato perché ho cominciato a credere in questo filone in quanto casualmente mi hanno chiamato a fare un'opera, una grossa cantina, per un'azienda agricola di Roasio che si chiama La Ronda, il cui titolare si chiama Ludovico Barboni, che aveva un'esperienza abbastanza importante in quanto lui coltivava delle terre vicino all'azienda agricola Stocchi di Rovasenda. Per vent'anni ha guardato come gli Stocchi coltivavano mentre lui faceva ancora metodo convenzionale, in quanto non ha creduto di fare questo passo. Però gli ho detto: "Senti un po' Nino" -lui si chiama Ludovico, ma lo chiamiamo Nino- "Senti un po', io voglio fare questo passo nel

biologico, mi fai da supporto? Io ti ho fatto un bell'intervento edile in casa tua, io ho messo tutto del mio nel consigliarti questo, ricambiami dicendomi tutto quello che sai del riso”.

E devo dire che per me è stata la miccia che mi ha fatto accendere, in quanto lui è una persona veramente profonda che quando ti parla ti insegna, cerca sempre di metterti a tuo agio, non si impone mai e quando si impone lo fa con una leggerezza che tu dici: “Cavoli, ma tu mi insegna col sorriso, mi insegna col piacere di comunicare qualcosa di bello ad altri” ed è una cosa molto rara, perché tutti tendono a tenersi per sé i piccoli trucchi, i piccoli segreti e le piccole astuzie. Invece il condividere le cose, le conoscenze, ma anche i dolori, i dispiaceri (perché non sempre sono cose positive) ha permesso di creare una politica di reciproco rispetto e ammirazione, e ti confesso che lui è stata una persona che mi ha supportato e mi sta supportando perché io, lo ripeto, è solo da cinque anni che faccio l'agricoltore; quindi, devo imparare ancora tantissime cose, ma, avendo la mente libera e non avendo un DNA agricolo, composto magari da nonno, papà o vicini che mi avevano inculcato questo modo di pensare o di comportarmi, io mi sono trovato notevolmente più leggero, mi sono trovato notevolmente più libero anche di sbagliare, perché oggi gran parte delle persone ha paura di sbagliare o di mettersi in gioco perché si sentono sole. Io sicuramente sbagliavo perché non sapevo fare niente e qualsiasi cosa facessi per me era un grosso rischio, però ero aiutato da altre persone che mi davano fiducia e dicevano: “Se fai così sbagli meno”. Puoi sbagliare sempre perché anche io ho commesso dei grossi sbagli perché ho voluto fare di testa mia tante volte... però sbagliare serve per riconoscere prima cosa chi ti aiuta, che è una persona importante, e poi per riconoscere uno sbaglio e di conseguenza non farlo più.

Devo dire che il primo anno che ho fatto biologico qui nella zona di Buronzo sono arrivato un po' come un una persona un po' fuori dai giri perché, per prima cosa, un muratore che va a fare l'agricoltore è raro, non si è mai visto sulla faccia della terra. Poi uno che va a fare anche il biologico, è qualcosa che proprio non gira. E allora tutti erano un po' perplessi su cosa stavamo facendo. Ma io devo dire che, grazie al metodo della pacciamatura verde, che era già stato collaudato parecchi anni prima dagli Stocchi e da chi poi li ha seguiti, è stato subito, dal primo anno, un buon raccolto, un raccolto dignitoso.

Quando questi agricoltori vedevano questa pacciamatura verde, questa natura morta seccata dal sole con tutto secco, passavano col trattore e facevano con la testa come per dire: “Questo qua dove vuole andare?”. Invece poi, quando abbiamo raccolto il riso e la produzione è stata decente, devo dire che quando passava un trattore rallentava perché erano curiosi di vedere cosa veniva fuori. Un dato importante, che a me piace sottolineare tanto, è che quando magari si riusciva a dialogare con questi agricoltori, che erano curiosi di capire come si faceva e come non si faceva, le curiosità più carine arrivavano da agricoltori vecchi, per esempio dal nonno di 70/75 anni. Gli agricoltori giovani non scendono minimamente a compromessi, loro non riescono a dialogare ancora, perché si sentono forti della loro azienda, del loro prodotto, del loro mondo, e non sono curiosi di sperimentare che effettivamente il biologico con la pacciamatura funziona.

Cioè tutti stiamo capendo che l'agricoltura convenzionale, con tutta questa chimica sparata sta andando a scatafascio, sta rovinando, sta facendo cose che non funzionano e l'agricoltura biologica tende a tamponare usando pochissimi prodotti. L'anziano è consapevole di questo perché si ricorda che ai suoi tempi i prati erano pieni di natura, di rane, di fossi; la natura era piena di vita e adesso non c'è più niente. Quindi l'anziano ci dà queste testimonianze, il giovane lo vede anche lui, capisce che c'è qualcosa che non va, però per me il giovane è ancora molto, molto titubante.

Non ha quel coraggio di dire: “Sì, i miei occhi vedono una cosa che non va, devo avere il coraggio di dare una risposta”. Manca il coraggio e questo per me è una cosa che andrebbe studiata e aiutata. Perché se io, giovane, voglio diventare biologico devo totalmente cambiare impostazione della mia azienda, devo fare due anni di conversione e in questi due anni il mio prodotto è penalizzato perché io ne faccio poco.

Il prezzo del convenzionale è basso e ho due anni di reddito bassissimo: e quindi è questo quello che spaventa. Alcuni non capiscono che i due anni di conversione servono per ripulire il terreno, per far decantare tutto quello che gli hanno messo per decenni, ma poi il terreno diventa più fertile, più reattivo, più consono per l'agricoltura biologica. Tutti hanno paura di questo, però adesso noi abbiamo creato un bio distretto proprio a sostegno di queste persone che sono titubanti nel cambiare. Hanno paura di questo salto nel buio, ma non è un

salto nel buio, perché il bio distretto ti dà quella sicurezza, quelle consulenze, quella certezza di dire: “Se ho un problema io chiedo, e loro mi dicono quello che sanno”.

Senza tenerlo per noi, il bio distretto ha come finalità la divulgazione della coltivazione del riso biologico; infatti si chiama “Biodistretto del riso piemontese” perché nell'agricoltura biologica è la natura che ha le redini in mano. Se l'anno è difficile, bisogna impostare in un certo modo; se l'anno è più secco è più caldo o è più freddo, in base alle condizioni climatiche imposti diversamente le opere agrarie, però non hai i mezzi per correggere. Se tu sbagli non è che dici: “Metto queste sostanze e correggo il tiro”. No, se tu sbagli in agricoltura biologica, sei fregato perché ti salta l'annata. Questo va ancora a valorizzare i rapporti umani, perché io non mi posso permettere di sbagliare l'annata, se no quell'anno lì il mio reddito non c'è, quindi, a maggior ragione, io devo valorizzare i rapporti umani e sociali con gli altri produttori biologici per permettermi di dire: “Guarda che se fra due settimane non fai questo tipo di lavorazione, non è che arrivi last minute, metti il prodotto e correggi.”

I valori umani nel biologico sono essenziali perché solo col continuo confronto e il reciproco scambio di informazioni riesci ad essere più coerente con l'agricoltura biologica. In base ai terreni si adottano determinate misure: là c'è la strigliatura perché, avendo un terreno sabbioso che non chiede l'acqua, si può passare a strigliare; il nostro terreno è talmente argilloso che o è polvere o è fango, e qui, crescendo bene il loietto, possiamo fare la pacciamatura verde, invece il loietto in altri terreni prima che cresca... è troppo asciutto, fatica a crescere oppure arriva tardi. Invece noi con un terreno molto più umido, abbiamo un loietto rigoglioso.

Le due sfere, quella del convenzionale e del biologico, stanno cominciando ad avvicinarsi in maniera molto strana: certi si avvicinano con un po' di satira, col raccontare le cose in maniera un po' allegra. I messaggi che arrivano, se tu li sai leggere bene, però sono: “Cavoli però l'anno scorso mica hai fatto del brutto riso eh?”, “Ma voi del bio che fate qua? Voi del bio avete messo le piante negli argini? Ma come mai?”. Non capiscono che se tu hai un argine inerbito hai una flora o una fauna talmente potente che tutti questi animaletti ti vanno a mangiare i pidocchi in mezzo al riso e tu non devi bagnare. Gli argini inerbiti sono una ricchezza: delle piante che ti tengono l'argine.

Con la scusa di darti delle frecciate, come per dire: “Ma voi state facendo il contrario di noi”, senti che “quando uno disprezza compra”. Cioè, se io ti dico disprezzo una cosa e perché alla fine mi piacerebbe averla. Quando ti dicono queste frecciate, in teoria pensano: “Però, avessi anch'io questo coraggio di farlo”. Io so di gente, di miei amici agricoltori biologici che hanno piantato le piante sugli argini e il loro papà, che è un agricoltore convenzionale, ha vergogna ad andare al bar perché dicono: “Ma come, tuo figlio ha messo le piante sugli argini? Ma è pazzo?”

E sto povero papà non va più al bar perché ha vergogna che il figlio ha messo le piante sugli argini. Ma ci rendiamo conto dove arrivano gli agricoltori ingrippati a voler comprare sempre più prodotti per fare sempre più produzione? Queste competizioni sono solo competizioni che alla fine vanno a inquinare il pianeta e vanno ad alimentare le grosse lobby che producono per il convenzionale.

La vendita diretta in un'azienda biologica è solo il valorizzare quel messaggio biologico che tu stai attuando in natura: cioè con il mio riso biologico, siccome l'ho fatto veramente con tutti gli sforzi possibili e immaginabili e ho raggiunto un compromesso con la natura, io ti voglio trasmettere questo messaggio.

Ti racconto un fatto: è venuto un negozio di Biella per comprarmi del riso biologico e all'inizio si è presentato chiedendomi subito il prezzo. “Quanto costa il tuo riso biologico?” Io gli ho detto: “Guarda, prima di dirti il prezzo, sali su in macchina e ti faccio vedere come lo coltivo il riso biologico”. Allora gli ho fatto fare un giro in macchina di tutte le risaie e gli ho spiegato tutti i nostri metodi: la flora, la fauna, come si coltiva, come non si coltiva. Ci ho messo un'energia incredibile e questo qui ascoltava in maniera che gli piaceva.

Alla fine, mi ha comprato il riso e non mi ha neanche chiesto il prezzo. Ha detto: “Dammene tot chili e dimmi quanto fa.” Perché ha capito che politica c'è dietro. La politica del prezzo ha un senso perché un commerciante non può farne a meno, però se dietro c'è un messaggio forte e credi in quello che fai, cavoli, è quello che devi trasmettere; noi produciamo anche delle mele biologiche a Roasio, ma mio padre che ha 80

anni quando vende quella mela piccolina, brutta e la porge alla signora, le dice: “Senti un po’ sta mela piccola e dimmi di cosa sa”, gliela taglia col coltello, quattro fette! E lei dice: “Porca miseria, se l’è buna as pum”. Allora parliamo la stessa lingua! Devi crederci, perché quella mela piccolina non sarà mai quella “melazza” da un chilo che non sa di niente; ha dentro tutta quell’energia che ci metti: il letame e i trattamenti che non fai.

Quando credi in una cosa e ti piace fare una cosa, non esiste né sabato né domenica perché tutti i giorni sono lavorativi. Tu ti puoi permettere di lavorare il sabato e la domenica perché non ti pesa e il mercoledì o il giovedì, magari, c’è meno lavoro e ti fai la tua giornata libera con la famiglia. Però quando tu fai una cosa che ti piace non esistono né il sabato e né la domenica.

Tu gli vuoi bene a quel riso che coltivi e di conseguenza, specialmente nella fase di crescita, quando attecchisce e quando nasce, che sono i momenti più difficili per il biologico, perché il biologico ha questa fermentazione che è una cosa molto difficile, quindi tu te la porti a casa quella piantina di riso e dici: “Se è alta così, domani devo trovarla alta così... perché devo capire se lei sta bene o non sta bene” E quindi vado a casa e se all’indomani le previsioni mettono quattro giorni di brutto, spero che il mio riso non soffra, ma come penso che faccia anche un convenzionale. Tu hai un notevole attaccamento al tuo prodotto specialmente quando lo raccogli e senti delle persone che dicono: “Sai che ho mangiato il tuo risotto ed era veramente buono?”. Quella per te è una pacca sulla spalla che ti fa dire:” Cavolo sono sulla strada giusta!” e quindi, come ripeto, io, mia moglie e i miei figli, quando abbiamo questo messaggio forte in casa, sorridiamo tutti.

Quando vengono le ispezioni del biologico, ho avuto anche il piacere di avere delle persone molto esigenti quando fanno le ispezioni, in quanto vanno proprio negli angolini della tua azienda a capire bene effettivamente cosa stai facendo e come lo fai. E devo dire che quando loro capiscono che tu ce la sta mettendo tutta per riuscire a fare un prodotto biologico, sono loro stessi che ti danno dei consigli su cosa vedono in giro da altre parti. Quindi questi ispettori del biologico hanno delle potenzialità incredibili perché loro potrebbero essere il veicolo di divulgazione di tanti aspetti del biologico. Loro vanno in tante aziende, ogni azienda ha determinate caratteristiche che magari, raccontate ad altre aziende, possono farle migliorare e magari non si sono ancora rese conto di che potenzialità hanno o avrebbero. Questo sarebbe anche un discorso da fare con le aziende certificatrici perché dal punto di vista umano e sociale potrebbero dare un notevole impulso. Gli agricoltori mi chiamano anche per l’edilizia, quando hanno problemi di edilizia mi dicono: “Marco, tu che hai fatto 50 anni il muratore, guarda ho questo problema...” quindi io lì faccio il figo e dopo tutti dicono: “Oh, ma davvero basta fare così?”.

Se devo essere sincero, io ho fatto molta difficoltà tante volte a comprendere il mondo agricolo con la testa da edile perché tu ragioni con delle unità di misura, con dei principi edili che in agricoltura non reggono; cambiare la testa e il modo di pensare è stato molto difficile. Tante volte ho avuto momenti di scoraggiamento in quanto non riuscivo, col mio modo di pensare, a raggiungere determinati obiettivi perché la mia mente da edile stava scemando e cresceva quella agricola, ma c’è un punto dove tu non sei né carne né pesce. Ed è difficile quel punto lì, perché basta un colpo di vento forte e stai male, perché la tua mentalità edile sta sfumando, quindi ti senti che da una parte non hai più le carte vincenti, quella agricola non la conosci ancora, quindi carte vincenti non ne hai.

Ci sono degli attimi in cui ti senti un pesce fuor d’acqua in due mondi. E quando soffiano venti burrascosi del tipo: problemi in campagna, problemi con le attrezzature... vai giù di corda. Però bene o male hai sia degli amici edili che dei nuovi amici agricoltori che ti danno una mano.

Qui si usava una volta ospitare i margari delle valli come Valsesia e Valle Cervo nel periodo invernale; loro scendevano giù, tu gli davi a disposizione i locali delle stalle e un’abitazione e loro in cambio ti lasciavano il letame. Questo l’abbiamo ancora fatto fino a due anni fa e poi abbiamo dovuto sospendere questo tipo di modalità perché, non avendo le stalle a norma, non era praticabile. Era una grande cosa perché il letame in agricoltura è essenziale, però non avendo le stalle a norma abbiamo dovuto sospenderlo.

Però abbiamo fatto un altro tipo di accordo, sempre assieme ad allevatori che escono fuori dal loro mondo: nell’anno in cui noi abbiamo il prato, perché noi facciamo l’alternato, un anno riso e un anno prato, nell’anno in cui noi abbiamo prato, lo diamo da tagliare a questi allevatori. Loro in cambio ci danno letame,

quindi un po' abbiamo ripreso l'uso del letame gratuito che ci fa molto servizio e anche ti fa avvicinare al mondo dell'allevamento che è un mondo che va in parallelo con questa agricoltura: gli allevatori hanno dei terreni gratuiti che possono sfalciare e noi abbiamo del concime organico perfetto che possiamo usare.

Quando siamo arrivati in queste terre abbiamo visto delle terre totalmente aride e prive di vita perché erano terre che arrivavano da 50 anni di convenzionale. Confesso che c'erano anche delle analisi pesanti, però col tempo queste analisi sono andate sempre migliorando. Il periodo di conversione serve proprio a rigenerare il terreno. Tanti la conversione la prendono come dire: "Devo fare delle colture?".

No, noi la conversione la vediamo come prendere terreno e fare prato. Lo si lascia riposare, che si ripopoli ancora di flora e fauna sotterranea. Quando vai ad arare questi terreni vedi proprio che gli uccelli scendono giù a beccare, perché ci sono degli esseri viventi dentro, quindi è un terreno diverso. E lo noti in primo luogo quando semini: i primi anni, quando seminavamo, avevamo un periodo di ripartenza molto lento. Adesso il seme parte subito. E devo dire che anche l'inerbimento è molto più bello, più veloce. Ho visto tante rane, tantissime, infatti tanti pescatori vengono a pescare qui perché hanno capito che nel biologico c'è sempre più roba.

Io ho due figli, uno di 20 anni e uno di 24 e quando arrivo a casa: "*Alora papà me ca le'n dà la giurnada?*". Questo serve principalmente sia a loro che a me loro, perché mi dicono: "Ok noi stiamo studiando all'università, quindi ti pensiamo che sei là in campagna" e a me piace perché ho due figli che stanno capendo i sacrifici e il progetto che stiamo portando avanti io e mia moglie. Questo è bello perché confesso che vorrei vederli più attivi qua, però avranno un loro tempo, devo lasciargli il loro tempo per decidere e confrontarsi con il mondo. Però devo dire che quando dobbiamo fare specialmente dei passi importanti, comprare dei mezzi oppure fare dei contratti, oppure vendere delle cose o comprare, ne discutiamo un po' a tavola mentre si pranza, come fanno tutti, e usciamo sempre col sorriso, ne usciamo sempre con un fronte comune perché tutti la pensiamo più o meno alla stessa maniera: non è mai un fronte molto omogeneo però è comune. Qui abita Massimo, lì abita Giovanni, sua moglie, con due figlie e io abito a Cossato.

Ho voluto impostare l'azienda come un'azienda aperta. Massimo vive qui, fa il muratore, però Massimo è una pedina fondamentale perché mi aiuta quando ho bisogno, oppure è un occhio quando non ci sono. Quindi è una persona di fiducia, è fondamentale ed è una persona che cercava un posto così per andare a vivere in libertà. Quindi sono stati due anelli che si sono incastrati molto bene. Di là abbiamo Giovanni con sua moglie, due figlie che anche loro sono scappati via dal condominio per venire a vivere in una casa di campagna. E in più ho Francesco che è un operaio che mi aiuta, un dipendente, poi c'è mia moglie e un'altra persona; quindi, questa è un'azienda aperta. Io devo fare il cancello all'azienda perché voglio tenere il cane in casa, però mi piacerebbe l'azienda senza cancello, quella dove si entra e si esce senza chiedere il permesso.

Perché la natura deve essere libera di accogliere le persone e farle stare bene. Adesso abbiamo preso il gallo con le galline: il gallo canta ogni 2 ore ma questo è il compimento. È bello perché si sta bene: non esistono né sabato né domenica, quando vengo qua sono qua dalle 8 alle 12:00 e certe volte ci si siede su questa pietra e si chiacchiera un po'. Alla sera si beve un bicchiere tutti assieme e si fa il resoconto della giornata, oppure si fanno i piani per il giorno dopo, però c'è sempre uno stare insieme bene.

Coltiviamo Carnaroli, Cammeo, Sant'Andrea e Gladio: sono le classiche quattro varietà che il mercato ci richiede. Devo dire che il mercato oggi sta facendo grandi passi in avanti e la gente è spronata nel comprare il biologico. Ci sono ancora molti step da superare, però, confrontandosi e tenendo ben ferma la prua del bio distretto e i valori che tu come famiglia ti sei prefisso, bene o male, i risultati ci sono. Certo, non possiamo parlare di grandissimi risultati, però, rapportati alla grandezza dell'azienda e al benessere che tu ricevi, si sta bene. Hai molto più tempo per riflettere, molto più tempo per chiederti chi sei, cosa stai facendo, dove stai andando e con chi relazioni. Hai tempo proprio per fermarti e guardarti intorno e questo per me ti fa sembrare una persona che è padrona del proprio destino. Quando ero nel campo edile, i ritmi erano frenetici, la gente pretendeva tutto subito, anche le aziende: se non stavi in determinate tempistiche eri fuori dal giro, eri fuori dal budget... Quindi era sempre un rincorrere un qualcosa che non raggiungevi mai; invece qua, una volta che tu sei riuscito a impostare bene la tua politica aziendale col biologico e con tutto... si sta meglio. È logico,

anche qua ci sono i fallimenti e i ritmi, però, ripeto, avendo provato i ritmi edili, i ritmi agricoli sono decisamente molto più gestibili. Perché anche in agricoltura puoi fare harakiri, basta che non ti accontenti mai; tu continui sempre a fare, a fare, a fare e arrivi a un certo punto che anche qui vai in tilt. È logico che se tu stai dietro alle lobby delle sementi, poi le lobby dei prodotti fitosanitari, loro ti aumentano sempre il giro perché devono sempre smerciare più roba, e tu sei quello che corre. Io provengo da una famiglia edile e i miei genitori, i primi anni li hanno trascorsi in Africa, in Nigeria, sempre nel campo edile.

Il piatto della domenica in Nigeria si chiamava *curry rice*, riso col curry e carne di pollo. Era composto da tantissime verdure e frutta del posto, un bel pollo marinato nel curry e cotto e riso bianco.

Allora cosa ho fatto? L'ho fatto col mio riso; certo, ci va un riso come un Carnaroli, dove c'è il chicco ben distinto. Se io dovessi offrire un piatto, mi vorrei allacciare alle origini dei miei genitori quando erano in Africa, che mangiavano questo piatto di curry di riso, e a sessant'anni, dopo che coltivo riso, fare ancora questo piatto. Infatti con mia moglie anzi, anche con gli amici, tante volte qui in cascina lo cucino: è un piatto che mischia dolce e salato, quindi per il palato piemontese hehe però devo dire che tante volte fanno anche il tris.

Marco Fassone

Risicoltore biologico

Azienda Agricola Fassone – Rovasenda, VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/marco-fassone>

Mi chiamo Marco Fassone e sono nato a Gattinara il 19 dicembre del 1991 e sono residente qui a Rovasenda, in Cascina Fassone. Ho fatto la scuola elementare e le scuole medie, poi ho fatto il perito agrario a Vercelli, mi sono diplomato e sono uscito. La mia storia è che nel 2008 è mancato mio papà, io facevo ancora scuola e quindi ho dovuto prendere in mano l'azienda. Avevo 17 anni, ero inesperto e comunque con l'aiuto di mia nonna, mio nonno e un po' di agricoltori di Rovasenda che mi hanno aiutato, ho seguito la mia azienda. I primi anni era convenzionale come l'aveva presa mio papà: era tutta convenzionale. Poi da lì ho cominciato a sperimentare: ho sempre coltivato convenzionale fino al 2013, quando ho conosciuto Fulvio Stocchi, a cui ogni tanto chiedevo quando avevo bisogno di qualche consiglio, così ho sempre chiesto e ho visto quello che faceva. Un giorno mi ha detto che aveva trovato un metodo per non diserbare, non concimare e veniva un buon riso. Io, curioso, sono andato a vedere ed era veramente così. La tecnica consisteva nella pacciamatura verde, che ancora oggi utilizzo: la semina di un prato nel mese di agosto e l'anno successivo uno semina del riso all'interno di questo prato. Poi veniva trinciato e allagato. La pacciamatura teneva le infestanti controllate, dava una buona sostanza organica al riso e quindi non aveva bisogno di fertilizzanti; il riso rimaneva pulito senza infestanti e senza tante infestanti: un minimo ci sono perché senza mettere niente non si può pretendere. E da lì praticamente è nata la mia esperienza con il biologico.

Ora avevo fatto un piccolo appezzamento all'inizio, i risultati non sono stati molto eccellenti perché alla fine, la prima prova, non se ne sapeva molto. Poi l'anno dopo ho voluto ancora riprovare e i risultati sono già migliorati e ho visto che si poteva fare di meglio: certi campi sono venuti veramente bene, quasi come una produzione convenzionale; e quindi ho detto: si può fare di meglio!

E quindi l'anno dopo ancora, che era il 2015, ho fatto un altro pezzo in più dell'azienda. Nel 2016 sono usciti i PSR della Regione Piemonte per convertire tutta l'azienda biologica; lì è stato praticamente un po' un passo azzardato perché non ero molto capace. Ho detto c'è tutta l'azienda, è un rischio, cioè, non si sa come può andar bene, come può andare male.

Però ho detto: proviamo, tentiamo. E ho fatto tutta l'azienda, ho convertito tutta l'azienda biologica e possiamo dire che non è andata male: il raccolto è stato buono, non in tutti i campi, ma comunque la maggior parte ha avuto una buona produzione e da lì è partita la mia storia con il biologico. Poi, oltre a me si sono unite altre aziende e ci siamo trovati anche con aziende della Lomellina con cui è nato il progetto Riso bio-system. E da lì ci sono state tante amicizie e collaborazioni che sono molto importanti, io dico, perché in molti si

possono fare errori, se uno ha la conoscenza e si parla con un altro, si possono evitare di fare. Se uno fa tutto da sé continua a fare di solito gli stessi errori, cosa che invece, confrontandosi con altre persone che magari li hanno già fatti, si possono evitare.

E quindi la mia azienda ha continuato ad andare avanti come azienda biologica, tutta biologica. Poi, nel frattempo, ho inserito dei nuovi terreni che ho trovato sempre qui a Rovasenda e ho sempre messo in conversione anche loro, e praticamente ancora a tutt'oggi ho tutta l'azienda biologica. E in più qui a Rovasenda abbiamo fondato Il bio-distretto, che è il primo di bio-distretto creato in Italia del riso, e speriamo che questo ci porti a una buona conoscenza dei nostri prodotti coltivati in modo veramente biologico, senza l'utilizzo di nessun fertilizzante e nessun diserbante.

La mia azienda, come l'ho impostata, funziona in questa maniera. Metà azienda viene coltivata a riso, metà azienda viene praticamente messa in rotazione. Allora, quale rotazione?

Metà di questa metà viene seminata a soia a fine giugno, molto tardiva, in modo che ho tutto il periodo per fare una buona pratica per togliere le infestanti con false semine.

Alla fine di giugno viene seminata una soia molto fitta, un'elevata dose di semina con un elevato numero di semi per metro quadro che fa già da sé per mantenere le infestanti. Nell'altra parte, sempre messa a rotazione, viene seminato un erbaio con erba e loietto e a volte anche di grano che avevo raccolto, e questo poi viene seminato e lasciato lì fino al mese di maggio, dove verrà, l'annata successiva, seminato riso all'interno di questo appezzamento. E questa è la tecnica della pacciamatura verde: la semina dell'erbaio nel mese di agosto, lasciato lì fino al mese di maggio, e al mese di maggio viene seminato un riso all'interno di questo erbaio; successivamente viene trinciato, poi viene allagato, viene tenuta l'acqua dai cinque ai dieci giorni, dipende dalla temperatura e da altri fattori e poi viene asciugato.

Dopodiché questo riso, che un po' germoglia e un po', per effetto della fermentazione, non riesce a germinare, per cui viene aumentata anche la dose di semina per avere almeno un numero di piante al metro quadro sufficienti, viene lasciato asciutto fin quando viene fuori da questo strato di pacciamatura; dopo viene nuovamente allagato e viene lasciato con l'acqua fino al momento del taglio, cioè fino a venti giorni prima del taglio in cui viene asciugato.

E posso dire che ci sono ottimi risultati: l'unico problema è nella fase iniziale quando bisogna togliere l'acqua, perché le temperature basse possono incidere a una diminuzione della nascita e quindi con una riduzione del numero di piante al metro quadro. L'unico problema, possiamo dire, è questo iniziale. Invece nell'altra parte in cui è stata seminata la soia, la tecnica non è la stessa perché nei miei terreni della Baraggia, fino ad agosto, fino a settembre, è possibile fare delle lavorazioni all'interno del terreno, dopodiché con le piogge che vengono di solito a settembre o ottobre, i terreni sono pesanti e quindi non è più possibile fare la lavorazione e non è più possibile una semina di un erbaio. Quindi dove ho messo la soia vengono lasciate lì le stoppie fino al mese di aprile, poi viene arato, erpicato e sommerso. Poi si aspettano 20/25 giorni che nascano tutte le infestanti; poi effettuo due false semine con un attrezzo che devo ancora sperimentare bene -per adesso ho utilizzato un asse spianone per eliminare tutte le infestanti nate - poi semino e lascio l'acqua fino al momento del taglio. Anche questa tecnica ha i suoi pro e i suoi contro, come tutte: possiamo dire che non ci sono problemi di nascite però c'è un problema un po' più elevato di infestanti che comunque nel corso del periodo un pochino nascono. Però una minima parte perché una maggior parte viene effettuata come false semine e viene sterminata. Come rese produttive tra le due tecniche possiamo dire che sono simili, e forse quella della pacciamatura verde ha una rendita maggiore. Però l'annata precedente non hai avuto nessun ingresso di altro denaro perché il terreno è stato incolto e quindi non hai nessun reddito; invece, mettendo la soia si può raccogliere un'altra entrata; quindi, c'è un pro e un contro. Queste sono le tecniche che utilizzo, e comunque in tutti gli anni ci sono delle modifiche, delle sperimentazioni, perché ogni anno non è mai uguale a un altro: quello che si fa un anno prima, l'anno dopo è molto difficile che capiti la stessa cosa a causa delle temperature, a causa di diversi problemi che possono insorgere, e quindi c'è sempre una sperimentazione, sempre un confronto tra agricoltori.

Sono stato proprio io che ho voluto provare perché tanti mi hanno sconsigliato, mi hanno detto di affittare o di vendere. Però mi è sempre piaciuto e ho detto proviamo! Comunque con l'aiuto di qualcuno. Bisogna essere ottimisti, nelle cose, non pessimisti, se no non puoi mai avere un buon risultato e quindi alla fine io sapevo qualcosina sì, ma alla fine poche cose perché all'epoca utilizzavo i diserbi e i concimi e molti agricoltori di Rovasenda mi hanno aiutato e li ringrazio ancora adesso e mi hanno insegnato tante cose che ho imparato comunque lavorando negli anni. E poi da quando ho cominciato io, ho fatto delle nuove conoscenze di altre persone con cui adesso abbiamo fondato il bio-distretto come ho detto prima, e con queste persone abbiamo degli ottimi rapporti e abbiamo fondato anche una rete d'impresa che può aiutarci nello scambio di manodopera e altri lavori.

Con queste persone ho un ottimo rapporto, ci scambiamo molte delle idee. Abbiamo avuto molte riunioni in cui ci siamo trovati e possiamo aiutarci nei problemi che possono insorgere, come certi problemi che possono sorgere a me, magari a un'altra persona non sorgono, però magari qualcuno ci è già passato l'annata precedente; quindi, può darmi un consiglio su come affrontare il mio problema; e questo è molto utile, cosa che molte aziende nel convenzionale non fanno.

Tanti si odiano, anzi si dicono uno l'opposto dell'altro le cose in modo che uno sbagli almeno può prenderlo in giro. Questa è una cosa sbagliatissima secondo me, perché se ci si aiuta, va meglio per tutti. Certo, bisogna essere onesti, dire quello che si pensa e quello che sia giusto e non fare in modo che l'altro sbagli, perché a te vada meglio.

Queste sono cose secondo il mio punto di vista, poi altri possono pensarla diversamente; avevo visto che nelle aziende convenzionali, le infestanti sono molto difficili da fare morire e c'è sempre bisogno di più diserbo, più concime, più diserbo e i risultati erano sempre stati scarsi. Poi a dire la verità ero anche stufo di far sempre più diserbi, buttarli via, mettere la maschera e mangiare tutto ogni volta che dovevo farlo, perché alla fine il trattore mio era un po' scabinato e quindi dovevo mettere la maschera, non è un trattore moderno, quindi con la maschera, caldo, sole, in più versare tutti questi diserbi nella botte... È un lavoro che non mi è mai piaciuto fare, che ho sempre fatto perché ero obbligato a farlo. Quando ho visto che si poteva eliminare tutto questo lavoro tossico, che fa male a me e fa male a tutti e in più, ho pensato fosse giusto convertire l'azienda al biologico. Soprattutto ho visto che all'interno delle risaie da quando avevo iniziato a fare il biologico c'erano molte più specie di animali, rane, pesci no, non è che vengano però molti più insetti, molto più animali. Si vedeva proprio che la natura era cambiata e secondo me è un'ottima cosa che nel diserbo tutto era sterminato, non vedevi un filo d'erba, non vedevi una specie animale girare; l'ho sempre fatto perché era il mio lavoro, l'ho sempre fatto in passato, però io ho modificato anche per questo motivo. Invito molte altre persone a farlo per noi stessi che ci viviamo dentro e ci lavoriamo dentro. Se viviamo in un ambiente più sano, secondo me è meglio per tutti. Tanta gente scettica e tanti mi ha detto di non farlo perché non avrei fatto raccolto, perché magari mi sarei mangiato un'azienda, perché avrei avuto dei problemi.

Però io ho la testa dura, ho fatto sempre quello che avevo voglia e l'ho fatto anche in questo modo. Sono contento degli ottimi risultati che ho avuto, delle buone pratiche, dei buoni risultati che ho avuto, delle buone produzioni che ho avuto e questo è stato per mio impegno ma anche per la testardaggine di fare un cenno, di non fermarmi su piccoli problemi e di passare avanti, non vedendo solo i problemi, vedendo anche quello che poteva venire, e purtroppo quando abbiamo fatto biologico tanta gente, ancora adesso, non ci può tanto vedere perché dice che con le nostre tecniche gli diamo fastidio, creiamo degli infestanti a loro, creiamo degli insetti a loro che li danneggiano. Secondo me no. Cioè è una vita che si faceva in una determinata maniera e cambiare un sistema è molto difficile, soprattutto gente che lo fa da 50 60 anni. Fargli cambiare una tecnica è molto difficile, anche perché quella persona può pensare. Allora fino adesso sembra sbagliato tutto quello che ho fatto, quindi, molta gente non lo farà mai, penso. Tanta gente ci fa dispetti e ci odia e fa di tutto per farci smettere. Perché noi quando scarichiamo l'acqua dalla fermentazione, per carità, non sono acqua bellissime, non c'è nessuna sostanza chimica dentro, però se tu la vedi, certo, possiamo dire che non è acqua di rose. Però nemmeno quella che scaricano in diserbo, con dentro tutti gli insetticidi e i diserbanti che scaricano. Però, come io avverto quando scarico la mia, è giusto che anche gli altri convenzionali avvertano quando scaricano

la loro. Poi si può benissimo lavorare assieme. Io posso dire che ho imparato molto di più in questi ultimi anni che ho fatto bio, rispetto a tutti gli altri anni che avevo fatto convenzionale. Perché negli anni passati tu andavi dal tecnico che ti diceva cosa mettere: metti questo, metti l'altro, tu lo facevi e i risultati venivano fuori. Però non sei mai stato tu a capire i problemi che nascevano e per quale motivo. Da quando ho fatto biologico mi sono messo proprio a cercare di capire i problemi che nascevano perché non avevo altri mezzi per combatterli. Ho osservato molto di più le infestanti: che cosa facevano quando nascevano, quando morivano, se venivano sull'asciutto, se venivano in acqua; cosa che prima non ho mai calcolato e non sapevo neanche quando nascevano...tu facevi il tuo diserbo che poi faceva il suo effetto e bon... però tu non sapevi di tante erbe... Ho visto che se tu tieni l'acqua non nascono; invece, altre erbe nascono... Tante erbe invece nascono solo in un bagnasciuga e ho imparato molte cose di più in questo periodo che prima, osservando la natura possiamo dire e questo secondo me è molto più importante di sapere che diserbo mettere. Secondo me sono importanti queste conoscenze anche nelle coltivazioni convenzionali, perché secondo me ci sarebbe un minor consumo di diserbanti, perché tanta gente va a fare il diserbo ma non sa neanche a che cosa serve quel diserbo che va fare; gliel'ha detto il tecnico di metterlo e loro lo mettono, ma il tecnico è chi vende quella roba lì, automaticamente cura i propri guadagni. Lui ci guadagna e magari ti fanno mettere un prodotto che non necessita metterlo, che basterebbe magari tenere sommersa la risaia e quell'erba non nasce e avresti un ottimo risparmio; quindi, anche le conoscenze servono molto. Purtroppo però, se tu vuoi dire a un convenzionale che un'erba nasce solo nell'acqua, ti prendono in giro, dicono che non sai niente, che non sai, e quindi non dici niente per non prendere degli insulti. Il paesaggio è cambiato totalmente, possiamo dire, prima vedevi tutto arido, non un filo d'erba, neanche sulle rive. Sì che io già prima le rive non è che le diserbavo tanto perché comunque l'erba c'era. Adesso è cambiato notevolmente, vedi tutte le rive invadite, vedi tutto, ma proprio tutto verde quando guardi, cosa che prima vedevi, o tutto giallo, o vedevi solo il verde pulito, perfetto e tutto il resto giallo, possiamo dire diserbato. Un po' comunque lo respiri, ci vuole anche la maschera, però una minima parte lo respiri. La maschera io l'ho sempre messa, non sono mai andato senza maschera, ho sempre rispettato le norme, però, comunque, una minima parte lo respiri comunque e dopo diversi giorni che lo facevi, la settimana successiva non stavi molto bene: mi sentivo un po' di febbre, comunque non stavi molto bene. Adesso la natura è cambiata molto. Poi nei mesi di primavera avevi anche tutti gli erbai verdi, quando si semina la colza vedi anche tutto fiorito di giallo e sono paesaggi molto più belli di tipo naturalistico e paesaggistico, a parte i moscerini che quelli, forse se ne poteva fare a meno!

Però, comunque ho visto anche, mentre trinciavo il loietto, un volo di rondini pazzesco che mangiavano zanzare, e quindi sì, magari a me le zanzare non è che piacciono tanto, però agli animali servono e quindi si è ricreato un habitat di tutte le specie, di tante specie che sono state abbandonate. L'acqua diserbata e concimata non si vede, sembra pulita, perfetta, ma dentro ci sono tutte le sostanze nocive che a lungo andare fanno morire insetti, animali e tutto. La nostra acqua, se tu la vedi, insomma, non è delle migliori, è nera. Quando scarichiamo l'acqua pacciamata è nera; purtroppo, ho avuto un piccolo problema. È finita quest'acqua dentro un laghetto di una persona e purtroppo gli ho fatto morire i pesci. Perché quest'acqua abbassa l'ossigenazione a causa della fermentazione e quindi i pesci, essendo animali acquatici che hanno bisogno di vivere sott'acqua, sono morti. Però dico anche che diluita nell'altra acqua, che si ossigena, e comunque non ci sono sostanze chimiche all'interno, si forma un po' di acido acetico e sono processi naturali che secondo me si formano in natura, nell'acqua già nelle pozze o dove c'è dell'erba. Vedi che l'acqua diviene nera, però è un processo naturale, l'erba è naturale ed è un processo naturale.

Allora io utilizzo quest'anno quattro varietà: il Rosa Marchetti, il Selenio, il Cammeo che è il primo anno che ho messo, e il Gladio. Possiamo dire che le varietà antiche, Rosa Marchetti non so se si può considerare antica, comunque è una varietà che non viene più utilizzata, però è una varietà molto resistente a malattie, però con i suoi pregi e anche i suoi difetti, e uno è l'allettamento e una produttività che non è molto elevata, però non è neanche proprio scarsa. Il peggiore è l'allettamento che se c'è una forte concimazione, una forte sostanza organica azotata dovuta alla rotazione che provoca l'allettamento della coltura, poi è un problema per raccogliarla. Ho avuto anche diversi ettari coricati stesi da raccogliere, soprattutto quando pioveva; le

varietà moderne, il Cammeo ad esempio, è il primo anno che l'ho messo, quindi non so come sarà, posso farle sapere alla raccolta. Mi trovo molto bene col Selenio che anche quella è una varietà non molto moderna e molto resistente, si adatta molto alla pacciamatura verde. Il Gladio invece, nella pacciamatura verde è un po' più delicato e viene meglio in acqua. Possiamo dire comunque che tutte le varietà si adattano bene o male alle tecniche, quale più quale meno.

Di lunedì non ho mai iniziato il raccolto, è solamente un detto che quando si inizierà lunedì muore il padrone, però non ho mai iniziato! Penso che quasi tutti gli agricoltori non inizino, è solo un detto però nessuno lo fa. Anche perché si può iniziare di martedì o di domenica che non cambia niente! Nei primi anni avevo portato qualche macchina a benedire, poi ultimamente non sono più andato, forse per la mancanza di tempo e i mezzi non sono molto moderni e alla fine portano sempre trattori più nuovi e più lussuosi, se tu ne porti uno un po' più vecchio fai brutta figura, che poi alla fine fanno il lavoro come gli altri. Il riso è un alimento sano come tutti gli altri alimenti, se coltivato in modo naturale; se tu me lo coltivi con 1000 pesticidi e 1000 insetticidi, non diventa più un prodotto sano. Dobbiamo togliere tutta la parte per non mangiare sostanze chimiche, cosa che il riso è buono anche integrale, la parte nutriente di solito tutti la scartano e, non so se è un'abitudine, ma sono abituato a mangiare quello integrale e mi piace forse di più di quello bianco. Io spero di portare un'azienda conclusa a mio figlio che possa andare avanti. Se poi gli piacerà, gli lascio la sua scelta di vita: se vuole fare il mio lavoro lo faccia, se non lo vuole fare, è libero di fare quello che gli piace. Cerco di lasciare un'azienda a posto, spero senza debiti e spero che i sacrifici che ho fatto io, lui li porti avanti. Vorrei proseguisse con un'azienda biologica che non vada a ritornarmi a fare convenzionale, se no gli faccio cambiare lavoro! E spero che abbia un buon futuro.

Rosalia Caimo Duc

Risicoltrice biologica

Candia Lomellina - PV

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/rosalia-caimo-duc>

Mi chiamo Rosalia Caimo Duc, sono laureata in agraria e questo è stato un po' l'input per fare l'agricoltore. I miei genitori non facevano gli agricoltori, quindi ho iniziato da zero e ho messo su la mia azienda nel 2006, convertendo tutti i terreni a biologico. Il biologico è un po' il tipo di coltivazione, il metodo di coltivazione che preferisco in quanto ritengo che sia più rispettoso dell'ambiente, più bello e più intelligente da poter fare, quindi dà anche delle soddisfazioni personali a livello proprio agronomico, perché ovviamente non ci sono tutti i supporti dei fitofarmaci e si ha a che fare solamente con la risposta ambientale e non con una risposta che non sia derivata dalla natura. Posso dire che è stato un percorso non facile: io sono stata forse nella coltivazione del riso, qui, una delle prime aziende; fatte salve le Cascine Orsine che hanno iniziato molto prima di me e dalle quali ho anche attinto molto, perché all'inizio sono andata da loro e ho chiesto consigli tecnici e supporti vari, sia proprio agronomici, sia tecnici su come potessi fare, come non potessi fare il biologico, cosa non è biologico e quant'altro.

Dopodiché ho iniziato con il metodo delle strigliature su riso e questo metodo in realtà è venuto fuori da una ricerca dell'Ente Nazionale Risi intorno al 2007/2008, finanziata dalla Regione Lombardia, che ha messo a punto questa tecnica dove si ara, si applica, si semina all'asciutto, si striglia e poi successivamente si mette l'acqua quando la pianta del riso è già alta.

Questa tecnica qui all'inizio era la sola tecnica che si conosceva per la coltivazione del riso, successivamente sono venuti fuori anche la pacciamatura verde e il "rotolame" su fango. I primi anni, prima del 2006, ho fatto la conduzione dell'azienda in convenzionale, non in modo diretto, ma con un contoterzista che mi faceva tutto, quindi con un appalto. E intanto ho visto questa agricoltura, bellissima, per carità, però soggetta a continui input. Cioè bisogna correggere la concimazione, bisogna correggere il diserbo, quindi è un'agricoltura veramente industriale, dove il suolo è praticamente un inerte e si concima, si diserba, si fa tutto e poi si fanno crescere le piante. È un'agricoltura, se vogliamo, non brutta, però non faceva tanto per me, dal

punto di vista personale: preferivo un'agricoltura più naturale dove, oltre che l'uso del trattore e l'uso dei macchinari, non ci fosse possibilmente altro. Mi domandavo ai tempi e mi dicevo: ma i boschi, i boschi crescono senza niente, gli argini, dove non si coltiva, crescono senza bisogno di concimi, senza bisogno di diserbi. E allora mi sono detta: “la natura e questa non è quell'altra. Ci sarà un metodo per arrivare a un compromesso culturale, quindi fare produzione, ma nello stesso tempo anche rispettare di più suolo, rispettare di più il cibo che andiamo a produrre”.

C'è del riso convenzionale che anche una volta raccolto ha delle tracce, dipende da che cosa si è usato in campagna. Ovviamente si tende sempre di più ad avere prodotti diserbanti e fungicidi che non diano quest'effetto sulla granella. Qualche anno fa c'era un prodotto fungicida che a un certo punto tracciava talmente il riso che le riserie hanno protestato, cioè non hanno più voluto il riso che portasse tracce di questi prodotti.

E lo stesso vale per i prodotti che si usavano per la pulizia dei magazzini, la disinfestazione dei magazzini. Molte volte questi prodotti lasciavano anche sul riso dei residui. Per il resto, secondo me, non è solo quello, ma è tutto quello che c'è prima, che c'è nel campo che è differente, e se vogliamo andare a vedere, sarebbe interessante anche analizzare le qualità del prodotto finito, se qualitativamente il prodotto biologico è più nutriente rispetto a quello non biologico, anche perché nel biologico si usa molto meno concime e quindi questo determina una maggior concentrazione dei nutrienti. Per cui queste sono sperimentazioni che si potrebbero fare, io non so se sono state fatte, non credo che siano state fatte sul riso, ma posso dire una cosa come esperienza personale: vendendo il riso ai miei amici, quel poco dettaglio che faccio, tante volte ho avuto un riscontro positivo sulla qualità. C'è gente che mi ha detto: “il tuo riso è migliore”, ma senza sapere niente, cioè non andando a specificare bio, non bio o quant'altro. Mi hanno fatto notare che sentivano la differenza: questa potrebbe essere solo un'indicazione e non vuole essere più che un'indicazione.

Le ricadute sull'ambiente sono sensibilissime; l'Ispra nel 2018 ha fatto un report sull'inquinamento delle acque e la situazione qui da noi, nella zona vercellese, novarese, pavese, è abbastanza compromessa, nel senso che tutte queste sostanze che vengono usate in agricoltura intesa come risicoltura, vengono poi dilavate nei fossi e lasciano dei residui. Calcoliamo che c'è un riutilizzo molto forte dell'acqua, quindi l'acqua che viene dalle zone più alte dell'areale risicolo ritorna nei fossi, ma viene poi recuperata nelle zone di medio livello e poi viene recuperata ancora nelle zone di basso livello, quindi c'è molto riutilizzo dell'acqua: e questo, diciamo, non mettendo nelle risaie biologiche alcun tipo di sostanza chimica, l'acqua ne ha un giovamento enorme. Anzi, possiamo dire che la risicoltura biologica non consuma l'acqua, anzi, piuttosto ha un'azione positiva su quell'acqua che scarica perché è stata a contatto solamente con le piante del terreno e quindi viene fitodepurata dalle piante e litodepurata dalle argille presenti nel suolo, quindi viene restituita in falda migliorata, viene restituita in atmosfera e viene restituita negli scarichi, quindi nei fiumi.

Questo è un aspetto; l'altro aspetto è che tutte queste molecole che si mettono in agricoltura non sappiamo fino in fondo che impatto abbiano a lungo termine sulla salute umana, tanto è che ogni tanto ne tolgono qualcuna dal commercio, e tanto è che adesso un problema che hanno i convenzionali è proprio la resistenza agli erbicidi dovuta sia alla resistenza fattiva in campagna, ma anche alla mancanza di principi attivi che potevano essere molto efficaci ma che sono stati considerati poco salutari per la salute umana.

Producendo di meno rispetto ai convenzionali, doveva esserci un prezzo superiore; quindi, l'ho valorizzato e sono stato aiutata in questo senso dalla più grossa catena di distribuzione specializzata sul biologico in Italia e ho contatti tuttora costanti, continuativi con questa catena che è, diciamo, il canale di vendita più grosso; successivamente ho delle piccole vendite al dettaglio che però io non posso aumentare più di tanto perché sono da sola e sono sempre in campagna.

Abbiamo un rapporto molto collaborativo anche coi nostri colleghi che usano le nostre tecniche. Ci conosciamo tutti e sappiamo un po' tutto di tutti, ecco. C'è una forte condivisione, abbiamo fatto dei lavori di studio insieme, stiamo ancora organizzando un sistema di vendite e comunque ci aiutiamo molto sulle vendite e anche sui consigli tecnici e su quello che sono gli scambi: ho fatto questo, ho provato quella cosa lì, prova la anche tu... anziché antitetico, c'è un rapporto collaborativo.

L'agricoltura è purtroppo segnata da diffidenza, da isolamento della singola azienda e non collaborazione con le altre realtà anche limitrofe: ognuno fa per sé, ognuno sa da sé. Quindi, nel nostro caso abbiamo voluto abbattere queste barriere e abbiamo voluto collaborare tutti quanti. Poi da questo sono nate una rete d'impresa 'Noi amici della Terra' e un distretto piemontese del riso di cui io non faccio parte perché piemontese, ma troveranno probabilmente un sistema per farmi entrare come socio onorario.

Bisogna venderlo alla gente che cerca il biologico fatto in una determinata maniera cioè nel pieno rispetto del regolamento del biologico e di solito gente che anche oggi ci mette la faccia, ci crede. Ecco, più che altro quello. Quindi farsi conoscere e andare su mercati di nicchia, specializzati, dove magari vengono a farti le analisi in campagna anche nei mesi della coltivazione, non solo in magazzino sulla granella, dove chiedono libero accesso all'azienda in qualsiasi momento: quindi telefonano al mattino e al pomeriggio sono qui, tanto per dire. Questo secondo me è il metodo migliore. Poi chiaramente, se l'acquirente, il cliente, vuole approfondire basta che vada a intervistare le varie aziende e capisce la differenza; va a vedere determinate campagne e capisce la differenza. È una cosa che arricchisce, per quello che dico che è un'agricoltura bella, proprio per questo... perché è un'agricoltura che mette sempre in discussione le cose, cioè non sono mai uguali. Ti fa capire più profondamente quello che succede ai meccanismi, l'azione del tempo, del meteo, del caldo, del freddo, della stagione e quant'altro.

L'altra tecnica è molto più standardizzata: se vogliamo, la standardizzazione è quella che ancora ci manca. Una maggiore standardizzazione non potrà mai essere come il convenzionale, per questo no. Però una maggiore standardizzazione è quello che stiamo cercando, perché così è più semplice e riusciamo anche a spiegare meglio a quelli che eventualmente vogliono iniziare. Gente che ha iniziato da zero ne conosco poca, gente che ha convertito l'azienda da convenzionale a biologico è di più perché ci sono tanti fattori che frenano il metter su un'azienda ex novo: i costi, i prezzi dei macchinari, il reperimento della terra, sia in affitto che a comprarla e l'incapacità... perché chi dice: "fare l'agricoltore, cosa vuoi che sia?", no, no, è un mestiere più difficile degli altri perché per fare l'agricoltore devi avere competenze di tantissimi tipi: economiche, gestionali, meccaniche, elettriche, l'uso dei macchinari, che si rompono, devi aggiustarli, come devi fare e come non devi fare, tecniche, agronomiche e, non ultima, una certa abilità ad usare i mezzi perché non sono mezzi che si usano così facilmente...

Cioè, non è che fai sempre lo stesso lavoro. Ogni volta cambiano le situazioni del terreno, cambiano le potenze impiegate dai trattori: su un terreno sabbioso, se un terreno è meno compatto a seconda se è bagnato, se è in tempera, se è secco... cioè cambiano, cambiano tantissimo. Quindi ci vuole anche molta intelligenza, anche proprio lavorando praticamente, non solo nella direzione, ma anche nel lavoro pratico. Ovviamente questo nel biologico aumenta perché certi lavori devono essere fatti più puntuali. Ma io coltivo un compromesso fra quello che il mercato richiede e quello che in biologico dà i risultati migliori.

Noi abbiamo il problema sulle varietà varietale della malattia del brusone, cioè è difficile coltivare delle varietà che hanno questo tipo di patologia perché non danno poi risultati produttivi sufficienti e quindi si cercano delle varietà resistenti; poi sulle varietà resistenti magari ci sono le varietà più fogliose, le varietà più alte, le varietà più basse. Poi ognuno magari, a seconda del metodo che usa, strigliatura o pacciamatura verde o resto, sceglie quella che gli si addice di più. Ovviamente, poi, tutto è mediato dal mercato, da quello che richiede il mercato. Ci sono invece delle prove che sta facendo la Rete Semi Rurali di piccole parcelle con varietà disparate. Ne hanno coltivate tantissime, con varietà che non si usano più, con la cessione dall'Irri delle Filippine che ovviamente danno 2 o 3 semi, cinque grammi e dopo, uno pian pianino deve riprodurli e via dicendo.

L'hanno fatto anche da me, questo lavoro qua, non c'era il gigante Vercelli però... questo lavoro è molto interessante perché poi si fa un primo screening visuale da parte degli agricoltori per capire se una varietà è adattiva a determinati suoli e a determinate tecniche, se è costante la produzione negli anni e se già garantisce dei risultati produttivi e dal punto di vista della fitopatologia, interessanti.

Noi siamo partiti con due aziende, cioè la mia e Cascine Orsine, poi, c'erano anche due aziende a Pavia che però hanno smesso di fare bio e quindi non ci sono più, e adesso siamo in una ventina di aziende, tra

virgolette, in rete. Vedremo, dipenderà molto dalle politiche, da quello che si vorrà veramente. Non è un aspetto meramente tecnico, è un aspetto politico perché dal punto di vista tecnico io sono convinta, lo dicevo anche nei convegni, che se si investisse di più in questo settore, le metodologie e le tecniche si affinarebbero talmente tanto da diventare veramente produttive. Ci vuole ancora un po', più che una mancata produzione, abbiamo una forte variabilità produttiva, per cui potenzialmente, c'è la produzione, potenzialmente... Dobbiamo diventare più bravi, dobbiamo avere magari macchinari più puntuali, sperimentazioni e magari cambiare un attimino anche le tecniche, affinarle e capirle di più anche dal punto di vista scientifico.

Quando fermentazioni, quando togli l'acqua, quando in determinata presenza di composti chimici ridotti, quando hai forte presenza di solfuri, per esempio, quando hai una presenza di ossigeno molto bassa. Ma quanto? Noi andiamo a occhio. Questo è un esempio e non vuol essere altro che un esempio. Per cui io penso che la potenzialità ci sia dal punto di vista delle aziende, va studiata, va ampliata, va sperimentata da più persone, con più teste, con più metodi, anche. E questo molto dipenderà politicamente, secondo me, da quanto si vorranno appunto indirizzare le scelte politiche in questo senso o no; cioè se vorranno il 25% di certificati o se vorranno il 25% di superficie biologica.

La paglia di solito la reinterriamo tutta per evitare una dispersione di sostanza organica, quindi è buona cosa reinterrarla tutta. La lolla di solito rimane alle riserie perché noi diamo il prodotto con la lolla, conferiamo il prodotto tal quale. La pula è talmente poca, poi ci sono riserie che rivendono questi sottoprodotti o che ne fanno un altro utilizzo. L'agricoltura pre-Rivoluzione Verde, quindi preindustriale praticamente, era molto differente dalla situazione economico sociale che c'è adesso; quindi, non possiamo sicuramente usare cavalli, buoi e tutte le attrezzature che c'erano allora, l'aratro di legno con poche parti di ferro, sì, il badile lo usiamo ancora, però diciamo che non è che facciamo più tutti i fossi a mano. Quindi il limite di attingere al passato è che le metodologie tout court non le possiamo più prendere. Dobbiamo magari prendere delle idee e adattarele al tipo di situazione che abbiamo adesso.

Stefania Goio

Risicoltrice biologica

Azienda agricola Goio Stefania – Rovasenda, VC

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/stefania-goio>

Mi chiamo Stefania Goio, sono nell'azienda agricola omonima Stefania Goio e faccio l'agricoltore solo da sette anni, sono subentrata in agricoltura inserendomi a mio padre che già faceva l'agricoltore. Sono subentrata sette anni fa e ho fatto stravolgere la coltivazione perché gli ho fatto fare subito la coltivazione biologica col metodo di pacciamatura verde e quindi sono io la pietra dello scandalo! Mio padre comunque è contento di come coltiviamo con la storia che seminiamo su un erbario, cosa che non ci credeva che poteva crescere. Sono andata da mio papà e gli ho detto: “guarda, c'è possibilità di entrare nel biologico. Abbiamo delle persone qua che sono i nostri pionieri di Rovasenda”, il mio papà aveva già visto come coltivavano e gli ho detto “non si può fare metà e metà o tutto o niente”. E allora abbiamo optato con tutta l'azienda in biologico. Noi abbiamo 40 ettari di terreno agricolo che quindi abbiamo portato a questa coltivazione.

Il primo anno che abbiamo seminato in un erbaio mio papà era un po' titubante perché comunque non riusciva a vedere questo riso che usciva da questo erbaio; però ci abbiamo messo un annetto, anche due, per avere proprio la rotazione giusta, che i terreni fossero stati fertili e quant'altro, perché arrivando da una coltivazione convenzionale i terreni erano sfruttati al massimo e quindi ci sono voluti un paio d'anni ad avere dei risultati, degli ottimi risultati. E quindi mio papà al primo anno è rimasto un po', e anch'io, siamo rimasti un po' delusi, però diciamo che poi vedendo l'anno successivo che migliorava sempre di più abbiamo capito che era proprio la rotazione dei terreni che, arrivando da un convenzionale, erano proprio sfruttati al 100%. Quindi il terreno aveva bisogno di essere rigenerato, che già comunque noi eravamo un convenzionale, ma arrivavamo da un ex 2078, quindi determinati diserbanti non li mettevamo, però comunque li mettevamo lo stesso e

quindi facevi sempre riso su riso: ormai la terra non ce la faceva più. Avere dei vicini che già facevano questo tipo di coltivazione è stato molto, molto d'aiuto, perché comunque loro già avevano fatto le loro esperienze, i loro sbagli e quindi noi siamo partiti già avvantaggiati.

Abbiamo capito proprio lì che il terreno aveva bisogno di essere a riposo un anno sì, un anno no, perché comunque tutti gli anni sempre monocultura, sempre riso, è difficile farlo. Non si riesce a fare con questo tipo di coltivazione riso su riso, non si può. Vecchie tecniche che già mio padre, infatti, mi diceva che quando suo padre aveva le mucche, il bestiame, nei campi non mettevano riso tutti gli anni, perché dovendo dar da mangiare agli animali mettevano la colza, mettevano loietto, la vecchia e quindi era una rotazione, quindi la si faceva già. E difatti mio padre si ricordava bene che una volta già si faceva. Poi sono subentrati i metodi per produrre, produrre, produrre. Però adesso bisogna fare un passo indietro, quindi produrre, ma di qualità, anche se meno. D'Inverno, quando tu vai a vedere i campi di quelli come me che coltivano con la pacciamatura, tu vedi erba nei campi, verde, e invece gli altri nel convenzionale praticamente c'è la terra da cui hanno raccolto il riso. Poi noi stiamo cercando anche di mettere delle piante attorno ai nostri argini primo per avere un po' più di protezione verso i convenzionali, per evitare che le loro cose vengano da noi e in più anche un po' per la biodiversità, perché comunque abbiamo visto che con erba e piante ritrovi tantissimi animali che prima non c'erano, e ci piace questa cosa. A me piace vedere il verde, mi piace vedere che trovi degli insetti e degli animali, anche dei funghi, perché delle volte trovi dei funghi dentro l'erba e dici capperi! Prima non li vedevi mai; invece, adesso nascono naturalmente delle cose che prima non potevi vedere.

Abbiamo proprio riscontrato, almeno io e mio papà, che nei campi, l'erbaio da seminare, lo devi seminare in tempo giusto. Quindi fine agosto inizio settembre abbiamo fatto degli esperimenti seminando il grano saraceno per avere la rotazione e quant'altro; solo che se il tempo non te lo permette a raccogliere grano saraceno nelle tempistiche giuste, se tu porti a seminare l'erbaio intorno a novembre, come ci è capitato quest'anno, poi fa fatica a crescere. I nostri terreni sono argillosi, quindi ci vuole il suo tempo: sono terreni pesanti e difatti noi sappiamo già che in quei campi dove abbiamo seminato in ritardo, il riso avrà un po' più di infestanti. Però vabbè, ci sarà meno raccolta, ci sono un po' più di infestanti, però non è quello che ci ferma, diciamo. Però abbiamo proprio visto che la rotazione con l'erbaio seminato al momento giusto, problemi di infestanti ce ne sono molto, molto meno; e non fai niente, nel senso che hai il tuo erbaio che hai messo lì l'anno prima e fa tutto la natura. La nostra vita quando facevamo la coltivazione con la chimica era molto diversa: mi ricordo che mio papà delle volte veniva a casa che doveva bere un po' di latte perché aveva preso una boccata anche se aveva la mascherina; quindi, è stato proprio mio papà che adesso ha 72 anni e sono 50 anni che coltiva riso, fa l'agricoltore, che in questi sette anni è come se fosse rinato perché dice “cavoli, non potevo crederci che si poteva fare riso senza diserbo, con dell'erba così. E invece mi sono ricreduto”. Si può fare ed è contento. E io sono contenta di aver trovato un altro metodo di coltivazione dove io posso andare avanti nell'azienda di mio padre.

Siamo un bel gruppo qua a Rovasenda, siamo sette o otto aziende, esattamente non me lo ricordo, e siamo molto uniti, ma perché condividiamo le coltivazioni, cioè ci parliamo, cosa che nel convenzionale il confrontarsi fra un agricoltore e l'altro non c'è. Almeno quando mio papà faceva l'agricoltore convenzionale non mi ricordo che erano così legati da scambiarsi anche solamente le attrezzature, perché comunque non è facile. Io, ad esempio, sono una piccola azienda, quindi determinate attrezzature non me lo posso neanche permettere di prenderle. E, grazie al gruppo che siamo e alla collaborazione, riusciamo anche a prestarci le attrezzature, a comprare anche delle attrezzature assieme e abbiamo creato il bio distretto, penso che sia il primo bio distretto del riso piemontese; abbiamo già fatto dei convegni, un primo convegno al Bonfantini di Novara e uno l'abbiamo fatto a Lesa, e siamo molto felici. Se gli altri agricoltori convenzionali vengono da noi ci dicono “guarda, ho visto che si riesce lo stesso a coltivare riso senza diserbanti”, noi siamo ben contenti di andare a vedere nei loro campi a dar loro una mano, che ne sai? Magari anche loro hanno delle idee perché si ricordano, perché comunque, bene o male, qua da noi sono sempre figli di agricoltori, quindi, arrivano sempre da nonni che una volta avevano i loro animali e quant'altro, ricordano sempre come si faceva la coltivazione ed è bello avere anche questi scambi di opinione con agricoltori convenzionali.

Anche nella nostra azienda siamo aperti a chiunque voglia venire a vedere. Siamo sempre aperti come tutte le altre aziende che fanno parte di questo bio distretto. Anzi, siamo molto felici se vengono a vedere come facciamo, che si può fare una coltivazione così. Secondo me se nessuno parte anche nella bassa è anche, non dico proprio, una scusa; però è facile dire: “qui intanto arriva tutto lo scarto ed è impossibile farlo”. Non è vero; se lo si vuole, lo si riesce a fare lo stesso. Anche se le acque non sono del tutto pulite, e comunque le acque sono controllate perché le gestiscono.

Noi vediamo gli acquaioli qua nella nostra zona; a Rovasenda sanno benissimo chi fa coltivazione biologica e chi la convenzionale. Loro dicono: “guarda che questo agricoltore qua sta scaricando; quindi, secondo me non ti conviene...” quindi è anche proprio un rapporto tra acquaiolo e agricoltore. Basta parlare e anche nella bassa si può fare tranquillamente. La fanno anche degli altri agricoltori nel pavese questo tipo di agricoltura biologica; quindi, non è vero che non è facile farlo, non è facile se non lo vuoi fare. Se invece sei convinto di quello che fai puoi farlo tranquillamente. Il momento più felice è stato quando mio papà mi ha detto: “sì, partiamo con questa agricoltura biologica, con questo tipo di coltivazione, con rotazione, erbaio e quant'altro”. Io gli ho proposto una cosa e il mio papà ha creduto in me. Siamo rimasti un po' infelici i primi due anni perché abbiamo riscontrato un po' di difficoltà, nonostante avessimo delle persone prima di noi che hanno fatto questa tipologia di coltivazione. Continuiamo sempre a scoprire cose nuove perché comunque secondo me il terreno ti dà sempre modo di fare esperimenti, esperienze, perché non tutti gli anni sono uguali; anche il tempo: magari quando è il momento di seminare piove e non puoi farlo, oppure piove troppo e non cresce il riso, fa un po' freddo... e quindi ogni anno fa a sé, però ogni anno è sempre un anno speciale, particolare.

Con questo tipo di coltivazione, con la pacciamatura e quant'altro, sei più a guardare la natura come fa, cosa fa, perché comunque con i cambi climatici freddo e caldo, sei lì che guardi che il riso cresca: invece di seminarlo senza metterlo a bagno, lo metti a bagno che così almeno già viene fuori un pochettino la puntina; invece nel convenzionale è una gestione di: “ok, Io so che in questo periodo cresce questo infestante, tolgo l'acqua e diserbo”; con noi non è così perché prendi quello che ti dà la natura e il campo, anche perché non tutti i campi sono uguali anche se argillosi, però magari in qualcuno c'è più coltura, un altro è più argilloso, quindi non sono tutti uguali. Però il risultato te lo dà lo stesso e noi siamo contenti di questo.

Fra vent'anni vorrei avere un'azienda circolare, quindi produrre il riso, lavorarlo e venderlo direttamente in azienda. Per adesso lo produco e lo vendo in azienda, però il passaggio di lavorarlo non lo faccio ancora. Mi piacerebbe avere questo circuito chiuso, diciamo, della mia azienda e dare uno spazio anche a mio fratello che è a Parigi di portare avanti la nostra azienda perché la mia famiglia, mio padre, quello che ha, ha fatto fatica ad averlo, e mi piace che sia continuativa. Nell'azienda adesso ho la vendita anche grazie a mio marito che ha un'impresa edile e abbiamo fatto un laghetto; anche nel paese vogliamo far vedere che qui c'è un po' di verde dove se vogliono possono anche venire a passare le giornate.

Questo è quello che voglio fare io qua, con il circuito chiuso, e magari chissà, mio fratello a Parigi con qualcos'altro, sempre che faccia parte dell'azienda agricola, e visto che in quello che faccio ci credo, sono convinta che questo è il futuro della coltivazione biologica e mi dà talmente tanto entusiasmo che vorrei farlo vedere in tutto il mondo, perché comunque il bello è che non ci potevo credere che si poteva fare una cosa del genere e invece è così e sono anche contenta quando le persone vengono nel negozio o in azienda e gli piace quando raccontiamo come coltiviamo, sono interessati e soprattutto ritornano perché il prodotto che facciamo è di qualità e quindi sono sempre più motivata a fare e a dare di più.

Io sono andata poco tempo fa a Parigi, per aprire un *temporary* store per far conoscere anche il mio prodotto in Francia perché comunque, ormai, il biologico anche per loro fa parte dell'etica; e ho riscontrato persone molto colte, soprattutto interessate, e la cosa che mi è piaciuta tantissimo è che non credevano che ero io che coltivavo riso perché, avendo lì uno store, pensavano che fossi un tramite; quando gli dicevo che eravamo io e mio padre che coltivavamo erano ancora più motivati perché per loro era una cosa particolare e strana, vedere un agricoltore che veniva lì direttamente a mettere la faccia per il suo prodotto. E difatti è una

cosa che continueremo saltuariamente a fare. Una volta che abbiamo seminato in otto nove giorni devi guardarlo bene perché se no, quando germina il riso, si brucia con la pacciamatura, con la fermentazione.

Quindi ecco, la parte clou della coltivazione che facciamo è questa qua: controllare quando germina il riso, togliere l'acqua perché almeno così la fermentazione si ferma. E una volta che esce quei 15/20 centimetri, si rimette l'acqua e non la si toglie più fino alla fine di agosto; quindi, noi quelle problematiche lì non ce le abbiamo e abbiamo messo questi fossati più che altro per le rane, per gli insetti che ci sono e che almeno si possono riprodurre anche quando noi la togliamo e almeno lì hanno, tra virgolette, il loro stagnetto per potersi riprodurre e stare nel loro habitat.

Nel convenzionale penso che ce ne siano pochi che fanno anche solo i fossetti, i contraffossi vicino agli argini, perché comunque tu togli un bel po' di terreno dove devi coltivare, no? E quindi produci meno! Mio zio e anche gli altri fanno così: tutti i giorni è lì che guarda e sa chi ha diserbato, chi ha tirato via, chi mette, chi semina. È lui che gestisce. C'è una varietà che mio papà è da una vita che coltiva e non la vorrà mai abbandonare che è il Sant'Andrea ed è quello che noi abbiamo sempre mangiato in qualsiasi tipologia: con lo zafferano, con la salsiccia, con i fagioli. Però questa varietà è quella che mio papà ha sempre coltivato ed è quella che predilige come risotto; diciamo che non è un piatto, ma è una varietà che mio papà ha sempre coltivato ed è quella che noi abbiamo sempre mangiato. Il riso che seminiamo non è raro, a meno che ci chiedano una varietà particolare e lo compriamo perché noi vendiamo tre tipologie di riso: Sant'Andrea, Carnaroli e Crono che poi sarebbe Rosa Marchetti e ce lo auto-riproduciamo, quindi parte della coltivazione la prendiamo con il macchinario di un ragazzo che ci dà l'attrezzo per selezionarlo e ce lo selezioniamo e l'anno dopo ce lo riseminiamo. Quindi noi se riusciamo a togliere anche questo passaggio qua delle ditte sementiere è un risparmio anche quello perché comunque non è da poco anche il riso da seme, che poi è difficile anche trovarlo biologico, quindi devi sempre fare deroghe. E allora, questo è il mio riso che è stato sempre seminato nel mio terreno, so come lo coltivo, me lo seleziono e me lo risemino. Ho tre figlie e due nipoti e non si sa mai. Adesso come adesso sono giovani, non gli interessa quello che fa la mamma perché è normale; però anch'io, fino a dieci anni fa, quello che faceva mio papà non è che ci stavo tanto dietro: sapevo che coltivava riso, col metodo di coltivazione convenzionale e io facevo tutt'altri lavori.

Però dieci anni fa ci ho pensato e sono subentrata nell'azienda di mio padre. Quindi non è detto che anche le mie figlie, chissà, tra vent'anni subentrino nell'azienda della mamma, magari anche i nipoti, subentrino nell'azienda della zia.

Per due anni abbiamo visto veramente di tutto: erba, infestante, crodo... di tutto di più. Però poi ci sono degli anni che era talmente pulito che qualcuno poteva anche dire: “non ci credo che non ci hai messo niente, per forza devi averci messo qualcosa perché non c'è neanche un filo di infestanti”. No, no, non ho messo niente perché comunque si fanno gli esami, l'ente certificatore prende i campioni, poi comunque anche noi, bene o male, ogni tanto ce li facciamo, quindi siamo controllati. Poi io metto la faccia direttamente, quindi io in quello che sto facendo ci credo e anzi ci rimango male se mi dicono che devo aver diserbato per avere un campo così: perché non è possibile? Non è nella mia etica questa cosa qua!

Marco Paravicini Crespi

Imprenditore agricolo biologico e biodinamico

Cascine Orsine - Bereguardo, PV

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/marco-paravicini-crespi>

Mi chiamo Marco Paravicini Crespi, ho 32 anni e da due anni seguo le Cascine Orsine. Le Cascine Orsine sono l'azienda della famiglia Crespi da ormai più di 50 anni. Iniziarono con mia nonna Giulia Maria Crespi, furono poi gestite per anni da mio padre Aldo Parravicini e, da un paio d'anni, da quando purtroppo mio padre è mancato, le sto seguendo io. L'azienda è situata vicino a Bereguardo, in provincia di Pavia, ed è in un territorio molto selvaggio. Questo perché inizialmente qui si trovava una tenuta di caccia, ci sono dei boschi, tuttora molto belli, con delle lanche di grande pregio che ospitano tra l'altro una garzaia di grandissimo

rilievo. Fino agli anni '70 l'azienda agricola che risiedeva ai margini di questa tenuta è sempre stata affittata, poi, nei primi anni '70, mia nonna, Giulia Maria Crespi, si ammalò di cancro e, curandosi, entrò in contatto con quella che era la filosofia, l'antroposofia e gli scritti di Steiner. Tra le molte cose che apprese da queste teorie, ci fu anche l'importanza dell'alimentazione, non solo dell'alimentazione, ma anche di cibi coltivati in maniera sana. E questo era una tematica che all'epoca non era assolutamente trattata o comunque pochissimi ne parlavano.

Mia nonna diede credito a queste teorie e decise, una volta tornata in Italia e guarita dalla malattia, che voleva assolutamente anche lei fare la sua parte per coltivare e produrre dei prodotti in modo biodinamico che all'epoca non si trovavano in commercio. Specialmente in quest'area del Nord Italia. Quindi prese in mano direttamente la gestione dell'azienda e chiamò i massimi esperti dell'epoca, che erano tedeschi, per avere delle consulenze, per aiutarla a impostare l'azienda secondo tali criteri. E dagli anni Settanta l'azienda passò da una conduzione convenzionale direttamente a una conduzione biodinamica. Questo non per una scelta legata principalmente alla convenienza economica, a un ritorno commerciale, ma proprio per una scelta di forte convinzione sulla necessità e l'utilità di produrre un prodotto sano, con metodi naturali che seguissero le caratteristiche del territorio, i ritmi della natura, delle piante. Una profonda convinzione che poi negli anni ha portato l'azienda a ingrandirsi moltissimo. All'inizio c'era solo una piccola parte convertita per la produzione agricola, la cascina storica, mentre poi negli anni sono state costruite delle nuove stalle, la mandria di vacche da latte si è molto ingrandita ed è stato costruito anche il caseificio per valorizzare all'origine il prezioso latte prodotto dalle nostre vacche che si nutrono di quanto produce l'azienda.

È stata molto importante la creazione di un marchio per poter dare un'identità a questi prodotti: il marchio della rana con il motto sotto alla scritta Cascine Orsine "Dove ancora cantano le rane" che si rifà ai primi anni, quando i pesticidi che si usavano in campagna nell'agricoltura convenzionale erano particolarmente potenti. Non che adesso non facciano danni, però all'epoca erano ancora più potenti. È proprio tangibile la differenza tra quando non avevano ancora spruzzato e poi subito dopo la bruciatura. Si sentiva, a seguito delle bruciature, questo silenzio assordante perché tutti gli anfibi che di solito popolano gli acquitrini in queste zone morivano di colpo, mentre da noi questo non succedeva. Quindi questo contrasto, che era particolarmente evidente all'epoca, ispirò poi quello che è il simbolo dell'azienda, il marchio e il motto: "Là dove ancora cantano le rane" è diventato un marchio riconoscibile nel settore.

Noi l'azienda l'abbiamo vissuta fin da quando eravamo bambini, questo per noi, qui a Bereguardo e alla Zelata, è un posto, oltre che di lavoro, in cui abbiamo una casa in campagna che amiamo moltissimo. Veniamo da sempre durante il weekend, quindi è sempre stato un luogo anche di distacco per noi, un posto dove passeggiare nei boschi, dove andare sul fiume. Insomma, abbiamo sempre vissuto il territorio in tutti i suoi aspetti e in tutte le sue stagioni. Quindi da un certo punto di vista noi abbiamo sempre vissuto e respirato fin da quando eravamo piccoli quest'aria della Zelata, dei suoi boschi e dei suoi campi e quindi anche l'azienda agricola.

Quello che sicuramente mi hanno trasmesso, sia mia nonna che mio padre, è un rifiuto dei compromessi: l'azienda non può scendere a compromessi sotto il profilo qualitativo, quindi è assolutamente importante il nostro impegno nei confronti sia del territorio che di chi ci lavora, ma anche e soprattutto di chi poi i nostri prodotti li acquista. Bisogna che sia una garanzia. Quindi su questo non si sono mai fatti accordi al ribasso e abbiamo sempre investito con ottimismo nel futuro convinti che, anche se non nell'immediato, avrebbe ripagato questa fiducia questo modo di fare agricoltura. Devo dire che le ultime vicende di questi anni ci stanno dando ragione, perché abbiamo visto come un sistema agricolo basato quasi totalmente su importazioni che arrivano dall'altra parte del mondo è andato in grandissima crisi e quindi questo è un sistema quasi totalmente autosufficiente e che interpreta al meglio il territorio producendo un prodotto di qualità, producendo anche valore al di fuori del prodotto agricolo e quindi esaltando il territorio e mettendo sul mercato un prodotto che ha un nome e un'origine e un'identità chiara questo abbiamo visto che è sempre più di attualità e questo ci dà grande fiducia per il futuro e per gli anni a venire, perché c'è la consapevolezza che stiamo andando nella

direzione giusta e che, anzi, chi rema in direzione opposta è destinato a essere travolto dalla corrente, mentre noi stiamo andando col vento in poppa.

Il riso è una coltivazione che è caratteristica di queste zone e quindi fin da subito è stato naturale cimentarsi in questa coltura perché il territorio ha una storia alle sue spalle ormai secolare, è una bellissima pianta, un prodotto che poi regala anche soddisfazioni sul piano commerciale ed è molto apprezzato a causa delle marginalità più alte rispetto ad altri cereali.

Il riso svolge anche un'importante funzione sistemica, con le risaie che fungono da aree umide per molte specie di volatili e anfibi che poi si nutrono o comunque vivono in questo ecosistema, specialmente se, come da noi, non è inquinato da pesticidi o concimi di sintesi, come invece è nelle risaie convenzionali, e quindi anche questa funzione sistemica è molto importante e la teniamo presente. Fin da subito c'è stata questa volontà di fare riso e si sono cercate delle varietà che si prestassero bene a quello che sono le esigenze di una coltivazione biodinamica. In particolare la coltivazione biodinamica ha bisogno di cicli brevi, perché noi facciamo, prima del riso, un erbario autunno-vernino e bisogna fare in modo che arrivi a una certa altezza per poter essere sovesciato o falciato per le vacche. Dipende dalla tipologia di erba. Noi quindi non possiamo seminare troppo presto perché in campo c'è sempre una cover o comunque un raccolto precedente. E oltre a questa esigenza c'è anche chiaramente l'esigenza di avere una pianta che riesca a competere bene con le erbe infestanti, che sono la maggiore difficoltà nella produzione del riso in biologico. Quindi abbiamo selezionato due varietà ad alto fusto che sono Rosa Marchetti e il Baldo, due varietà anche di grandissimo pregio organolettico e che hanno queste caratteristiche, quindi riescono a crescere rapidamente, con un fusto alto, e in questo modo riescono a farsi largo più facilmente con le infestanti.

Negli anni si sono provate molte tecniche ancora la questione non è e non è arrivata a un punto definitivo. Ogni anno escono fuori nuove tecniche, nuove idee, noi le sperimentiamo ed è importantissimo questo processo di ricerca e sviluppo, specialmente nel biologico e biodinamico dove tutto è iniziato da così poco tempo. Quindi assolutamente non ci sentiamo ad un punto di arrivo, però possiamo dire che abbiamo notato che alcune tecniche funzionano meglio rispetto ad altre e che bisogna fare molto di più rispetto al convenzionale, capire su quali terreni andiamo a coltivare. Alcune tecniche che funzionano sui terreni più leggeri fanno fatica a funzionare su terreni pesanti e viceversa. Quindi bisogna capire, conoscere bene l'azienda e adottare diverse tecniche a seconda della zona dell'azienda dove si coltiva. L'azienda è abbastanza vasta, ci sono qui a Bereguardo 350 ettari di Sau, quindi c'è anche una buona varietà di terreni e per questo è fondamentale capire in quale zona dell'azienda si va coltivare ogni momento dell'anno. Perché chiaramente, facendo le rotazioni, le risaie si muovono in tutta l'azienda e noi dobbiamo adottare la tecnica che maggiormente può avere successo in quel contesto. Lì, in quel micro contesto.

Più che un'azienda agricola, forse è quasi una piccola industria, nel senso che oltre a essere a ciclo chiuso, chiude anche a livello produttivo. Tutto il ciclo di trasformazione è all'interno dell'azienda, salvo alcuni passaggi di lavorazione, come per esempio la riseria che ancora non abbiamo. Il riso viene inviato a una riseria e quindi viene ripreso per essere confezionato in azienda. Quindi diciamo che riusciamo a chiudere tutti i cicli, dalla semina a quello che avviene prima della semina, al pacchetto del prodotto finale, su una gamma di prodotti molto vasta. Perché andiamo dai cereali ai latticini, al miele, che viene dalle arnie in azienda. Questo è chiaro che porta dei vantaggi e tra questi il controllo totale della filiera. Noi siamo sicuri di non avere sorprese. Controlliamo la qualità di tutti i passaggi. Ma comporta anche delle complicazioni: avere un caseificio in azienda che lavora solo il nostro latte implica essere sicuri che lavori a pieno ritmo.

Di fatto siamo meno specializzati. Questo però è un sacrificio che facciamo volentieri perché è la migliore garanzia di qualità per il nostro prodotto che si muove pochissimo: viene a essere confezionato a poche centinaia di metri da dove è stato coltivato. Quindi questo è un grandissimo pregio. Questo fatto di essere a ciclo chiuso è una caratteristica anche abbastanza intrinseca delle aziende biodinamiche. È quasi richiesto che l'azienda minimizzi quelle che sono le importazioni e gli sprechi e quindi deve vivere un po' di quello che il territorio le riesce a dare. Noi non potremmo permetterci di avere il doppio delle vacche che abbiamo ora, perché l'azienda non sarebbe in grado di sopportarne le ricadute, questa è una cosa molto bella e

anche molto sostenibile. L'azienda produce solo quanto riesce poi a mantenere, quindi si crea un'economia interna che lavora a braccetto con il territorio, che è assolutamente sostenibile e che porta una filiera cortissima. Avere una componente naturale così importante ci riporta a degli scorcì quasi ottocenteschi e questo è un altro valore aggiunto che assolutamente noi teniamo a tutelare.

L'azienda qui alle Cascine Orsine ha sempre avuto questa impronta didattica, questo per volontà di mia nonna Giulia Maria Crespi, che ha sempre voluto che l'azienda non fosse solo un luogo di produzione, ma anche un luogo di cultura, in particolare sui temi della biodinamica. È un'azienda che negli anni, in anni in cui ancora era semiconosciuta, è stata una sorta di scuola, attraverso i corsi organizzati invitando i massimi esperti europei a parlare. Attraverso questi corsi si è riusciti a divulgare. Ai corsi hanno partecipato moltissime persone che in Italia hanno deciso di aprire delle aziende biodinamiche. Molti hanno avuto il primo contatto con la biodinamica proprio qua da noi in azienda. Quindi questa funzione dell'azienda come centro culturale è stata sempre molto sentita.

Dal punto di vista invece della produzione risicola, l'azienda, con il suo marchio, con la sua presenza ormai storica, è sempre stata abbastanza nota. Inizialmente c'era sicuramente un po' di scetticismo, legato soprattutto all'idea che fosse antieconomico produrre in quella maniera lì o che il prodotto ottenuto fosse troppo costoso, non alla portata di tutti. E invece poi, soprattutto negli anni più recenti, è iniziata a farsi strada la concezione che forse invece ci sono dei modi per produrre in biologico e biodinamico, con delle rese molto soddisfacenti, con una qualità del prodotto eccellente e che quindi c'è anche un'economia che può stare in piedi anche senza avere le spalle coperte dai sussidi e può stare in piedi bene per delle aziende che hanno una storia diversa rispetto alle cascine orsine. E devo dire che questo adesso ormai è una nozione sdoganata. Ci sono moltissimi esempi di aziende non solo biodinamiche, ma anche biologiche, che mantengono le famiglie e senza nessun problema che hanno delle rese molto soddisfacenti: si è messo in moto tutto un movimento, anche scientifico, con il coinvolgimento delle università per testare nuove tecniche. Insomma, queste sono tutti aspetti molto importanti. Ancora, devo dire insufficienti come quantità, perché c'è ancora tantissimo da fare, ma sono estremamente importanti. Quindi diciamo che le Cascine Orsine hanno fatto un po' da apripista i primissimi anni sulla risicoltura biologica biodinamica e poi sono state per fortuna affiancate man mano da tante realtà più o meno grandi che ci hanno creduto, sono partite dall'esempio che c'era prima, ma poi hanno continuato a sviluppare, con degli ottimi risultati, quello che adesso è una realtà consolidata, che è la risicoltura biologica seria, che produce prodotti di qualità e produce anche valore per chi gestisce l'azienda. Non è solo una scelta di vita o filosofica, è anche una scelta imprenditoriale che, se fatta seriamente, può dare dei buoni risultati.

C'è ancora moltissimo da fare e c'è ancora da fare a tutti i livelli, stanno iniziando a nascere le prime reti di produttori ma sono molto limitati sia a livello territoriale, sono piccole zone, come può essere la Baraggia. Si sono convertite al biologico diverse aziende che lavorano molto bene e quindi poi hanno deciso di mettersi in rete. Questi sono esempi virtuosi ma molto limitati. Però ci sono. Manca un coinvolgimento più ampio che poi riesca anche a emergere maggiormente anche agli occhi di chi poi decide dove allocare i fondi, oppure delle università che decidono dove andare a fare ricerca. Ci sono zone, per esempio la nostra, dove non ci sono tanti esempi di aziende agricole biologiche. È molto più difficile fare rete con aziende lontane perché bisogna far crescere il tessuto in maniera tale che poi si possano connettere i territori tra loro distanti, con tante realtà nel mezzo che poi si convertono a questo modo di produrre. Questo è importantissimo ed è tra l'altro anche una cosa che ci chiede l'Unione Europea con l'obiettivo del raggiungimento del 25% delle superfici a biologico che conosciamo bene. Sappiamo bene che è un dato che è stato quasi raggiunto in alcune regioni del Centro-Sud, ma un traguardo dal quale siamo ben lontani qui, nel Nord Italia, dove sarebbe molto importante, vista anche la densità di popolazione del territorio, in un territorio così densamente popolato, quindi, sarebbe molto positivo riuscire, anzi bisogna! Bisogna lavorare moltissimo e specialmente nei territori del Nord Italia per creare queste reti che non devono essere solo tra produttori ma devono essere anche tra la produzione, la ricerca, la produzione e la distribuzione, la politica e la produzione. E quindi ancora siamo ai primordi di quello che si potrebbe fare. Guardare agli esempi esteri sicuramente è un modo per capire un po' dove si deve andare. Vediamo quello che c'è di positivo, ma poi bisogna anche vedere che cosa si potrebbe fare, e fare di più.

Il dibattito che c'è stato sulla biodinamica è sicuramente stato un dibattito strumentale per provare a bloccare la legge. La biodinamica di fatto non dà fastidio a nessuno, perché è una nicchia della nicchia, non inquina, produce valore. Quindi è difficile pensare che si possa giustificare tutto questo accanimento nei confronti di quello che alla fine, appunto, è una piccola realtà rispetto al sistema paese agricolo Italia ed è una realtà forse anche virtuosa, sicuramente virtuosa, che produce valore ed eccellenza. Quindi sinceramente non è il dibattito che si è generato e in cui molti purtroppo si sono lasciati trascinare. Era assolutamente pretestuoso e strumentale a impedire il passaggio di una legge che poi per fortuna sono riusciti a far passare comunque perché era sacrosanta e ci avrebbe posto indietro rispetto a tutto il resto d'Europa in caso di mancato passaggio.

Poi sulla biodinamica di per sé, come dicevo prima, è forse uno dei sistemi agricoli più avanzati tra quelli che abbiamo adesso. Perché, appunto, a livello di sostenibilità, che è parte dell'impostazione aziendale, abbiamo visto che minimizza gli apporti esterni, gli sprechi all'interno dell'azienda e, essendo praticamente a ciclo chiuso, riesce a essere molto più resiliente rispetto alle aziende che sono in balia dei mercati. Abbiamo visto, ma anche banalmente nel convenzionale, che le aziende che avevano latte, che allevano e hanno la terra con cui diciamo nutrono gli animali non autosufficienti, ma riescono a contribuire in grossa parte al fabbisogno degli animali, sono state molto meglio quest'anno rispetto a quelle che erano totalmente esposte ai mercati e sono andate in fortissima crisi. Questa cosa ci dice che l'azienda deve avere un suo equilibrio interno e l'azienda biodinamica è proprio quello, richiede che tutte le sue componenti debbano essere in equilibrio. Quindi la nostra impostazione è assolutamente al passo coi tempi e sarà sempre più di attualità. Quindi filiere corte, poche, poche importazioni. E poi aggiungerei anche che sono realtà che molto spesso, anzi quasi sempre, raccontano il territorio, lo raccontano attraverso i suoi prodotti migliori. Sono prodotti che hanno un'identità, hanno un marchio, hanno una grande qualità. Quindi diciamo che sono forse la punta più avanzata di quello che è la produzione agricola odierna. Ed è anche un esempio a cui guardare a cui tendere per tutto quello che la produzione biologica. Come la produzione biologica, è un esempio a cui tendere per la produzione convenzionale. Questo perché, appunto, molte aziende biodinamiche, anche a livello commerciale, sono molto più sviluppate. Facendo questi prodotti così particolari, con delle attenzioni in più, sono riuscite a crearsi un proprio mercato, sono riuscite anche a crearsi una propria visibilità. Insomma hanno dei clienti che ricercano quel prodotto, di quell'azienda, e non solo un generico prodotto. Quindi sono anche un esempio di imprenditoria agricola che va secondo me avanti rispetto a quello che è sempre stato l'agricoltore che produce e vende al consorzio e poi chiude, chiude i battenti d'inverno e riprende a produrre, sperando che l'anno dopo i mercati mantengano prezzi adeguati. Quindi secondo me per tantissimi aspetti è veramente la punta più avanzata di quello che è la produzione agricola odierna. Quindi io invito tutti, anche gli esponenti del mondo scientifico, che sono fondamentali anche per lo sviluppo del biologico e biodinamico. Dovrebbero lavorare su queste tematiche molto di più. Noi siamo assolutamente aperti. Anzi vorremmo che ci fosse molto più investimento da parte della ricerca, perché ce n'è grandissimo bisogno. Sia ricerche per vedere effettivamente quali sono gli impatti sul territorio di una coltura rispetto all'altra. Perché andiamo a vedere, tutti parlano delle rese più basse del biodinamico, ma va bene, produrrà meno. Però andiamo a vedere l'impatto, le esternalità negative che poi vengono scaricate sulla collettività di quello che è la produzione convenzionale, quindi facciamo uno studio fatto bene su quelli che sono effettivamente e gli impatti complessivi di una produzione rispetto all'altra e il costo al chilo di un prodotto rispetto all'altro. E poi anche assolutamente gli studi per migliorare le tecniche e migliorare i macchinari sono fondamentali. Perché anche l'agricoltura di precisione applicata al biologico biodinamico è fondamentale e importantissima. Quindi è un'agricoltura che guarda al futuro e guarda al futuro, però in maniera sostenibile, in maniera locale e con grande qualità. Quindi assolutamente, io respingo al mittente quelle che sono state le polemiche, appunto, secondo me assolutamente strumentali e anzi auspico che piuttosto che polemizzare senza guardare, senza andare a vedere le realtà, di chi ha un pregiudizio nei confronti della produzione biodinamica, venga a fare un giro nelle aziende biodinamiche, venga con dei tecnici del settore e si faccia un'idea toccando con mano veramente di cosa si tratta. Cioè c'è tanta sostanza dietro a tutto quello che si è detto nei mesi passati rispetto alla biodinamica, quindi, sono aziende che hanno tantissima sostanza dietro e che veramente sono dei fiori all'occhiello dei territori.

L'agricoltore è una parte fondamentale della sfera produttiva italiana e non solo, e deve avere un ruolo politico, cosa che in parte ha già attraverso le associazioni di categoria di cui alcune fanno anche un buon lavoro di rappresentanza. Il problema secondo me è che è un settore che ancora è molto conservatore, molto legato a quello che era il quello che è stato gli ultimi 100 anni di storia dell'agricoltura e anche, comprensibilmente, perché ci sono tantissime famiglie che si basano sull'agricoltura per il proprio fabbisogno. Quindi il ruolo fondamentale ce lo deve avere la politica che deve mettere insieme le esigenze assolutamente importantissime di salvaguardia della biodiversità e dell'ambiente, del territorio, della salute pubblica e però anche del reddito degli agricoltori per traghettare, senza i conflitti che abbiamo visto, su cui hanno soffiato sul fuoco negli ultimi anni tra una categoria e l'altra, all'interno del mondo agricolo. Devono traghettare tutto il settore pian piano verso sempre una maggiore sostenibilità. Poi magari non arriveranno tutti al biodinamico, però sicuramente tutti noi avremo molto da giovare per un settore che man mano, come tanti altri, si muove sempre verso una maggiore sostenibilità, salvaguardando ovviamente quello che è il reddito delle imprese che se no andrebbe a scomparire proprio tutto il comparto. E poi devo dire che il ruolo politico che forse possono avere le aziende agricole come la nostra o comunque in generale, è quello poi di rapporto diretto, cioè di divulgazione rispetto a quello che sono i cittadini e i consumatori, perché c'è un divario crescente, sempre più ampio tra quello che è la produzione e quello che è il consumo. C'è la più totale ignoranza da parte del consumo rispetto a quelle che sono le dinamiche di produzione. E quindi c'è questo distacco sempre maggiore tra queste due componenti, che invece dovrebbero conoscersi molto meglio. Comporta poi delle storture nel sistema: ci sono dei prodotti che magari hanno delle caratteristiche virtuose che non vengono riconosciuti come tali perché è difficile poi trasmetterlo sullo scaffale. Quindi le aziende agricole devono assolutamente aprire le porte, far vedere come si produce e far vedere quali sono le difficoltà della produzione. Far vedere l'impegno di salvaguardia anche del paesaggio, dei viali, delle strade, dei fossi, dei boschi, cioè della fauna. Insomma tutto, tutto un aspetto anche di indotto di cui tutti andiamo ad usufruire. E questo va fatto, va comunicato poi ai consumatori in modo che poi, quando si trovano a fare una scelta di acquisto e di economia magari mi costa 0,20€ in più. Però ho capito bene il motivo per cui per cui costa così tanto. E poi è soprattutto oltre al fattore prezzo ho capito anche da dove viene, perché molto spesso non si capisce più neanche da dove viene il prodotto. Come viene fatto? Cosa c'è dietro a quello spaghetti di pasta? Insomma bisogna assolutamente avvicinare il consumo e le aziende agricole devono fare un grosso sforzo, cioè devono, devono farsi avanti e aprire le porte, spiegare attraverso iniziative, avvicinare i consumatori a quello che è la produzione. E questo è un aspetto sempre politico, insomma divulgativo, che è fondamentale e su cui bisognerà fare sempre di più, perché ormai la popolazione è sempre più urbanizzata e difficilmente riescono a distinguere una spiga di grano da una di riso a una, non dico da una che di mais, ma insomma siamo vicini.

I nostri clienti sicuramente sono attenti a quello che a quello che mangiano e a quello che acquistano. Quindi hanno un'attenzione maggiore rispetto magari ad altri. Negli ultimi anni abbiamo visto in generale, secondo me, o un grande cambiamento e una maturazione sul livello di informazione del consumatore medio. C'è una grande attenzione a temi come il benessere animale, sempre crescente, questa talvolta quasi eccessiva. Su alcuni aspetti c'è stata una grande maturazione. Il benessere animale sicuramente è uno di questi. Su altri aspetti, quelli legati più alla produzione agricola in campagna c'è ancora grande ignoranza, perché forse una spiga di grano fa meno empatia di un vitellino e quindi alla fine è più difficile anche appassionare le persone alle esigenze della spiga di grano rispetto a quelle del vitellino. Allora è giustissimo occuparsi delle esigenze del vitellino e su questo punto c'è stata una grandissima maturazione. Però bisognerebbe occuparsi anche delle esigenze della spiga di grano e del terreno su cui viene coltivata, su cui poi noi viviamo. Viviamo anche noi su questo terreno. Quindi su alcuni aspetti sicuramente sì. C'è stata una grande maturazione, su altri ancora no, la tendenza sta migliorando. Bisogna stare attenti a informare bene, a non cavalcare emozioni per tirare il consumatore da una parte o dall'altra. Bisogna informare molto bene perché altrimenti si rischia o di fare *green washing*, quindi di far passare per una cosa sostenibile, qualcosa che non lo è, oppure di esagerare nel tutelare perché magari emotivamente ci viene naturale ma poi alla fine, se uno conosce a fondo l'argomento, capisce che esagerare non fa bene all'animale o ad altre entità. Come si diceva sui boschi: i boschi vanno gestiti, non

va bene non tagliare neanche una pianta, perché il bosco si degrada. Quindi uno che dice non deve tirar giù neanche una pianta sbaglia. È sbagliato anche raderla al suolo. L'ambiente è un qualcosa di estremamente antropizzato e come anche la produzione agricola e quindi una gestione virtuosa bisogna che ci sia e quindi è fondamentale una giusta informazione per evitare i due estremi, cioè da una parte il *green washing*, dall'altra un sentimento di eccessiva tutela che poi blocca le cose e non fa bene neanche a chi vorresti tutelare.

Quest'anno è stato disastroso per quanto riguarda l'acqua. Io ho una memoria storica molto breve, ma mi dicono che non c'è memoria di un anno così siccitoso. Un anno così ti pone di fronte a una realtà cambiata che richiede anche dei cambiamenti nella gestione che forse sarebbero dovuti arrivare tempo fa. Noi abbiamo mantenuto diverse marcite in azienda che allaghiamo d'inverno, paghiamo l'acqua invernale oltre all'acqua estiva proprio per allagare le marcite che oltre a garantirci un taglio in più per essere state allagate e quindi l'erba è riuscita a crescere meglio durante il periodo invernale. Rimpinguando anche le falde del territorio e ci garantiscono in anni come questo - per esempio, noi abbiamo tutta la parte nella valle del Ticino, dove siamo riusciti a irrigare tramite risorgive. Probabilmente anche grazie a queste pratiche virtuose che abbiamo messo in atto negli anni, non hanno mai smesso di mandare fuori acqua. Quindi il tema, chiaramente quello delle acque, non è un tema che si può risolvere all'interno di un'azienda singola, neanche all'interno della provincia. È un tema che va affrontato a livello nazionale. Servono delle infrastrutture, dei bacini sicuramente nuovi, più ampi, che garantiscano che quando vengono le piogge si riesca a mantenere l'acqua come riserva. E poi serve anche una politica interregionale di gestione delle risorse che sia interconnessa, quindi, sia a quella energetica che quella agricola, che quella di navigazione. Quest'anno abbiamo visto chiaramente che non è stato fatto tutto al meglio, tutto è stato fatto in maniera inadeguata, totalmente inadeguata. Si è messo in ginocchio un settore dove gli imprenditori sapevano di aver investito il massimo e fatto tutto al meglio, nonostante ciò non sono riusciti ad arrivare al raccolto per via di cause di cui non avevano il controllo. Quindi questo è assolutamente da migliorare.

Noi abbiamo sempre avuto una cucina abbastanza semplice in casa e abbiamo sempre avuto una predilezione per il riso integrale o semi-integrale, meno raffinato, e il risotto con le verdure che si è sempre mangiato qui da noi sicuramente è un risotto integrale un pochino più all'onda, meno mantecato rispetto a come viene un bianco. È sempre buonissimo, anche nelle stagioni più calde, ed è un piatto che mi ricorda l'infanzia e che tuttora si fa con gran piacere perché esprime proprio, nella sua semplicità, tutti i sapori che ti regala il territorio e l'azienda.

Un buon piatto di riso è curativo per lo spirito che anche nelle giornate più difficili sedersi di fianco a un buon risotto, oltre a essere un pasto completo nel suo insieme, ci lascia anche estremamente leggeri dal punto di vista fisico è però molto appagati sul piano spirituale. Quindi secondo me specialmente questo vale sempre per tutti i prodotti, quando sai da dove viene e come è stato fatto ancora di più, assume un gusto, un gusto diverso che difficilmente altri prodotti possono darci.

Vittorina Maratelli

Risicoltrice

Cascina La Gaietta - Vercelli

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/edoardo-rosso>

Mi chiamo Sono Vittorina Maratelli, sono di Asigliano Vercellese, quindi Piemonte, terra del riso. Mi occupo di riso non tanto per quanto riguarda la coltivazione, quanto perché sono la nipote di Mario Maratelli, che è stato colui che nel 1914 ha scoperto una nuova varietà di riso. Questa varietà di riso, appunto il riso Maratelli, è una varietà che con decreto ministeriale è diventata storica quest'anno.

La storia del riso Maratelli non è solo una storia di riso, quindi del cereale che si mangia, ma è una storia anche umana se si pensa che il riso Maratelli è stato scoperto nel 1914, prima dello scoppiare della Prima guerra mondiale, in un'epoca completamente diversa da quella attuale. Il riso Maratelli è nato da un ceppo dell'originario che era il riso che in quell'epoca si coltivava, un riso che sfamava le persone però non le

arricchiva. Mio nonno, coltivando il suo campicello, scoprì in quell'estate un riso diverso. La storia, volevo dire, non è solo del chicco, perché mio nonno era un trovatello ed è stato adottato in vita sua da tre famiglie. Quindi sin da piccino ha avuto una vita un po' tribolata. Però è stata comunque una persona che si è data da fare, ha creduto in un progetto, ha creduto in un futuro, quindi ha messo a disposizione questa sua invenzione gratuitamente; diciamo che un cereale non è che si può brevettare e tenerlo da parte perché a quell'epoca si faceva la fame. Si era visto che questo nuovo cereale manteneva bene le proprie caratteristiche, era migliore dell'altro riso che tutti coltivavano, addirittura glielo andavano a rubare sull'aia di notte per fare in modo di poterlo seminare. E la sua invenzione non l'ha tenuta per sé, non l'ha brevettata, l'ha data a tutti cosicché se le quantità di coltivazione all'epoca erano molto basse, dal 1920/21, quando poi è stato riconosciuto come varietà, la gente ha cambiato il proprio tenore di vita. Pensiamo agli agricoltori del vercellese in queste zone umide, poveri, dopo la Prima guerra mondiale è stato veramente un grande aiuto. Poi questo riso è stato il primo a essere selezionato, è un ibrido naturale, non come oggi che fanno tutti questi innesti; prevedeva di fare riso più buono, riso più produttivo e riso, insomma, che avesse tutte le caratteristiche per le tavole di oggi. Questo riso è stato selezionato e ancora oggi ha mantenuto le qualità di una volta e le sue qualità sono soprattutto oggi molto importanti perché è un riso che si coltiva con poco concime, diciamo che è quasi biologico proprio per le sue caratteristiche, nel senso che ha un gambo molto lungo mentre oggi si coltivano tutti risi bassi proprio perché si possono pompare col concime; questi si ingrandiscono, il chicco diventa molto ciiccio, dopo di che, se dovesse arrivare un temporale, se un riso è molto pesante, si alletta, così si dice in gergo, e quindi casca per terra e poi c'è la difficoltà a raccoglierlo, a tirarlo su dalla risaia.

Questo riso praticamente è stato la fortuna del Piemonte e anche della Lombardia perché veniva coltivato e soprattutto venduto in Lombardia, nel Varesotto e in Svizzera. Di fatto ancora adesso ci sono molti che vengono a cercarlo, cioè che vorrebbero comprarlo. Lo cercano. Diciamo che io personalmente faccio tutto un altro lavoro, però quest'anno che è il 2014, ho pensato di celebrare questo centenario per ricordare nuovamente la figura di mio nonno; in più penso - e non solo penso, ma ho proprio dati alla mano - che c'è un ritorno ai cereali e ai cibi di una volta, quelli che non sono manipolati e che comunque non hanno bisogno di grossi trattamenti. Questo riso è stato ovviamente molto coltivato per un trentennio e poi nel 1970/75 è stato abbandonato e la mia famiglia l'ha cancellato dal registro delle varietà perché nei pacchetti mettevano altro riso e sulla confezione mettevano Maratelli per venderlo meglio, e poi non veniva neanche più coltivato perché i metodi di coltivazione nel frattempo sono cambiati, e come dicevo prima, ora si coltivano risi diversi.

Però c'è stato un agricoltore che si è intestardito e ha sempre creduto in questo riso, ha sempre tenuto il seme, l'ha sempre coltivato per cui dall'anno scorso ha passato a noi il seme, comunque sempre controllato dall'Ente Risi, e abbiamo provveduto a riseminarlo. Nessuno credeva in questo progetto, difatti avevamo chiesto - perché io non ho terra, non coltivo, faccio tutt'altro - agli agricoltori del posto che non hanno accettato la mia proposta. Senonché ho incontrato un agricoltore che invece crede molto a questo progetto, coltiva altri risi antichi, l'ha coltivato e in effetti i risultati sono stati molto lusinghieri, devo dire, oltre alla coltivazione che ha avuto un discreto successo, c'è anche una richiesta elevata.

È ovvio che è un prodotto di nicchia perché è limitata la coltivazione, però i ristoratori incominciano ad avere curiosità su questo prodotto e quindi vedo che c'è richiesta, suscita molto interesse, anche perché abbiamo raccolto le memorie e abbiamo scritto questo libro per evitare che tutto andasse dimenticato perché i primi cent'anni ci sono io, ma nei prossimi non lo so; di conseguenza abbiamo scritto questo libro dove c'è la storia di quest'uomo che secondo me è stato un uomo eccezionale, anche se non l'ho conosciuto, e anche la storia proprio del riso. Oltretutto quest'anno, nel centenario, abbiamo anche girato un piccolo documentario proprio sul territorio vercellese che va a toccare tutte le zone interessate alla coltivazione e alla vita di mio nonno, girato da Bruno Gambarotta e anche lui crede molto in questo nostro progetto.

Poi non ho ancora parlato del gusto perché forse è la cosa anche più importante: il riso Maratelli si contraddistingue perché è molto digeribile. Difatti all'epoca veniva consigliato per l'alimentazione dei bambini; ha molto amido e di conseguenza, quando viene cucinato, non ha bisogno di mantecatura, facendo amido naturalmente, ha bisogno di poco o niente. È molto buono secondo me in bianco, io lo adoro, però fatto come

risotto è buono, minestre anche addirittura al sud vorrebbero farlo con gli arancini, però è un progetto che sarà fatto prossimamente e non so quale sarà il risultato. Però delle minestre è il re e oltretutto anche dello gnocco di riso proprio per il fatto di rilasciare questi amidi. È un riso medio, la granella è tondeggiante e particolare, a parte nel gambo anche per quanto riguarda la forma della granella che ha un dentino in fondo che gli altri risi non hanno; questo diciamo dal punto di vista culinario. Poi abbiamo visto che comunque le caratteristiche, malgrado siano passati cent'anni, non sono cambiate, quindi sono state mantenute, cosa che invece i risi che vengono selezionati manualmente, facendo innesti, ne nascono tutti gli anni centinaia però di fatto dopo pochi anni perdono le loro qualità, o perlomeno le cambiano perché tutti gli anni brevettano sempre un riso. Questo invece ha mantenuto le sue caratteristiche.

Con la *Panissa* si lega bene, addirittura quando lo abbiamo presentato all'Arca del Gusto abbiamo fatto il connubio Panissa con riso Maratelli e Fagiolo di Villata ed è stato un bel successo, perché anche il fagiolo di Villata è entrato sull'Arca del Gusto assieme a noi. Ci siamo accompagnati a vicenda, certo che il riso è un po' più problematico perché le estensioni, ovviamente, sono più grandi, non si può chiedere a un agricoltore di rischiare un po' di più, perché ovviamente adesso gli agricoltori vanno a coltivare grandi estensioni con lo stesso riso perché quello è richiesto dai mediatori e dalle riserie, mentre questo non può essere un riso come gli altri, perché di nicchia, e può essere solo coltivato in piccoli spazi proprio per il decreto ministeriale che ha limitato la zona di coltivazione perché storico, è l'unico riso storico che c'è in Italia. E quindi abbiamo un limite nella coltivazione, sui sei ettari di seme; quindi, con questi sei ettari di seme si possono fare 200 ettari di riso prodotto. Abbiamo il limite nell'uso del seme, ecco perché bisogna fare la distinzione tra riso da seme e da pila, sono due cose diverse: per fare un prodotto ben fatto bisogna usare il riso da seme perché vuol dire che è stato selezionato, scartato nella pannocchia il riso rosso e il riso malato e quindi il riso da seme è un lavoro in più. Con questi sei ettari di riso da seme si possono fare questi 200 ettari di riso da produzione.

Noi avevamo la cascina fino al 1983, poi mio padre anziano, perché siamo tutti di generazioni molto anziane, non ha più coltivato. Noi eravamo in affitto e quindi siamo ritornati alla casa madre e non avevamo terra perché eravamo in affitto. Quindi noi mangiavamo riso Maratelli, lo coltivavamo, poi dopo mio padre ha avuto due figlie che non erano adatte, gli altri fratelli hanno fatto tutt'altro e quindi non abbiamo ereditato nessun terreno e non abbiamo fatto gli agricoltori. È anche per questo che io ci tenevo che questa storia, o perlomeno questo riso, tornasse di nuovo sulle nostre tavole perché credo che abbia una marcia in più, ha un valore storico, ha un valore territoriale perché è proprio limitato alla zona di Asigliano e alcuni paesi limitrofi e poi perché effettivamente ha fatto la storia del riso italiano perché da lì è stato selezionato nel 1914, poi ci sono stati altri risi, però successivamente, nel 1921, nel 1924, ma lui aveva ormai già sfondato ed è il più vecchio perché arriva dal ceppo originario che è quello, non so se ha mai letto, arrivavano tutti i sacchi dall'Oriente, allora seminavano quel riso orientale da questo ceppo qua. Mio nonno è una grande figura perché aveva due baffi molto curati. Difatti io lo chiamo, il riso coi baffi, perché lo contraddistinguo da quello; era un tipo un po' burbero, forse per la vita che ha avuto, poveretto, però a casa sua era un po' un porto di mare, nel senso che metteva a disposizione i suoi fienili per tutti quelli che erano senza casa: all'epoca c'erano spazzacamini, viandanti, eccetera, quindi c'era sempre un posto per tutti. Poi è sempre stata una persona veramente umile. Difatti mi ricordo che un signore che ancora adesso mi dice "sai quando tuo nonno ha avuto la medaglia da Cavaliere, allora gli sono andato vicino e gli ho detto - Ma Mario, adesso ti devo dare del lei, devo chiamarti Cavaliere? - E lui in dialetto mi ha risposto "*am chami sempre Mario*" ha detto; e questo è un aneddoto di mio nonno e poi altri aneddoti non ne ho, io purtroppo non l'ho conosciuto ma sono sempre legati comunque alla sua semplicità e alla sua umiltà.

Maurizio Tabacchi

Risicoltore e breader

Azienda agricola Tabacchi - Vercelli

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/maurizio-tabacchi>

Mi chiamo Io mi chiamo Maurizio Tabacchi e sono nato il 6 agosto 1969 a Vercelli, sono figlio di risicoltori e quindi io nasco in un'azienda agricola a riso di risicoltori non piemontesi, ma bresciani, che si erano trasferiti nel vercellese. Un fatto che, soprattutto alla fine e alla metà degli anni 50, c'è stato molto è che i lombardi e i veneti venivano a coltivare nelle zone delle terre di risaia piemontesi; generalmente le terre di Baraggia, cioè quelle che ancora dovevano essere bonificate.

In effetti, mio padre è arrivato nel 1954 a Balocco, in Baraggia Vercellese, e solo due anni dopo lui e i suoi fratelli si sono spostati in un'azienda a Vercelli dove tuttora coltiviamo riso; quindi, io nasco in un'azienda risicola con l'imprinting da agricoltore, ho fatto tutti gli studi nel campo dell'agricoltura: perito agrario e scienze agrarie a Torino. Mi sono laureato nel '94 e subito dopo il militare ho vinto un concorso presso l'Ente Nazionale Risi dove ho lavorato per dodici anni al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, in provincia di Pavia, e mi sono occupato soprattutto delle problematiche agronomiche del riso e nell'ultima parte degli anni in cui ho lavorato al Centro di Ricerche sul Riso, mi sono occupato un po' di genetica e di aspetti qualitativi del riso perché sono diventato il responsabile del centro.

Nel mentre seguivo sporadicamente l'azienda agricola di famiglia, che è sempre stata un'azienda intorno ai 70/75 ettari. Però ho sempre avuto l'idea che prima o poi sarei tornato a fare l'agricoltore e questo è stato perché nel 2008 ho deciso di non lavorare più per l'Ente Nazionale Risi, sono tornato a gestire l'azienda agricola di famiglia e a fare anche un po' l'agronomo.

Quindi, proprio, il mio background è assolutamente riso. Nasco nel riso, ho studiato riso, ho fatto ricerca nel riso e però devo dire che tornare in azienda è stato molto interessante per me perché mi ha permesso di sviluppare più facilmente quello per cui ero più portato, perché è una mia attività. Sono stato fortunato perché i miei avevano questa azienda agricola e quindi ho deciso di entrarci con un altro mio cugino, che è anche lui agronomo, e di dare un'impronta un po' diversa all'azienda agricola, provando a differenziare un po' la metodologia di coltivazione e gli obiettivi.

E quindi abbiamo cominciato a introdurre una parte dell'azienda agricola alla coltivazione biologica, fare rotazioni con altre colture, abbiamo cominciato a pensare a trasformare direttamente il riso e a creare un modo per commercializzarlo direttamente, e nel mentre, sfruttando un po' tutte le conoscenze acquisite nella fase di ricerca della mia vita, ho pensato che potessimo andare a lavorare su alcune varietà antiche che avevano delle caratteristiche di pregio e questa è stata un po' l'idea per cui già nel 2010/2011 c'era balenata l'idea di cominciare a capire quali varietà potevano essere interessanti per essere recuperate tra le varietà antiche, che potessero dare un valore aggiunto rispetto a quello che danno invece le varietà convenzionali. Quindi che potesse essere un valore di tradizione per un prodotto, piuttosto che un valore ambientale, piuttosto che un valore storico, e da subito il fatto di essere nato a Vercelli mi ha fatto interessare alla questione del gigante Vercelli che aveva peraltro anche altre caratteristiche che per noi erano eccezionali, che erano soprattutto quella di avere questa straordinaria resistenza, direi quasi unica al mondo, al brusone del riso, che è la principale piaga del riso in tutto il mondo e che, facendo dei danni indescrivibili, anche in Italia è un problema grossissimo.

Sì, quasi tutte le nostre varietà da risotto si trattano con dei fungicidi, ma questa varietà non si tratta con i fungicidi. Da lì è nato anche tutto un percorso di valorizzazione diversa del prodotto, dal ritorno a fare un risotto non più come il risotto moderno, che è legato molto al Carnaroli, quindi con la cottura, la consistenza molto forte, scarso assorbimento dei condimenti, ma tornare alle vecchie radici, cioè come si faceva il risotto una volta con risi che tenevano poco la cottura, che quindi alla fine si impastavano. E devo dire che in questo percorso mi ha aiutato moltissimo incrociare la condotta Slow Food di Vercelli, dove ho trovato delle persone veramente, diciamo tra virgolette, non ancorate su dei principi di buono, pulito e giusto, ma partendo da questa base, anche aperte a valorizzare quello che invece sul riso non è facile. Perché il riso è una commodity, devi

fare produzione, devi fare quello che vuole l'industria e quindi arrivare con un prodotto che se l'industria comincia a dire no, non va bene, la resa è troppo bassa; ci sono troppe rotture; no, è troppo delicato, io non riesco a lavorarlo bene... nel 50% delle volte va tutto per terra, cioè alletta, e quindi lo devi raccogliere da terra, cioè a fronte di 1000 difficoltà, ho trovato nella condotta Slow Food, invece, una spinta ulteriore a quella che era un'idea e a un obiettivo che man mano è diventato, da un carattere un po' più scientifico che era il mio, di portare avanti qualcosa di interessante, a un percorso invece legato, diciamo, alla sostenibilità della coltura, a creare una cultura dell'utilizzo di questo riso che riportasse a prodotti o a trasformazioni che potessero valorizzarlo.

È un percorso lungo, lo sappiamo, però devo dire che in questi 3 o 4 anni finali abbiamo avuto veramente tante soddisfazioni; il fatto che le persone ti dicano: “ma che bello, non si fanno trattamenti fungicidi” oppure che ti dicano: “si comporta benissimo in cottura, io ormai uso questo per fare il risotto”, per me è veramente una soddisfazione e anche per i miei colleghi.

Adesso poi l'obiettivo è cercare di capire se la cultura diventa anche utilizzo da parte delle persone, e allora si può creare anche un mercato, si possono creare altre persone che lo coltivano: è un piccolo sistema, è chiaro che un'altra cosa interessante è che ha questa parola “Vercelli” all'interno del nome che ricollega facilmente il prodotto a un luogo, a una città che è considerata la capitale europea del riso e quindi è una cosa molto importante in un momento in cui tutte le varietà non possono essere più chiamate con un nome geografico per legge, avere una vecchia varietà che per forza si deve chiamare così è una cosa molto interessante.

Devo dire che la gente rimane affascinata dal fatto che si chiama gigante o si chiama Vercelli, in un momento in cui la globalizzazione ci permette di avere qua, disponibile, un prodotto che proviene da tutte le parti del mondo, sicuramente caratterizzare dei prodotti specifici del territorio con delle caratteristiche qualitative importanti è assolutamente fondamentale. Dire che è l'unica strada forse è esagerato, però è una delle poche strade che sono rimaste per poter valorizzare il nostro prodotto.

Diciamo che si tende spesso e volentieri a dire: “il riso dovrebbe fare come il vino”. Allora, già la definizione è sbagliata perché il riso e il vino sono due cose diverse; Al massimo posso dire il riso e la vite, e il risotto e il vino... Quindi già dovrei lavorare non più parlando di riso, ma parlando di risotto o individuando un risotto e dire: “io caratterizzo il risotto e comunque devo rendere le persone consapevoli che quando mangiano un risotto o mangiano un arancino o mangiano un'insalata di riso, definiscono il riso con anche la varietà; perché quella varietà ha delle caratteristiche particolari e magari la stessa varietà coltivata in territori vicini, ma diversi per caratteristiche del suolo o disponibilità di acqua, lo possono differenziare.

Quindi sicuramente la strada maestra può essere quella di arrivare a individuare delle specificità per valorizzare un territorio, sicuramente però non bisogna dimenticare tutta una serie di cose che il riso si porta dietro che non sono solamente il territorio, ma deve essere anche una sostenibilità da un punto di vista ambientale e quindi scegliere delle varietà che ci permettano di migliorare l'impatto di questa coltivazione. Perché comunque la presenza di acqua e l'uso di prodotti fitosanitari sono importanti nel riso e quindi l'ottimizzare questi due fattori, portare a ridurli se non a non utilizzarli deve essere parallela a questo lavoro di tipizzazione delle nostre varietà.

Le cose non possono essere separate, cioè non è che posso dire gigante Vercelli se non è coltivato secondo il disciplinare che ti dà delle garanzie di qualità ambientali migliori; la strada da percorrere è secondo me in quella direzione, è quella che ha successo. Da qui a dire che un prodotto da piccole riserie, da piccoli produttori possa diventare un prodotto che viene utilizzato dall'industria con volumi importanti... non lo so, non è facile andare in controtendenza, è un lavoro lungo, ma secondo me soprattutto per alcune aziende come la mia che non ha fatto la scelta di aumentare di dimensioni, di ridurre i costi e di meccanizzare in maniera estrema, deve differenziare il prodotto, produrre cose diverse, proporle in modo diverso e cercare di stare più vicino al consumatore per spiegarli che cosa sta mangiando e come lo sta mangiando.

Secondo me la strada definita è ormai questa dal punto di vista ambientale, da un punto di vista della biodiversità, nel corso degli ultimi 35/40 anni, che sono quelli che ho vissuto io da piccolo, ad ora sono cambiati

tantissimo. Una volta, ad esempio, dal punto di vista dell'utilizzo dell'acqua, le risaie si sommergevano a marzo e si tenevano sommerse fino alla fine di agosto, non si facevano asciutte, non si drenavano i terreni... Adesso si usa molto di più una semina interrata e una sommersione successiva; è chiaro che l'uso dell'acqua, da un punto di vista quantitativo, forse è migliorato, ma da questo punto di vista è negativo per tutti gli organismi acquatici: meno acqua utilizzo e meno acqua è disponibile per gli organismi acquatici, quindi sicuramente gli anfibi, le rane sono influenzate come lo sono le libellule e le stesse zanzare, piuttosto che gli animali acquatici.

Poi io sono già nato in un'epoca in cui iniziava l'esplosione dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari: io la chiamo esplosione perché ce n'era molto bisogno, ma proprio per questo se n'è fatto probabilmente un utilizzo un po' indiscriminato. Già dagli anni 90 si è invertita piano piano la tendenza e in questi anni in maniera più decisa. E adesso? Veramente possiamo dire che l'utilizzo dei prodotti è fatto solo dove serve, nel modo migliore, cercando di impattare il meno possibile: la strada va sempre di più in quella direzione, di diminuire.

Quindi da questo punto di vista ho visto un grande miglioramento negli ultimi 25/30 anni che secondo me, soprattutto negli ultimi dieci anni, si è cominciato a vedere anche dal punto di vista della biodiversità, perché soprattutto gli uccelli acquatici sono aumentati tantissimo, perché sono ritornati anche tanti anfibi o comunque tutti gli animali di cui si nutrono questi uccelli.

Da parte degli agricoltori e da parte della Comunità europea c'è molta più attenzione e vengono dati dei fondi per mantenere delle zone sommerse o fare dei canali in cui l'acqua venga mantenuta anche durante le asciutte. Una cosa che secondo me manca è la valorizzazione di questo netto miglioramento che s'è fatto, per cui secondo me è sbagliato dire: "una volta, 50 anni fa, non si utilizzavano i prodotti ed era molto meglio", sì, è vero, era molto meglio. Però quel tipo di coltivazione voleva dire tantissime ore di lavoro in campagna, condizioni molto più difficili, malattie reumatiche, l'età media era molto più bassa e c'erano condizioni di lavoro che adesso non sarebbero più sopportabili. Quindi sicuramente la direzione presa adesso è la direzione giusta: utilizzo limitato di mezzi chimici il più possibile, in attesa di arrivare magari anche alla coltivazione biologica.

In questo momento, c'è la consapevolezza che siamo in un ambiente che ha raggiunto un equilibrio, secondo me, verso l'alto, in cui convivono moltissimi più uccelli acquatici di quelli che c'erano vent'anni fa. E se non ci sono più rane, probabilmente è perché in quella zona ci sono talmente tanti uccelli acquatici che si nutrono delle rane e quindi non è colpa dell'uomo, bisogna anche lì trovare delle soluzioni, però secondo me si è fatto tanto; c'è ancora tantissimo da fare perché la natura dell'uomo è sempre di cercare di semplificare e a volte semplificando si fanno dei danni. Questo dobbiamo sicuramente cercare di migliorarlo.

Per quanto riguarda la disponibilità di acqua legata ai cambiamenti climatici, sicuramente negli ultimi 15 anni ci sono state delle difficoltà, nel senso che le precipitazioni non sono più continue durante il periodo stagionale, ma sono molto più concentrate; quindi, abbiamo forti periodi di pioggia piuttosto che lunghi periodi di siccità.

Però noi nella zona tipica del riso vercellese/novarese abbiamo una struttura e un reticolo idrico talmente ben organizzato che ha minimizzato questa cosa. Il fatto che tu abbia l'acqua che viene irrigata che è parzialmente acqua glaciale che viene dalle montagne e acqua che viene dalle precipitazioni primaverili, miscelata sapientemente dai nostri consorzi irrigui, praticamente ha ridotto al minimo i rischi e siamo più in balia dei cambiamenti climatici legati agli eventi eccezionali,

quindi grandinate e forti temporali, come ho detto prima, magari precipitazione continua per una settimana e poi siccità per mancanza di piogge per venti 20/25 giorni. Chiaramente tamponiamo con l'irrigazione, ma da un punto di vista climatico non è l'ideale.

La zona dove siamo, secondo me, è una zona che, a differenza di molte altre zone d'Europa, è molto meno soggetta a danni dovuti a questi cambiamenti climatici.

Detto che bisogna tenerne conto, e anche noi agricoltori ne teniamo conto nel modo di coltivare e nello scegliere il periodo di quando seminare perché sappiamo che il clima è un po' cambiato e quindi magari varietà che una volta si seminavano molto presto adesso si seminano un po' più tardi, perché le estati sono

molto lunghe e calde e quindi bisogna evitare di fare delle semine troppo anticipate. Per ora siamo fortunati, ma dobbiamo stare attenti.

Allora, per quanto riguarda la questione di ottimizzare e ridurre il più possibile gli apporti di prodotti fitosanitari che siano fungicidi, erbicidi o insetticidi e gestire bene la fertilizzazione della coltura è sicuramente importante la conoscenza. L'utilizzo delle analisi del suolo è molto importante nell'ultimo periodo e io sto cercando di utilizzare molto nella mia azienda le tecnologie come, ad esempio, il *precision farming*; quindi il fatto di usare tecnologie che ti permettono di distribuire il prodotto una volta sola in quell'areale senza sovrapposizioni, senza versamenti al di fuori della risaia oppure di utilizzare strumenti che ti leggono il vigore della coltura e in base a quella stabiliscono la quantità di azoto migliore in quel momento da applicare al riso, è sicuramente una cosa straordinaria che l'agricoltore deve cercare di fare perché può portare a una riduzione dell'impiego di questi prodotti e quindi a una riduzione del danno. Anche sulle tecniche di coltivazione si può fare qualche cosa, ma secondo me la strada più importante è sicuramente quella dell'agricoltura di precisione.

Chiaramente ci sono anche delle tecniche di coltivazione biologica o di coltivazione integrata che, se ben adattate in alcune realtà, permettono di non utilizzare tanti prodotti. Ad esempio, una cosa che cerchiamo di fare noi nella nostra azienda a Vercelli, nei terreni che si trovano a ridosso o più vicini al centro abitato, cerchiamo di mettere delle varietà, ad esempio come il gigante Vercelli, che non richiedono trattamenti fungicidi e quindi io faccio magari un trattamento erbicida alla semina e poi non faccio più una distribuzione durante i mesi estivi, evitando il rischio di derive e di presenza di popolazione, piuttosto che magari utilizzare altre colture che posso seminare più tardi, come la soia e quindi distruggere le infestanti prima; cioè, il fatto che riceviamo fondi anche dalla Comunità europea per migliorare le condizioni ambientali e ridurre il rischio di tutte le persone che ruotano intorno all'agricoltura, ci deve portare in quella direzione. Non posso più fare un uso indiscriminato, dicendo io devo proteggere la mia coltura a tutti i costi: la devo proteggere usando gli strumenti migliori per non creare danni o non fare sprechi come nel caso della fertilizzazione.

Diciamo che l'introduzione di tecniche meno impattanti e più sostenibili è sicuramente molto legata a una sostenibilità economica e quindi nel breve termine gli agricoltori tendono a non vederla. Perché se il tuo prezzo di mercato non riconosce lo sforzo che tu hai fatto per cercare di ridurre questo impatto, la tendenza è a non utilizzarlo. Però secondo me il non seguire queste tecniche vuol dire che non imparo a farle e quando invece il mercato sarà pronto a differenziare questo, oppure tu sarai stato in grado di valorizzarlo, tu sei già pronto a farlo perché hai imparato a farlo. Quindi si tratta di una questione di consapevolezza. A volte il cambio generazionale non basta perché si trasmette anche questa tendenza a generalizzare, però ci sono molti strumenti: la formazione, l'esempio, il fatto che ci siano dei progetti, ad esempio, e qui forse mi ripeto, il fatto che Slow Food abbia deciso che c'è un disciplinare di coltivazione di un riso che ha dei vantaggi perché non vengono impiegati certi prodotti su una coltura come il riso, deve essere un pochetto da traino su questo e il fatto importante, secondo me, è che quando uno parla di un prodotto che fa parte di un gruppo di prodotti grandi che sta sotto il nome di presidio, non deve essere solo legato al prodotto ma deve essere legato al processo con cui ho fatto questa produzione; perché non è che il gigante è bello, buono, pulito e giusto solo perché è il gigante Vercelli. Certamente è più facile perché è resistente al brusone, ma lo è anche perché io magari faccio un processo produttivo che è meno impattante, quindi devo seguire certe regole, non devo diserbare gli argini, non posso fare trattamenti post-emergenza, devo usare le sarchiatrici... è chiaro che veniamo da anni in cui l'agricoltura, proprio perché la globalizzazione come primo effetto ha avuto l'abbassamento globale del prezzo di molte commodity, è andata in quella direzione.

Però, secondo me, ora c'è un momento di stasi in cui ci sono dei rischi, ma è il momento in cui bisogna invertire la rotta e lo vedremo probabilmente solo tra vent'anni o lo vedranno i nostri eredi, però bisogna già cominciare a farlo.

Beh, sicuramente il passaggio da una generazione all'altra sul modo di impostare la coltivazione o le scelte non è stato semplice, anche perché sicuramente un'azienda che era partita dagli anni 50/60 con ancora le mondine, e poi l'abbandono delle stalle; quindi, la mancata disponibilità del fertilizzante organico e poi

l'avvento di tutti i prodotti chimici, fertilizzanti o per il controllo delle malattie e delle malerbe, chiaramente aveva portato in una certa direzione.

Io sono stato anche abbastanza fortunato perché abbiamo avuto, io e mio cugino, dei genitori che comunque erano aperti alla discussione, che si confrontavano con quello che c'era intorno e si vedeva che c'erano certi cambiamenti. Chiaramente all'inizio è stato difficile cercare di introdurre certe tecnologie piuttosto che certe rotazioni, però non abbiamo trovato grandissime difficoltà, magari sul modo di operare più che sull'idea, che comunque quella era la strada da percorrere.

Il mio lavoro mi portava a leggere riviste anche storiche e quindi questo gigante Vercelli lo trovo scritto, citato in parecchie pubblicazioni degli anni 40 e 50. Realmente di coltivazione non se ne sentiva parlare, avevo sentito parlare di qualcuno: “ma forse coltiva il gigante Vercelli” un anno e poi per sette otto anni mai più niente; secondo me è stato utile il fatto di riproporlo, la tradizione c'era, però era molto limitata e molto spostata indietro negli anni, quindi anche le persone anziane non se lo ricordavano molto perché avevano preso subito il sopravvento varietà come l'Arborio, il Carnaroli, il Baldo, il Roma e il Sant'Andrea, soprattutto nella Baraggia, mentre lui non era mai entrato in coltivazioni di una certa entità.

Più che la tradizione era un valore storico che c'era... e poi non era neanche, secondo me, conosciuto tanto bene: è stato magari vedendo le caratteristiche che aveva, che erano riportate scritte e che poi dopo noi abbiamo visto in campo, cioè il fatto che veramente non si ammalava di brusone anche in annate in cui c'era tanto brusone, in cui magari un Carnaroli doveva essere trattato 2 o 3 volte perché prendeva la malattia; oppure che la lavorazione del granello potesse essere fatta in maniera un po' più delicata per valorizzare le sue caratteristiche, cioè, secondo me sono cose che erano scritte, si vedevano, ma non erano a conoscenza di tutti, nessuno le aveva mai provate perché nessuno si era mai messo come abbiamo fatto noi 2 o 3 aziende a coltivare 2000 metri e poi 5000 metri e dire: “mah, quest'anno è andato tutto per terra, la resa è 35”, cioè ci sono state mille difficoltà che ci hanno detto: “ma per quale motivo dobbiamo andare avanti a farlo se non c'è...”; quindi tanta tradizione e tanta storia di questa varietà scritta, ma tramandata non tantissimo, probabilmente rimasta conosciuta in alcuni areali ma non è entrata veramente nella coscienza delle persone o comunque è rimasta molto limitata in certe località. Tanto che io mi sono trovato per caso a scoprire che negli Stati Uniti, piuttosto che in Argentina, facevano le prove di resistenza al brusone con le varietà e loro, siccome avevano letto tutte le pubblicazioni, usavano il gigante Vercelli come varietà di riferimento perché era la varietà che non prendeva la malattia; quindi, uno si trovava scritto gigante Vercelli sulla prova fatta in Luisiana o sulla prova fatta in Uruguay. Diciamo che secondo me è un po' come un figliol prodigo, cioè non apprezzato bene all'inizio, abbandonato e che poi quando torna adesso c'è un interesse. Ma perché si riconosce il valore che aveva questa varietà che in quel momento storico, probabilmente per vari motivi, non eravamo stati capaci di valorizzare.

Piergiorgio Varalda

Risicoltore

Cascina Muleggio - Vercelli

<https://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso/piergiorgio-varalda>

Mi chiamo Io sono Varalda Piergiorgio, sono nato a Torino il 15 ottobre del 1965. La mia famiglia è sempre stata una famiglia di agricoltori, i miei nonni lo sono stati sia da parte materna che paterna. Mio padre ha saltato una generazione, è rimasto impegnato a Torino per altri lavori e così sono cresciuto a Torino, ma al termine delle scuole, ho fatto una scuola di geometra, mi sono diplomato e sono andato nell'azienda di famiglia che abbiamo di nuovo preso in mano io e mio fratello e abbiamo iniziato la coltivazione del riso perché è un'azienda vocata al riso.

Negli anni abbiamo proseguito, abbiamo ampliato e abbiamo cercato anche di trovare una remunerazione un po' diversa, andando a fare magari del riso da seme, risi particolari, risi che davano un po' più di lavoro, però davano anche un po' più di remunerazione e di soddisfazione dal punto di vista

professionale. Quando abbiamo ripreso le aziende, devo dire che abbiamo trovato un po' di difficoltà perché le aziende erano affittate e quindi abbiamo dovuto per prima cosa liberarle, tornarne in possesso col tempo perché purtroppo i miei nonni erano mancati e quindi avevamo dovuto darle in affitto. E poi, piano piano, un pezzo per volta, ci siamo ampliati col tempo e siamo ritornati in possesso di tutti i terreni, di tutta l'azienda che adesso è di 200 ettari circa. Diciamo che la passione per la risicoltura non è nata dall'oggi al domani ma, già da ragazzi, il sabato e la domenica si passavano nell'azienda del nonno materno che ha continuato a essere condotta da mio nonno e poi da mio zio e quindi si passavano quasi tutti i weekend vicini alla coltivazione del riso vedendone i vari aspetti e le varie problematiche; diciamo che all'inizio era più una passione così, uno scoprire un mondo diverso da quello della città di Torino, con i suoi problemi e con i suoi vantaggi e svantaggi. Dopo è diventata proprio una passione e quindi si è andata consolidando, si lavorava anche manualmente, si dava proprio un aiuto fisico anche all'azienda che tanto in quei giorni, specialmente nei periodi della raccolta e della semina, erano abbastanza intensi come impegno lavorativo.

Una delle attività che la domenica si faceva era anche quella della pesca alle rane, nella quale erano più portate le donne della famiglia, mia mamma e mia nonna, che andavano regolarmente a pescare le rane nel periodo di agosto fino ai primi di settembre; con la canna da pesca, con la canna di bambù e il boccone legato in fondo a una lenza, manualmente si pescavano le rane, si tiravano su dopo che erano state fatte abboccare al boccone, si prendevano poi in mano e si portavano a casa. La sera in genere si mangiavano le rane quasi sempre fritte, almeno a me piacevano di più fritte, mentre invece loro le mangiavano anche nelle minestre o comunque bollite con qualche condimento.

Un'altra attività che mi ricordo da ragazzo era quella di lanciare degli avannotti nel mese di giugno nelle risaie, per poi riprenderli a fine agosto, nell'ultima decade di agosto, quando si asciugavano dopo che erano diventati di una misura tale che erano facilmente catturabili con le mani e si facevano tutte le scoline con le mani a pescare queste carpe. Cosa che è un'attività ormai praticamente sparita, anche quella, perché un po' per mancanza di passione, un po' per mancanza di tempo, non viene più eseguita; almeno, non vedo neanche più i vicini o qualcuno che facciano questa attività, invece una volta era abbastanza diffusa, forse perché questa tecnica si adattava di più una volta quando le risaie non erano ben livellate quindi rimanevano sempre dei ristagni d'acqua nei quali le carpe potevano restare e sopravvivere alcuni giorni che ne permettevano la cattura.

L'altra attività era la monda delle mondine che venivano stagionalmente in cascina; io non me la ricordo molto perché ormai negli anni '70 praticamente si utilizzavano già i prodotti chimici per effettuare i primi trattamenti e le mondine non arrivavano più. L'unico ricordo che ho è un po' la fase dell'essiccazione, nella quale si utilizzavano degli impianti che necessitavano di una certa manualità e di continua assistenza. Allora c'erano gli addetti che facevano praticamente i turni tutta la notte, dormivano in una piccola brandina vicino all'essiccatoio e curavano l'essiccazione del riso. Quello me la ricordo, invece le mondine, non sono riuscito a viverle e a vederle, allora già non veniva più utilizzata l'aia, anche quella io non me la ricordo, ma venivano utilizzati degli essiccatoi a grana continua nei quali il riso entrava con un'umidità abbastanza alta dalla raccolta, anche perché mi ricordo sempre annate molto piovose ed umide, e nell'impianto passava attraverso tre colonne di metallo, diciamo contro delle lamiere forellate, le quali venivano attraversate dell'aria calda: in questa fase il riso perdeva umidità, però bisognava curarlo, nel senso che bisognava guardare che arrivasse veramente secco alla fine della terza colonna, e questo lavoro, rallentandolo e accelerandolo, era un lavoro abbastanza impegnativo e comunque ti impegnava costantemente sia il giorno che la notte, perché altrimenti non si riusciva più a trebbiare il giorno dopo se si sospendeva la notte. Inoltre, il fatto che l'impianto era a grana continua, necessitava di un'entrata continua e di uno scarico continuo. La mia azienda agricola, in parte, ha una fornitura di acqua propria da un fontanile che è posto a quattro chilometri a monte dall'azienda e lungo un'asta della quale noi siamo tenuti a fare manutenzione annuale; l'acqua nasce appunto da un fontanile naturale e arriva in azienda. Entrando in azienda, rimane e viene divisa nei vari fossi annacquatori e arriva alle varie camere delle risaie, questo per una parte dell'azienda, un'altra parte viene servita dal sistema irriguo nazionale che è gestito dall'Ovest Sesia, nella nostra zona, che fornisce una bocchetta per un quantitativo d'acqua che dà al consorzio: noi aderiamo al consorzio assieme ad altri miei colleghi e questo piccolo consorzio irriguo la distribuisce e si

impegna a fare manutenzione su tutti i fossi che portano l'acqua alla mia e anche ad altre aziende. Comunque, tutta l'intera rete viene costantemente monitorata attraverso il consorzio, come prima persona, e poi come Ovest Sesia che controlla che il consorzio effettui tutte le opere di manutenzione, che in genere vengono fatte nei mesi invernali, che consistono nello spurgo del fosso che si è riempito magari di sedimenti dell'irrigazione.

La nostra zona per fortuna è abbastanza ricca di acqua perché si trova a valle del canale Cavour che è il nostro principale irrigatore e si trova nella zona dei fontanili e, come parte della mia azienda, non grava sul sistema irriguo dell'Ovest Sesia e diciamo che nella mia zona non abbiamo mai avuto negli anni problemi di acqua; sì, qualche riduzione, e magari si faceva fatica, in certi periodi che magari coincidevano con le bagnature del mais o altre bagnature, comunque a parte qualche riduzione, siamo sempre riusciti a tenere le risaie sommerse.

L'acqua per noi è importantissima perché il riso ha bisogno dell'acqua nella prima fase, principalmente dopo la semina, perché deve essere sommerso per essere protetto dagli sbalzi termici della notte e dalle notti fredde della primavera, mentre nella fase finale ha bisogno dell'acqua per essere protetto dagli sbalzi termici che influenzano la fioritura nel mese di agosto.

Con gli anni ci siamo evoluti, abbiamo seguito un po' le nuove tecnologie e abbiamo cercato sempre di rimanere al passo coi tempi. Col fatto che produciamo riso da seme, molte volte cambiamo varietà e seguiamo le indicazioni delle ditte sementiere che programmano, per gli anni futuri, le varie varietà nuove che escono. Produciamo dei risi da interno che ci servono anche per la vendita diretta che abbiamo iniziato da qualche anno, come il Carnaroli e il gigante Vercelli che invece è una varietà storica ed è presidio Slow Food. Poi abbiamo delle varietà che vengono utilizzate all'interno del mercato italiano, che sono il Loto, che lo produciamo più che altro perché serve per produrre dei parboiled che vengono lavorati qui in Italia ma successivamente vengono esportati al nord Europa e poi un po' di risi varietà Indica che sono anche quelle dedicate al Nord Europa. Diciamo che vendiamo praticamente tutto in Italia alle riserie italiane che poi esportano nei vari paesi.

Il gigante Vercelli è una varietà storica che abbiamo scoperto assieme ad altre due aziende agricole del vercellese che sono l'azienda Agricola Tabacchi e Idea Riso; assieme abbiamo portato avanti questo progetto che è nato dalla scoperta di questa varietà antica con delle problematiche agronomiche che erano la taglia molto alta, per quello forse si chiama anche gigante, e la bassa resa alla lavorazione. Ciononostante, abbiamo proseguito nella ricerca e l'abbiamo seminato; nell'arco dei quattro anni che portiamo avanti la sperimentazione, siamo arrivati insomma ad ottenere un buon prodotto di qualità, tanto che ci è stato riconosciuto il presidio e lo produciamo tutto nel comune di Vercelli, naturalmente come il disciplinare prevede, e dove sono anche le nostre tre aziende. È una varietà che, se curata bene, badando bene ad effettuare la mietitura quando non è troppo maturo e cercando di essiccarlo in maniera adeguata, lavorandolo in maniera più dolce possibile perché il granello è molto fragile, comunque abbiamo una resa leggermente, cioè decisamente inferiore alle rese della lavorazione dei risi più commerciali che comunque ci porta ad avere un prodotto di alta qualità, oltre che molto particolare. L'idea di riscoprire questa varietà è nata un po' dalla curiosità dell'agricoltore che vedeva queste varietà antiche che abbiamo provato: alcune le abbiamo scartate e siamo arrivati al gigante Vercelli dopo averne visionate almeno 6 o 7 e abbiamo visto che comunque il gigante aveva qualche cosa di particolare nel suo granello molto grosso, si adattava bene ai risotti e aveva una buona tenuta in cottura e per quello lo abbiamo spinto e lo abbiamo portato avanti scartando altre varietà che, dal punto di vista storico, hanno avuto magari anche più importanza perché sono state coltivate lungo una superficie maggiore, però non avevano delle caratteristiche tali che potevano essere sostenibili ai giorni nostri.

Anche il Gigante bisogna saperlo apprezzare, bisogna che ci siano delle persone che sanno apprezzare la qualità e la storicità del prodotto, altrimenti così com'è anche adesso non sarebbe sostenibile dal punto di vista industriale. Le caratteristiche del gigante Vercelli sono: una pianta molto rustica, nasce abbastanza bene, ancor meglio nasce nella semina interrata che è la tecnica che abbiamo utilizzato noi e che invece una volta non era utilizzata, ma veniva utilizzato tramite trapianto addirittura negli anni 50. Invece noi abbiamo visto che con la semina interrata si adatta molto bene, si adatta meno bene alla semina in acqua perché risente un

po' della fatica nella germinazione e non è uniforme al momento della nascita; quindi, la semina interrata è la soluzione migliore che abbiamo riscoperto. Accetisce molto bene, fa molti figli, quindi da una gamba sola viene un bel mazzetto di riso, tanto che abbiamo deciso di spaziarlo a molto, addirittura 30 centimetri una fila dall'altra, proprio per permettergli il suo sviluppo migliore. La pianta è alta, diciamo, almeno 40 centimetri in più di una coltura normale dei risi moderni di adesso e ha il difetto dell'allettamento che cerchiamo di contenere con una tecnica dell'asciutta, gli diamo un'asciutta al mese di luglio di almeno una settimana/dieci giorni, in maniera che il culmo si irrobustisce e non prende malattie perché non rimane sommerso. Perché ovviamente il gigante Vercelli viene seminato in asciutta, ma dopo venti giorni, un mese dalla semina la risaia viene sommersa e viene trattato come un riso normalissimo, come gli altri risi e quindi, nonostante ciò, a luglio gli diamo un'asciutta per irrobustirlo ancora di più. E poi con le concimazioni usiamo praticamente quasi tutto a matrice organica e stiamo abbastanza bassi come unità di azoto per non far sviluppare troppo quella pianta che è già portata ad essere molto alta e molto sviluppata.

Nel disciplinare ci siamo imposti per prima cosa, per agevolare le concimazioni, di effettuare un sovescio invernale, cioè seminiamo una coltura da sovescio che poi interriamo prima dell'aratura primaverile e durante tutto il periodo di crescita del riso cerchiamo di evitare il più possibile trattamenti chimici; sicuramente li evitiamo sulle ripe e sui canali che circondano gli appezzamenti e non effettuiamo nessun trattamento fungicida, che sono i trattamenti che vengono fatti al momento della fioritura del riso per proteggerlo dal brusone, perché il gigante Vercelli ha una sua naturale resistenza alle malattie fungine e quindi non ci dà questa problematica, per nostra fortuna, e quindi permette appunto di non effettuare alcun trattamento fungicida al momento della fioritura. Dopo si fa la trebbiatura normale con le mietitrebbie; di solito sempre nel disciplinare utilizziamo delle mietitrebbie con rotor, cioè non tradizionali, ma leggermente più aggressive perché il granello è abbastanza difficile da staccare dal rachide, dalla spiga e quindi queste mietitrebbie ci permettono, senza aggredire troppo di nuovo il granello, di sgranarlo in maniera più agevole.

Oggi noi risicoltori viviamo un periodo abbastanza di incertezza perché non riusciamo a programmare le semine di varietà di cui le industrie hanno bisogno. Se cerchi di seguire il mercato si sbaglia sempre perché il mercato successivo è l'opposto del mercato precedente; tutti seguono il mercato, quindi se abbiamo avuto un eccesso di risi Indica, allora ci rivolgiamo tutti a mettere dei risi da interno, però poi si scopre che c'è troppa merce da interno e quindi si svaluta il nostro riso e dobbiamo ritornare a cercare un equilibrio, e non è facile. L'unica soluzione potrebbe essere quella che già adottato in alcuni casi, cioè di fare un contratto di coltivazione dove è l'industria che mi deve dire di quanta merce ha bisogno e di che tipologia di merce ha bisogno, in questa maniera io sono più cautelato e ho comunque la certezza che il mio prodotto trova uno sbocco più agevole. Però purtroppo non sempre si trova da fare i contratti di coltivazione e non sempre l'industria ha intenzione di seguire le nostre problematiche; quindi ci troviamo molte volte a cercare soluzioni alternative come può essere quella di trovare una varietà storica come gigante Vercelli per avere una piccola nicchia di mercato, aiutati da Slow Food e da chi apprezza queste attività, oppure cercare di vendere al minuto ai privati la nostra produzione, però purtroppo sono sempre quantitativi limitati, non si può certo pretendere di fare grossi numeri, però si cerca di tenere i piedi un po' in tutte le staffe per proseguire in questo periodo di incertezza, per capire in che direzione vuole andare la risicoltura italiana. Anche quest'anno abbiamo meno riso sul mercato perché abbiamo meno superficie, bisognerà vedere come le industrie risiere si comporteranno sulle quotazioni, cioè se ci daranno un margine maggiore oppure se continueranno a importare materiale dall'estero mettendoci alla stregua di produttori che utilizzano tecnologie che noi abbiamo già scartato, con prodotti chimici molto velenosi che loro usano giornalmente mentre noi è già da trent'anni che non utilizziamo più e quindi andiamo a competere con delle situazioni che non sono al pari delle nostre.

L'industria miscela poi i vari lotti arrivati dall'estero dall'Italia per alzare la qualità dell'estero inserendogli un po' di riso italiano che è sicuramente di qualità superiore, anche solo per il fatto che hanno il campione in mano, lo vedono e quindi sanno giudicare se quel produttore ha lavorato bene o lavorato male. È diverso quando arriva una nave intera a Genova e poi va scaricata, quindi si troveranno anche loro con della merce più o meno scadente delle volte, però cercano di tenere e di alzare il livello medio di qualità, appunto

tagliandolo un po' con quello italiano, perché altrimenti non si spiega come mai il nostro riso non prende un canale dedicato solo al riso italiano, ma diventa tutto mischiato assieme. La produzione di semente, che riguarda più o meno il 20% della nostra produzione totale, è gestita con la collaborazione delle industrie sementiere italiane e quindi si programma nel mese di dicembre, si proclamano le semine da effettuare nel mese di aprile e, in base alle esigenze dell'industria sementiera, si seminano e si mettono in produzione le varietà che loro prevedono di poter vendere nella campagna successiva.

La lavorazione particolare che noi dobbiamo fare è la monda manuale che effettuiamo adesso solo più con manodopera cinese perché purtroppo la manodopera italiana, non si trova più in grandi numeri e quindi fino ad adesso i cinesi si adattano molto, ma sono anche bravi ad espletare questa lavorazione di monda, togliendo il riso crodo che è il riso selvatico che cadrebbe nel campo se non fosse eliminato e che porta quella grana rossa che svaluta in maniera sensibile la granella di semente. Anzi, dovrebbe essere addirittura assente per certe tipologie di seme e quindi effettuiamo questa monda ed effettuiamo la pulizia di tutti i macchinari quando cambiamo da una varietà all'altra perché non deve essere inquinata neanche da un'altra varietà, non solo dal riso crodo. Poi forniamo i campioni all'Ensa che fa ancora un ulteriore controllo dopo averle controllate in campo, e alla fine, se tutto va bene, l'industria sementiera ritira il prodotto ed effettua poi una selezione meccanica nella quale fanno ancora una pulitura ulteriore e poi vanno a commercializzarla agli altri produttori.

A2 - QUESTIONNAIRES FOR THE FIELD SURVEY

01 - QUESTIONARIO AGRICOLTORE

Presentazione del soggetto:

Nome cognome, età, professione, come si chiama la sua azienda agricola.

Che cosa l'ha spinto a scegliere il suo lavoro?

Da chi ha imparato il mestiere?

Se azienda di famiglia, com'è stato l'avvicendamento con chi l'ha preceduta? Elementi di continuità e discontinuità.

Rapporto con il territorio:

Mi parli della sua terra: quali sono gli elementi che la legano al suo territorio?

Il paesaggio intorno a lei è cambiato negli anni? In che modo?

Gli animali selvatici nella risaia? Stanno tornando dopo i giorni della chimica più spinta...

Si dice che coltivare il riso significhi coltivare l'acqua...

La coltivazione in asciutta che cambia il paesaggio

C'è un rapporto fra salute e tutela del paesaggio?

Quale pensa sarà il futuro del suo territorio?

La risaia e la sua coltivazione:

Chimica per diserbare, chimica per concimare... cosa pensa dell'uso della chimica nella coltivazione del riso?

Quali varietà coltiva e per quali ragioni le ha scelte?

Cosa pensa del ritorno delle varietà tradizionali?

La ricerca di nuove varietà: dalla massimizzazione della produzione alla ricerca di varietà resistenti a parassiti e condizioni climatiche avverse.

Precision farming: sa di che cosa si tratta e ritiene sia uno strumento da adottare in prospettiva di sostenibilità ambientale?

Lei vuole bene al riso che coltiva? Parla mai alle sue piante, alla sua terra?

Quando arriva a casa dopo il lavoro parla ai suoi familiari del suo riso?

Coltivare la risaia rispettando l'ambiente fa stare meglio anche l'agricoltore o è vuota retorica?

Cosa significa produrre un riso buono?

Lei come racconta il suo prodotto?

Il ritorno delle mondine... dalla Cina...

Il rapporto con la cultura tradizionale

Fate benedire i vostri animali / macchinari? (Sant'Antonio Abate)

Ci sono delle festività connesse alla raccolta/semina del riso che voi festeggiate?

C'è un santo a cui si rivolge per proteggere il suo raccolto?

Tiene in casa del riso in mazzetti per proteggere la casa e la sua famiglia o il riso in casa è un alimento e basta?

La risaia è muta o le parla?

Lei canta mai mentre lavora?

Ha in mente qualche detto o canzone che ancora viene usata in risaia o in cascina?

Il riso in cucina

Il riso è un alimento quotidiano o un alimento di festa?

Ci sono delle ricette con il riso che lei consumava e che non ha più avuto modo / piacere di mangiare?

Il riso nei piatti dolci?

Il risotto, come si cucina, come è cambiato nel tempo con l'avvicinarsi delle varietà di riso, se lo ricorda da sempre come modalità di consumo del riso?

Qual è il piatto a base di riso più rappresentativo della sua terra e come lo cucina?

Qual è il piatto a base di riso più rappresentativo per la sua famiglia?

Cambino le varietà di riso e con esse cambiano anche i modi di cucinare il riso?

Il riso e la salute

Quando era bambino il riso era considerato alimento per guarire da qualche malattia?

E ora?

Il riso in bianco quando lo consuma?

Qual è il riso della salute oggi? È lo stesso della sua infanzia? (risi integrali, risi tipo indica come il Venere ricchi di ferro e silicio quindi con proprietà antiossidanti)

Il riso fa bene?

Prodotti a base di riso: latte, riso soffiato, gallette di riso...

Il riso e la longevità

Ritiene che il riso sia un alimento adatto a prolungare la sua vita e a mantenerla in salute?

Mangiare un piatto di riso fa bene solo al corpo o anche allo spirito? Qual è il modo giusto per cucinare il riso e farla stare bene?

Quanto è importante per il suo benessere che la sua dieta contenga piatti e sapori che ha ereditato dai suoi nonni, dai genitori o dalla tradizione del suo territorio?

Per una persona anziana quanto conta avere nel piatto un alimento che sia non solo un agglomerato di calorie ma anche portatore di affetti e memorie?

02 - QUESTIONARIO RAPPRESENTANTE ISTITUZIONI

Presentazione del soggetto:

Nome cognome, età, professione.

Il suo rapporto con il riso.

Rapporto con il territorio:

Mi parli della sua terra: quali sono gli elementi che la legano al suo territorio?

Il paesaggio intorno a lei è cambiato negli anni? In che modo?

Gli animali nella risaia? Stanno tornando dopo i giorni della chimica più spinta...

Coltivare l'acqua per coltivare il riso... secondo lei cosa significa?

C'è un rapporto fra salute e tutela del paesaggio?

Quale pensa sarà il futuro del suo territorio?

Il rapporto con la cultura tradizionale

Ricorda qualche festività legata alla coltivazione, raccolta, semina, del riso?

C'è un Santo a cui si rivolge per sé e per la sua famiglia?

Tiene in casa del riso in mazzetti per proteggere la casa e la sua famiglia o il riso in casa è un alimento e basta?

Ha in mente qualche detto o canzone che ancora viene usata in risaia o in cascina?

Il riso in cucina

Il riso è un alimento quotidiano o un alimento di festa?

Il riso fa parte del suo paniere abituale?

Ci sono delle ricette con il riso che lei consumava e che non ha più avuto modo / piacere di mangiare?

Usa riso nei piatti dolci?

Il risotto, come si cucina, come è cambiato nel tempo con l'avvicinarsi delle varietà di riso, se lo ricorda da sempre come modalità di consumo del riso?

Qual è il piatto a base di riso più rappresentativo della sua terra e come lo cucina?

Qual è il piatto a base di riso più rappresentativo per la sua famiglia?

Cambino le varietà di riso e con esse cambiano anche i modi di cucinare il riso?

Il riso e la salute

Quando era bambino il riso era considerato alimento per guarire da qualche malattia?

E ora?

Il riso in bianco quando lo consuma?

Qual è il riso della salute oggi? È lo stesso della sua infanzia? (risi integrali, risi tipo indica come il Venere ricchi di ferro e silicio quindi con proprietà antiossidanti)

Il riso fa bene?

Prodotti a base di riso: latte, riso soffiato, gallette di riso...

Il riso e la longevità

Ritiene che il riso sia un alimento adatto a prolungare la sua vita e a mantenerla in salute?

Mangiare un piatto di riso fa bene solo al corpo o anche allo spirito? Qual è il modo giusto per cucinare il riso e farla stare bene?

Quanto è importante per il suo benessere che la sua dieta contenga piatti e sapori che ha ereditato dai suoi nonni, dai genitori o dalla tradizione del suo territorio?

Per una persona anziana quanto conta avere nel piatto un alimento che sia non solo un agglomerato di calorie ma anche portatore di affetti e memorie?

03 - QUESTIONARIO FOOD BLOGGER/ INFLUENCER/ MEDIA PARTNER

Presentazione del soggetto:

Nome cognome, età, professione.

Un po' della tua storia.

Promuovere il riso:

Promuovere il riso italiano. Da dove nasce e perché ce n'è tanto bisogno?

Raccontami una giornata tipo del tuo lavoro

Legami con il territorio

Che cosa ti lega a Vercelli e alle risaie che la circondano?

Hai visto cambiare il paesaggio delle risaie in questi anni? In che modo?

Molti animali sono tornati a popolare le risaie. È un segnale positivo? Cosa significa?

Varietà antiche di riso

Le varietà antiche di riso e il loro ritorno in risaia. Cosa ne pensi?

Il ritorno delle varietà antiche ha una ricaduta positiva sull'ambiente e sul riso che portiamo in tavola?

Dal paradigma quantitativo a quello qualitativo

Il mondo della risicoltura sta cambiando rapidamente sospinto dalla necessità di cambiare il modello economico. Si è passati da vendere il risone ai grandi gruppi industriali a trasformare e vendere direttamente il riso prodotto.

Questo cambio di paradigma sembra aver influito positivamente sull'attenzione ai prodotti chimici utilizzati e più in generale alla qualità del prodotto che finisce sulla tavola degli italiani. Il riso che si produce oggi è migliore di quello che si produceva vent'anni fa?

Cultura e narrazione:

Quanto conta l'elemento culturale nella narrazione del riso?

Come racconti il riso?

Il riso in cucina / affetti:

Passiamo al riso cucinato:

Per te il riso è un alimento quotidiano o un alimento della festa?

Ricordi un piatto della festa a base di riso al quale sei particolarmente affezionata, magari perché lo cucinava tua mamma o tua nonna?

Quanto sono attenti i cuochi del territorio al rapporto con la tradizione locale?

Riso e salute:

Il riso è un alimento salutare secondo te?

Oltre all'aspetto nutrizionale che connota il riso come alimento salutare ci sono altri elementi che ci fanno bene? Penso ad esempio al rapporto affettivo con il riso o alla memoria di un riso cucinato da chi ci ha amato...

Quanto è importante per il suo benessere che la sua dieta contenga piatti e sapori che ha ereditato dai suoi nonni, dai genitori o dalla tradizione del suo territorio?

Per una persona anziana quanto conta avere nel piatto un alimento che sia non solo un agglomerato di calorie ma anche portatore di affetti e memorie?

Quando era bambino il riso era considerato alimento per guarire da qualche malattia?

E ora?

Il riso in bianco quando lo consuma?

Qual è il riso della salute oggi? È lo stesso della sua infanzia? (risi integrali, risi tipo indica come il Venere ricchi di ferro e silicio quindi con proprietà antiossidanti)

04 - QUESTIONARIO AGRICOLTORE DISTRETTO BIO

Azienda e territorio:

Nome cognome, età, professione, dove ci troviamo, nome dell'azienda agricola.

Mi racconti un po' della sua storia in azienda, come ha cominciato e le tappe più importanti nell'evoluzione dell'azienda.

A un certo punto ha deciso che la coltivazione convenzionale del riso non faceva più per lei. Mi vuole raccontare le ragioni che l'hanno portata a fare una scelta differente?

Quali sono state le tappe verso un modo di fare agricoltura differente e quanto è stato difficile?

La scelta di costruire una rete di agricoltori locali accomunati da una sensibilità ambientale forte che cosa significa per voi?

Che cosa risponde ai coltivatori convenzionali che sostengono che il riso bio non può sfamare il mondo?
Parliamo di rese per ettaro
La rotazione implica un dimezzamento della produzione di riso rispetto alla coltivazione riso su riso...
Come si rapporta lei agli agricoltori convenzionali di riso? Meglio un atteggiamento di apertura e dialogo o di chiusura
Il distretto BIO del riso Piemontese...
È contento delle scelte che ha fatto?
Coltivare la risaia rispettando l'ambiente fa stare meglio anche l'agricoltore?
Chiudere la filiera con la trasformazione e la vendita diretta significa anche estendere la propria rete sociale, stabilire nuove relazioni, interagire direttamente con chi mangerà il vostro riso. È così?
Si può dire che produrre un riso sano implica anche arricchire la sfera sociale e relazionale?
Mi parli della sua terra: che cosa ama di più della sua terra?
Il paesaggio intorno a lei è cambiato negli anni? In che modo?
Gli animali selvatici nella risaia? Stanno tornando dopo i giorni della chimica più spinta
Qualcuno sostiene che anche il riso biologico implichi un inquinamento dell'acqua...
Quale pensa sarà il futuro del suo territorio?
Cosa pensa del ritorno delle varietà tradizionali?
Lei vuole bene al riso che coltiva? Parla mai alle sue piante, alla sua terra?
Quando arriva a casa dopo il lavoro parla ai suoi familiari del suo riso?
Mi dice qualcosa sul fiore del riso?

Tradizione

Fate benedire i vostri animali / macchinari? (Sant'Antonio Abate)
Ci sono delle festività connesse alla raccolta/semina del riso che voi festeggiate?
C'è un santo a cui si rivolge per proteggere il suo raccolto?
Tiene in casa del riso in mazzetti, fatto a forma di bamboline, per proteggere la casa e la sua famiglia?
Ha in mente qualche detto o canzone che ancora viene usata in risaia o in cascina?

Il riso in cucina

Provi a tornare con la memoria alla cucina di casa sua, quando ancora la cucina era il regno della sua mamma o della nonna: c'è una ricetta a base di riso che non ha più avuto modo di mangiare o che invece si è conservata e continua a far parte del ricettario di famiglia alla quale è particolarmente affezionato?
Cambiano le varietà di riso e con esse cambiano anche i modi di cucinare il riso?
Quando era bambino il riso era considerato alimento per guarire da qualche malattia?
Qual è il riso della salute oggi? È lo stesso della sua infanzia? (risi integrali, risi tipo indica come il Venere ricchi di ferro e silicio quindi con proprietà antiossidanti)
Potrebbe vivere bene senza riso?
Per una persona anziana quanto conta avere nel piatto un alimento che sia non solo un agglomerato di calorie ma anche portatore di affetti e memorie?

05 - QUESTIONARIO CASCINE ORSINE

Breve presentazione, nome cognome, età, dove ci troviamo, nome dell'azienda agricola e il suo percorso in azienda.

Le Cascine Orsine, la storia di un'azienda agricola che si lega indissolubilmente alla storia di una famiglia. Vuole raccontarmi il percorso compiuto dalla sua famiglia e in particolare il processo di

conversione che questa azienda agricola ha compiuto passando da un'agricoltura convenzionale a un'agricoltura attenta agli equilibri naturali?

La coltivazione del riso in azienda: come avviene e quali metodi adottate per produrre un riso sano?

Lei ha memoria del percorso fatto per individuare metodi e strategie volte alla produzione del riso biologico? Immagino si sia proceduto per tentativi e traendo parte delle informazioni dai metodi tradizionali pre-chimica...

Un'azienda come quelle di una volta: il riso in contesti monocultura... qui invece ci sono animali che producono il concime... si può fare?

Cosa pensa del ritorno delle varietà antiche e storiche di riso? A che fare con il tema della biodiversità o è solo una moda passeggera?

Voi siete certificati sia biologico che biodinamico. Come mai questa scelta? E cosa ne pensa dell'accusa mossa dalla comunità scientifica rispetto ai metodi definiti come stregoneschi, magici, superstiziosi che caratterizzano il metodo biodinamico?

Voi siete stati sicuramente i pionieri di un modello colturale in Italia ma non solo. Ci sono state nel passato occasioni di scambio delle conoscenze tra agricoltori desiderosi di avviare la coltivazione di riso con metodi biologici? La prima volta che ho sentito parlare di voi è stato a Gionzana, alle porte di Novara da un risaiolo ultra novantenne...

Ci sono soggetti che creano occasioni di interazione fra agricoltori per far circolare metodi di coltivazione, strategie di commercializzazione e in generale saperi volti a migliorare e a far crescere le aziende agricole che producono riso biologico? Esiste una qualche forma di coordinazione tra voi produttori? O ciascuno viaggia per la sua strada?

Sono ancora in molti tra le pianure piemontesi e lombarde a ritenere che l'agricoltura biologica del riso sia o una farsa oppure che implichi rese non sostenibili economicamente. Lei cosa ne pensa?

Molti risicoltori convenzionali dicono anche che la chimica di oggi, misurata grazie al precision farming e al miglioramento dei principi attivi che si dissolvono sempre più rapidamente senza lasciare tracce è enormemente meno impattante rispetto a quella di un decennio fa e non paragonabile a quella adottata negli anni settanta. Che cosa ne pensa?

Il cibo, nelle sue dinamiche di produzione e consumo, è considerato un elemento chiave nei sistemi sociali, economici e politici. A suo avviso l'agricoltore deve avere un ruolo anche politico nella società e come lo deve affermare? Attraverso quali prese di posizione?

Chiudere la filiera con la trasformazione e la vendita diretta significa anche estendere la propria rete sociale, stabilire nuove relazioni, interagire direttamente con chi mangerà i vostri prodotti. È così?

Dal suo punto di osservazione che è sicuramente privilegiato come ha visto cambiare negli anni le richieste dei consumatori? Il vostro pubblico è cambiato e sta cambiando?

Che iniziative adottate per comunicare ai vostri clienti e potenziali clienti ciò che fate per salvaguardare gli ecosistemi che insistono sui vostri terreni?

Mi racconti un po' del vostro territorio, delle marcete, dei prati stabili, dell'integrazione fra fauna selvatica, agricoltura e allevamento.

Che cosa ama di più della sua terra?

Si dice che coltivare il riso sia un po' coltivare l'acqua. In effetti il binomio riso acqua è molto stretto.

Alla luce dei cambiamenti climatici che da un anno a questa parte hanno stravolto intere porzioni della Pianura Padana come pensate di reagire e quali strategie ritenete più idonee per la salvaguardia di questa preziosa risorsa? Mi racconti un po' della sua storia in azienda, come ha cominciato e le tappe più importanti nell'evoluzione dell'azienda.

Provi a tornare con la memoria alla cucina di casa sua, ai giorni di festa in cui la famiglia si riuniva: c'è una ricetta a base di riso che veniva preparata e faceva parte della tradizione di famiglia? Se si le capita ancora di mangiarla e in quali occasioni?

A suo avviso il riso è un alimento che può guarire? Se sì in quali occasioni?