

## Morte e rinascita di una risorsa sostenibile: le terre d'acqua e il riso Gigante Vercelli

*Death and rebirth of a sustainable resource: the lands of water and the "Giant (Gigante)-Vercelli" rice*

**Davide Porporato**

---



**Edizione digitale**

URL: <https://journals.openedition.org/aam/4764>

DOI: 10.4000/aam.4764

ISSN: 2038-3215

**Editore**

Dipartimento Culture e Società - Università di Palermo

**Notizia bibliografica digitale**

Davide Porporato, «Morte e rinascita di una risorsa sostenibile: le terre d'acqua e il riso Gigante Vercelli», *Archivio antropologico mediterraneo* [Online], Anno XXIV, n. 23 (2) | 2021, online dal 31 décembre 2021, consultato il 04 janvier 2022. URL: <http://journals.openedition.org/aam/4764> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/aam.4764>

---

Questo documento è stato generato automaticamente il 4 janvier 2022.



Archivio antropologico mediterraneo è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale.

---

# Morte e rinascita di una risorsa sostenibile: le terre d'acqua e il riso Gigante Vercelli

*Death and rebirth of a sustainable resource: the lands of water and the "Giant (Gigante)-Vercelli" rice*

**Davide Porporato**

---

## Introduzione<sup>1</sup>

- <sup>1</sup> Nell'Italia settentrionale, e in particolare nell'areale risicolo del Piemonte Orientale (province di Vercelli, Biella e Novara), la coltivazione del riso è un tratto estremamente rilevante che caratterizza non solo l'economia del territorio, ma la stessa identità dei luoghi, definendone in maniera unica e peculiare il paesaggio. Fernand Braudel ha inserito il riso nel ristretto gruppo di quelle che ha definito "piante di civiltà": fanno parte di questo gruppo le piante «che hanno organizzato la vita materiale e talvolta psichica degli uomini, a grande profondità, fino a diventare strutture quasi irreversibili» (Braudel 1977: 72).
- <sup>2</sup> La presenza delle risaie nella pianura irrigua dell'Alto Piemonte è storicamente attestata a partire dal tardo Medioevo: da quell'epoca tale coltura si è via via espansa, segnandone il paesaggio agrario. A partire dal Medioevo dunque, attraverso l'età moderna e contemporanea, la coltivazione di *Oryza sativa* L. si è radicata e diffusa e la sua storia – colturale e culturale – più si avvicina a noi e più diventa analitica e esaustiva (Faccini 1976; Cinotto 2002a; Borgia, Masotti, 2015).
- <sup>3</sup> La presenza del riso quale elemento caratterizzante l'agricoltura della pianura vercellese venne sottolineata, nel quadro di un'analitica descrizione del territorio regionale, da Francesco Agostino della Chiesa il quale nel 1635, nella *Relazione dello stato presente del Piemonte*, così scriveva:

la provincia Verellese, quantunque non produca nelle alpi, e nei colli gran quantità di frumenti, e dalla Dora fino a Santia, e poi verso la Bessa, e in alcune altre parti vi siano larghe pianure, le quali per la gran siccità restano quasi tutte incolte, eccetto intorno a Cigliano, Tronzano e Santia: ha però fertilissimi campi intorno al Po, e da S. Germano fino alla Sesia, onde non ha bisogno de grani forestieri, anzi della grandissima quantità de risi, che nelle sue grasse campagne raccoglie, ne abbonda molte parti de1 Piemonte (della Chiesa 1777: 79).

- 4 Una storia plurisecolare che ha disegnato e modellato il paesaggio in maniera unica e profonda: chiunque attraversi la pianura vercellese-novarese fra la tarda primavera e l'estate non può non rimanere colpito dall'unicità della campagna allagata che dà vita a un "mare a quadretti", generato dagli argini che contornano la camera della risaia contenente l'acqua (Berengo Gardin 2013).
- 5 È l'acqua l'elemento che più caratterizza la risicoltura: non solo quale terreno di coltura del riso, ma anche come elemento sociale. Una centralità che è stata ben evidenziata da Piero Bevilacqua, il quale ha sottolineato come «forse in poche altre colture come in questa, per la vita della quale appare così vincolante la presenza di risorse idriche, è possibile intravedere di fatto e simbolicamente la *funzione anche socialmente rivoluzionaria dell'acqua*» (Bevilacqua 1989: 272; Sorcinelli 1998; Teti 2013). L'acqua, nella pianura risicola, diventa quindi un elemento che segna non solo il paesaggio, ma contribuisce in maniera determinante a definire l'identità stessa delle persone come le mondine dell'Otto-Novecento, 'innaturalmente' piegate nel corpo e nell'anima, costrette ad assumere, per estirpare le erbe infestanti, sconce posture: il capo verso l'acqua e il sedere rivolto al cielo «ponendo la parte ignobile del corpo più in alto di quella nobile, che è la fronte» come ricorda Sebastiano Vassalli (1990: 56).
- 6 In questa funzione socialmente rivoluzionaria dell'acqua si inserisce l'epopea delle canalizzazioni che, soprattutto nel corso dell'Ottocento, ha dotato la pianura irrigua piemontese di un'infrastruttura articolata, unica nel suo genere, che tuttora è perfettamente funzionante e funzionale (Cabiati 2014). Un sistema complesso, realizzato grazie al connubio fra geniali intuizioni e sedimentati saperi popolari. Si tratta di un ramificato sistema di canalizzazioni interconnesse, sviluppato a partire dal tardo medioevo - Roggia marchionale di Gattinara, XIV secolo - e Novecento - Canale Regina Elena, entrato in esercizio nel 1954 -, il cui asse portante è il Canale Cavour (Donna 1939; Monti 1978; Bracco 2002). Una enorme infrastruttura idraulica a servizio dell'agricoltura, governata oggi anche con l'ausilio di sofisticate tecnologie elettroniche, ma che per secoli ha avuto (e in parte ha tuttora) il suo regolatore nella pressoché sconosciuta figura dell'"acquaio", un profondo conoscitore della risaia, che sapeva portare a spasso l'acqua sfruttando gli impercettibili dislivelli orografici che segnano la pianura piemontese (Petrini 2009).
- 7 Altro elemento caratterizzante questo ampio areale piemontese è la grande cascina a corte quale struttura-modello dell'azienda risicola, vero e proprio micro-villaggio, storicamente dotato, nei complessi di maggiore dimensione, di scuola, cappella e persino dell'osteria (Bravo 2001: 127)<sup>2</sup>. La cascina da riso diventa lo spazio in cui, nel Piemonte Orientale, per secoli si è costruita la comunità, diventando quindi miniatura del paese, «unità minima di percezione dell'appartenenza» (Gri 2009: 93). L'appartenenza al microcosmo della cascina diventa dunque - in un dialogico rapporto con borghi e città - uno degli spazi elettivi nei quali si è costruita la complessa e articolata fisionomia del territorio della pianura vercellese-novarese (Ferrari, Leigheb 2013)<sup>3</sup>.

## Il riso Gigante Vercelli

- 8 Nel corso degli ultimi decenni le ricerche che hanno interessato le terre d'acqua hanno posto al centro aspetti diversi della cultura del riso: non si possono non ricordare l'indagine sul canto di monda che definisce e rappresenta il paesaggio sonoro della risaia (Castelli, Lovatto, Jona, 2005) e la ricerca orientata a documentare le forme e le pratiche del calendario rituale contadino, dedicando «vasto spazio alla ricostruzione del ciclo produttivo del riso e al sistema cerimoniale ad esso connesso. L'esito di questa indagine sul terreno ha evidenziato il permanere di una complessa ritualità contadina tendente a favorire la buona annata agraria e la fertilità della terra. Si tratta di culturalità popolari trasigrate dall'universo cerealicolo, adattate alla nuova coltivazione risicola» (Grimaldi, Saiu 2007: 238-239)<sup>4</sup>, mentre gli aspetti strategici ed economici delle aziende risicole sono stati approfonditi da Anna Chiara Invernizzi (2017). Manca però ancora un'indagine d'insieme attraverso cui le diverse tessere di questo mosaico, a cui vanno almeno aggiunte le dimensioni letterarie, cinematografiche e gastronomiche<sup>5</sup>, diano luogo a un patrimonio conoscitivo condiviso e pienamente riconosciuto.
- 9 A partire da queste considerazioni si è ritenuto utile cominciare a mettere a fuoco un caso finora inesplorato, approfondendo la riproposta di una pratica colturale che in passato era parte dell'orizzonte produttivo delle terre d'acqua. Ci riferiamo alla recente ripresa della produzione del riso Gigante Vercelli, una varietà messa a punto a cavallo della seconda guerra mondiale, la cui coltivazione è stata abbandonata a partire dagli anni Sessanta del Novecento, e che in anni recenti è stata riscoperta e nuovamente messa in produzione. L'ambito territoriale di riferimento in cui è stata condotta l'indagine è il territorio vercellese, cuore di uno dei più grandi distretti agroindustriali italiani, quale appunto è quello risicolo<sup>6</sup>.
- 10 La ricerca avviata con una esaustiva ricognizione delle fonti a stampa è proseguita con la raccolta di interviste ai soggetti più direttamente coinvolti nel progetto di rinascita del riso Gigante Vercelli. Le testimonianze raccolte, registrate in video, si sono soffermate sulle ragioni della riproposta, sulle tecniche produttive, sulle criticità che questa operazione di recupero comporta (produzione in purezza del seme e adozione di specifiche pratiche agronomiche)<sup>7</sup>. I soggetti attualmente impegnati nel percorso di recupero del riso Gigante sono riconducibili al sistema dell'agroindustria, che, nel comparto risicolo è stato, negli ultimi decenni, il modello organizzativo e produttivo prevalente. Mentre in altri contesti (piccolo allevamento, produzioni casarie, apicoltura, erbe officinali, ecc.) si nota più frequentemente l'iniziativa di forze economiche provenienti dall'esterno, nel territorio risicolo della pianura padana gli investimenti esterni sono praticamente assenti (è rarissimo il caso che una cascina da riso venga posta in vendita, anche di fronte a offerte molto cospicue). Si è piuttosto assistito ad un accorpamento di superfici aziendali, favorito dallo sviluppo della meccanizzazione. La complessità del mercato del riso di fronte alle sfide della globalizzazione (ad esempio la concorrenza con i grandi produttori asiatici, quali Cambogia e Birmania) ha però fatto sorgere l'esigenza di diversificare la produzione, riscoprire i valori territoriali, valorizzare le produzioni autoctone. Si tratta di una presa di coscienza che il comparto risicolo piemontese ha forse acquisito osservando quanto compiuto nei decenni passati dal settore vitivinicolo, soprattutto dopo la crisi generata

dallo scandalo del metanolo scoppiato nel 1986. Da quell'anno la viticoltura piemontese intraprese infatti un percorso di crescita basato sulla qualità e la diversificazione dei prodotti. Che il modello sia quello del mondo vinicolo lo si nota da una serie di fenomeni, già registrati nei decenni passati nel settore enologico: creazione di musei aziendali, promozione di sinergie con la ristorazione di qualità<sup>8</sup>, nascita delle "strade del riso", sul modello delle "strade del vino". Anche il diffondersi di un modello di risicoltura biologica rompe in una certa misura lo schema agroindustriale, introducendo un'interessante novità: la possibilità di rendere profittevoli aziende risicole molto piccole destinate viceversa, con il modello convenzionale, a collassare dal punto di vista economico.

- 11 Per leggere questo fenomeno riteniamo utile, quale lente interpretativa, ricorrere al concetto di *minoranza creativa*, tratto dalle teorie di Arnold J. Toynbee (1889-1975), applicato al contesto socioeconomico italiano da Domenico De Masi (De Masi 1989, 2003, 2016) e recentemente utilizzato per spiegare lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Italia (Corradi 2015). Che questa sia una prospettiva utile per comprendere e interpretare più in generale i processi di patrimonializzazione e riscoperta dei prodotti agricoli tradizionali è stato confermato da Laurence Bérard e Philippe Marchenay, i quali hanno sottolineato come queste minoranze siano trasversali a diversi soggetti della filiera:

Ce patrimoine que recouvrent les productions locales n'est pas seulement revendiqué par les producteurs, il l'est aussi par les élus locaux, par les structures locales de l'agriculture, de la culture, par les promoteurs de l'agroalimentaire qui, tous, jouent un rôle actif et, pour finir, par la population tout entière. Ce phénomène, qui a pris une ampleur croissante ces dernières années, conduit à une reconsidération générale. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, ces productions, habituellement synonymes d'inertie et d'immobilisme pour le commun des mortels, font preuve, pour un certain nombre d'entre elles, d'un grand dynamisme. Elles sont directement confrontées à l'innovation face à laquelle elles doivent se positionner, surtout lorsqu'elles sont l'objet d'une relance vigoureuse, concomitante de l'obtention d'une protection. Cette effervescence donne lieu à l'émergence de catégories, perméables et mouvantes, rendant compte de ce positionnement patrimonial sur le terrain (Bérard, Marchenay 2004: 114).

- 12 Se le cose stanno così, ecco che anche il piccolo gruppo di aziende agricole vercellesi che, sostenute da Slow Food, hanno intrapreso il recupero del Gigante, possono essere considerate una piccola ma significativa minoranza creativa, anticipatrice di una tendenza che andrà a consolidarsi - molti ne sono i segnali - nei prossimi anni.
- 13 Come evidenzia il nome stesso, il riso Gigante Vercelli trova la sua origine nella tradizione risicola vercellese. È l'esito di una lunga sperimentazione condotta presso la 'Stazione sperimentale della Risicoltura e delle Coltivazioni irrigue', nata a Vercelli nel 1908. Nel 1936 venne creata la prima varietà, denominata Gigante Vercelli inallettabile, dall'incrocio artificiale tra le varietà Lady Wright importata in Italia nel 1925 dalla California, e il Vialone. Successive selezioni volte a migliorarne la qualità, condotte da Giovanni Roncarolo<sup>9</sup>, portarono nel 1946 alla creazione del Gigante Vercelli<sup>10</sup>: una varietà che, tra quelle di tipo fino e superfino, con Razza 77, Carnaroli e Vialone, negli anni del secondo dopoguerra fu tra le più coltivate: sul finire degli anni Quaranta la produzione superava le novecento tonnellate, e nel 1964 la superficie coltivata a Gigante Vercelli era di 583 ettari (Tinarelli 1966)<sup>11</sup>.

- 14 Per garantire una maggiore resa produttiva per il riso Gigante Vercelli si adottava la tecnica del trapianto: le piantine, ben concimate, crescevano protette in semenzai e, dopo aver raggiunto la giusta misura, venivano trapiantate in risaia dalle mondine:

Intorno al 20 maggio e per circa un mese, venivano estirpate e riunite in mazzetti, caricate sui carri e distribuite alle mondine che, procedendo rigorosamente allineate e muovendosi all'indietro, le trapiantavano in risaia a gruppi di 4/5 a una distanza dai 25 ai 30 cm da mazzetto a mazzetto. Era importante non formare mazzetti più voluminosi e rispettare questa distanza (Borgia 2003: 55).

- 15 Questa fase del ciclo produttivo era considerata particolarmente faticosa perché «servivano entrambe le mani ed il peso del tronco incurvato gravava sempre ed esclusivamente sulla schiena» (Ferrero, Scansetti, Papotti 2007: 13). A queste criticità si aggiungono il lungo ciclo vegetativo (150-160 giorni), la bassa produzione per ettaro e le difficoltà nella lavorazione:

Occorre effettuare la mietitura quando il riso non è troppo maturo. È preferibile effettuare la trebbiatura utilizzando mietitrebbie con rotori non tradizionali, che sono leggermente più aggressive perché il granello è difficile da staccare dal rachide. Queste mietitrebbie, senza aggredire troppo il granello, permettono di sgranare la spiga. Inoltre si deve fare essiccare il riso in maniera adeguata e lavorarlo nel modo più dolce possibile perché il granello è molto fragile e si rompe facilmente<sup>12</sup>.

- 16 Il riso Gigante Vercelli, infine, tende a coricarsi a causa della sua altezza - proprio da questa caratteristica ha origine il nome - con conseguenze sia sulla qualità del raccolto sia sulla mietitura poiché la pannocchia si trova in basso, a contatto con il suolo<sup>13</sup>.
- 17 Queste sono le cause che hanno portato a un progressivo abbandono di questa varietà di riso. I dati evidenziano, infatti, che già negli ultimi anni Settanta la coltivazione del riso Gigante Vercelli è ormai residuale, scalzata da varietà più redditizie (Masotti, Biloni 2017: 153-154; Aa.Vv. 2018: 3). Sono anni nei quali i risicoltori italiani, per contrastare la concorrenza aggressiva e su vasta scala proveniente dai Paesi asiatici e dagli Stati Uniti, dove il costo di produzione del riso è di molto inferiore, abbandonano le varietà meno redditizie privilegiando quelle con una più alta resa (Ferrero 2008: 635).

## La riproposta del riso Gigante Vercelli: i protagonisti e le motivazioni

- 18 Dal 2017, dopo circa quarant'anni di assenza, il riso Gigante Vercelli è ritornato a essere parte dell'orizzonte produttivo della risaia. Il rinnovato interesse per questa varietà è dovuto all'impegno e alla competenza di un ristretto numero di risicoltori e agronomi operanti in aziende vercellesi<sup>14</sup>. Tra questi troviamo Maurizio Tabacchi<sup>15</sup>:

Nel 2008 ho iniziato a gestire l'azienda agricola di famiglia. Il mio *background* è assolutamente il riso, nasco nel riso, ho studiato il riso, ho fatto ricerca sul riso. Con mio cugino, anche lui agronomo, abbiamo deciso di dare un'impronta diversa all'azienda agricola familiare provando a differenziare un po' la metodologia di coltivazione e gli obiettivi. Abbiamo introdotto la coltivazione biologica, cominciando a fare la rotazione con altre colture, a trasformare direttamente il riso e a trovare un modo per commercializzarlo direttamente. Nel mentre, sfruttando le conoscenze acquisite negli anni della ricerca, ho pensato di lavorare al recupero di alcune varietà di un tempo che avevano caratteristiche di pregio, un valore tradizionale, ambientale, storico, rispetto alle varietà convenzionali. Abbiamo individuato fin da subito il riso Gigante Vercelli.

19 I motivi della ripresa non possono dunque essere ricondotti, come spesso abbiamo documentato in altre ricerche, all'iniziativa di attori sociali perlopiù esterni al mondo della produzione agricola, assimilabili alla categoria dei "neocontadini" (Merlo 2006; Barberis 2009; Van der Ploeg 2008), che sperimentano il ritorno alla terra e che sono particolarmente attenti al tema del recupero e salvaguardia della biodiversità animale e vegetale e delle produzioni tradizionali e talvolta in aperta polemica, se non in conflitto, con le realtà che operano all'interno del vasto mondo dell'agricoltura convenzionale (Fassino, Porporato 2018)<sup>16</sup>. Questo recupero è stato dunque promosso da imprenditori impegnati da lungo tempo nella produzione risicola, che adottano anche sistemi produttivi riconducibili all'agroindustria. Se le cose stanno così è necessario chiedersi: in quale cornice si inserisce questo progetto di riproposta? Operare al fine di rimettere in produzione una varietà storica di riso che, come abbiamo visto, presenta numerose criticità, investendo risorse significative, quali vantaggi porta con sé e su chi ricadono? Le risposte a queste domande individuano tre ambiti con potenziali e rilevanti implicazioni ambientali, culturali ed economiche che si cercherà di illustrare, almeno in parte, nelle pagine che seguono.

20 Il primo motivo alla base del rinnovato interesse verso il Gigante Vercelli rinvia a una peculiarità propria di questa varietà di riso, quella cioè di essere naturalmente resistente ad alcune malattie e, in particolare, alla malattia fungina più importante e più dannosa per il riso a livello mondiale: il brusone.

Questa patologia è da includere nel gruppo delle malattie tossiche o necrotossiche, in cui le cellule dei tessuti invasivi sono rapidamente uccise dal patogeno, in grado di utilizzare il materiale cellulare per le proprie necessità alimentari. [...] Molti sono i fattori, sia fisici sia chimici, che risultano favorire la comparsa del patogeno. Fra le cause fisiche principali vi sono l'elevata umidità relativa dell'aria, che deve essere superiore all'85-89%, e gli elevati valori medi di temperatura (tra i 24 e 30 °C). Fra le cause chimiche vi sono i principali elementi nutritivi presenti nel terreno o aggiunti durante le pratiche agricole. Elevati apporti di azoto inducono alta incidenza di malattia (Ferrero 2008: 366-367).

21 Il fungo (*Pyricularia grisea*) è dotato di alta variabilità genetica e può colpire tutti gli organi epigei della pianta, inoltre si diffonde facilmente per mezzo di conidi aerodispersivi che si conservano nel seme e nel suolo. Le più conosciute varietà di riso in commercio (Arborio, Baldo, Carnaroli, Sant'Andrea, Vialone Nano) sono tutte soggette a questa malattia che produce danni ingenti alla pianta con conseguente riduzione quantitativa e qualitativa del raccolto.

Il Gigante Vercelli ha caratteristiche eccezionali, soprattutto la straordinaria resistenza, direi quasi unica al mondo, al brusone del riso che è la principale piaga della pianta in tutto il mondo e fa danni enormi. Anche in Italia è un problema: quasi tutte le nostre qualità da risotto si trattano con dei fungicidi, mentre il Gigante Vercelli non necessita di questi trattamenti. Mi sono trovato per caso a scoprire che negli Stati Uniti e in Argentina facevano prove di resistenza al brusone e, siccome avevano letto le pubblicazioni scientifiche, usavano il Gigante Vercelli come varietà di riferimento perché non prende la malattia. Abbiamo verificato sul campo che il Gigante non si ammalava di brusone anche in annate in cui di brusone ce n'era tanto, e il Carnaroli doveva essere trattato due o tre volte perché prendeva la malattia<sup>17</sup>.

22 Ad oggi il solo modo per limitare i danni causati dal brusone è agire prontamente con interventi chimici fungicidi che, come noto, hanno pesanti ricadute sull'ambiente, non solo su quello della risaia. Il riso Gigante Vercelli, unica varietà al mondo, è invece dotato di un corredo genetico che, attivato dal patogeno, consente alla pianta di

rilevare precocemente la presenza del fungo e di avviare una difesa duratura e ampia dalla malattia (Bagnaresi *et al.* 2012; Urso *et al.* 2016).

- 23 Questa proprietà naturale del riso Gigante Vercelli, per troppo tempo rimasta sotto traccia, rappresenta oggi una risorsa genetica unica poiché, come detto, consente di produrre riso escludendo il ricorso a fungicidi e offrendo così una concreta risposta al bisogno di tutela della salute e della biodiversità, temi al centro di un vasto dibattito soprattutto in quei territori, come le risaie delle pianura padana, nei quali l'impatto antropico sulla diversità delle specie animali e vegetali è correlato a un significativo e preoccupante depauperamento della biodiversità (Raisson 2012: 146-147; Maffi, Woodley 2010).
- 24 La riscoperta di una *cultivar* risicola che richiede un minor numero di trattamenti fitosanitari si rivela dunque essere non un'operazione nostalgica riconducibile all'attuale interesse per il recupero del tipico e del tradizionale, quanto piuttosto una via ineludibile per mettere in atto pratiche di agricoltura ecocompatibili, con conseguenze sul versante della tutela della salute pubblica, in un contesto che vede le risaie lambire i centri urbani:
- Nei terreni che si trovano a ridosso dei centri abitati cerchiamo di coltivare il Gigante Vercelli che non richiede trattamenti fungicidi. Riceviamo fondi dalla Comunità Europea per migliorare le condizioni ambientali e ridurre i rischi delle persone e questo ci deve portare ad avere maggiore attenzione. Non è più possibile fare un uso indiscriminato di prodotti fitosanitari per proteggere le colture, le deve proteggere usando gli strumenti migliori per non creare danni. Occorre imparare ad utilizzare le tecniche colturali meno impattanti, più sostenibili, perché il mercato ormai lo richiede<sup>18</sup>.
- 25 Come opportunamente ha messo in evidenza Gabriele Varalda<sup>19</sup>:
- Si tratta di un primo tassello, di un primo passo verso la regolamentazione delle coltivazioni di riso attorno alla città che permette la riduzione dei trattamenti chimici. Questa è una particolarità molto importante. Un minore uso di prodotti chimici significa la produzione di meno inquinamento nell'immediato circondario della città di Vercelli.
- 26 Un utilizzo più contenuto di prodotti fitosanitari ha ricadute positive sull'ambiente nel suo complesso, ma serve anche a stemperare, almeno in parte, le tensioni che spesso si verificano tra chi produce, nelle terre prossime ai centri urbani, e chi risiede in prossimità di quei luoghi, cittadini che chiedono e desiderano una maggior protezione, per quanto possibile, dagli interventi chimici di diserbo. Possiamo immaginare che la coltivazione del riso Gigante Vercelli attorno ai centri abitati possa divenire, nel prossimo futuro, una sorta di difesa vegetale a protezione dei centri urbani.
- 27 Se la prima motivazione che ha portato al rinnovato interesse per questa produzione è riconducibile principalmente alla dimensione agronomica e ambientale, la seconda attiene alle strategie di marketing, sempre più importanti nelle logiche commerciali. Recuperando questa storica varietà risicola, è stato possibile mantenere il toponimo Vercelli nella denominazione del prodotto in quanto parte del nome, cosa attualmente non più consentita dalla vigente normativa che regola l'iscrizione al registro nazionale del MIPAF di nuove varietà vegetali. Si tratta di un elemento che valorizza il prodotto agricolo locale e lo aggancia, anche nella denominazione, al territorio, favorendo nuove iniziative di marketing e di commercializzazione. Per la città di Vercelli, conosciuta come la capitale europea del riso, e per le aziende agricole che gravitano su questo territorio, produrre e commercializzare una varietà di riso che ha nel proprio nome il

toponimo del capoluogo di provincia, significa, da una parte, affermare con forza la vocazione risicola di uno specifico areale, dall'altra è l'occasione per progettare nuove e più efficaci strategie di comunicazione. D'altra parte i vantaggi, i punti di forza, che possono scaturire dal legame territorio-prodotto sono stati ampiamente indagati. A tal proposito Massimo Montanari scrive:

Vi sono prodotti a cui tocca in sorte di rappresentare e quasi raccontare l'identità di un luogo, la sua storia, la sua cultura. Dici arance e pensi alla Sicilia. Dici spaghetti e pensi a Napoli. Dici mostarda e pensi a Cremona. Perché ciò accada – perché si possa fissare in un'immagine gastronomica l'identità di un luogo – sono necessarie due condizioni strettamente legate fra loro. La prima è che al prodotto si riconosca, oltre alla peculiarità, un alto livello di qualità. La seconda è che il territorio in cui tale prodotto nasce sia in grado di esportarne l'immagine attraverso i meccanismi del mercato. Solo un prodotto *locale* capace di affermarsi *al di fuori* dell'area di produzione può essere assunto come indicatore di una determinata identità. È un gioco che si ripete regolarmente nella storia: il prodotto 'tipico' è tale perché circola, perché è conosciuto, venduto, consumato altrove. L'identità si definisce e si costruisce *in funzione* dello scambio, che è economico e culturale al tempo stesso: il mercato e il sapere, le merci e le esperienze (2009: 202)<sup>20</sup>.

- 28 Vi è ancora un terzo aspetto di questa varietà storica di riso che ne ha favorito la riproposta. Il Gigante Vercelli presenta ottime proprietà nutrizionali e qualità gastronomiche, dovute principalmente all'elevato contenuto di amido resistente che favorisce la digestione e la salute intestinale e una elevata tenuta alla cottura, grazie all'alto contenuto di amilosio: i chicchi rimangono ben separati, e una facile mantecatura quando viene utilizzato per la preparazione di risotti, qualità che lo rendono molto simile al più noto riso Carnaroli da cui si differenzia per un minor tempo di cottura e per un maggior contenuto di amido resistente (Bellato *et al.* 2013).

## La nascita del Presidio riso Gigante Vercelli

- 29 Nel 2018, grazie alla collaborazione tra i risicoltori impegnati nella coltivazione e nel mantenimento in purezza del riso Gigante Vercelli e la Condotta Slow Food di Vercelli<sup>21</sup>, è stato istituito il Presidio Slow Food riso Gigante Vercelli<sup>22</sup>, il secondo nel Vercellese dopo quello del *Macagn*, un formaggio che si produce in Valsesia e nelle valli del Biellese. In Italia sono 348 i Presidi Slow Food: realtà che valorizzano produzioni alimentari, talvolta su piccola scala, radicate sul territorio, interessate al recupero dei saperi tradizionali e particolarmente attente ai temi della sostenibilità ambientale e sociale<sup>23</sup>.
- 30 Il riso Gigante Vercelli dopo una dimenticanza prolungata è così tornato a far parlare di sé attraverso il rapporto tra enti e attori sociali diversi, che nella riscoperta di questa *cultivar* storica intravedono l'opportunità per avviare iniziative di valorizzazione di un prodotto della terra, legato a doppio filo alla storia del territorio e alla città di Vercelli, riconoscendone il valore ambientale, culturale ed economico e sancendo in tal modo la forte relazione tra chi il cibo lo produce e chi lo consuma.
- 31 La creazione di un Presidio Slow Food all'interno di un grande e rilevante distretto agroindustriale, iniziativa già di per sé di notevole interesse, non può essere dunque interpretata soltanto come un modo per aumentarne la produzione attraverso il coinvolgimento di nuove aziende agricole, ma deve soprattutto essere l'occasione per sperimentare un innovativo modello produttivo fondato su pratiche agronomiche

ecocompatibili. Queste sostanziali caratteristiche sono indicate nel *Disciplinare di produzione del riso Gigante Vercelli* (Aa.Vv., 2018) adottato dai produttori raccolti nell'*Associazione Riso Gigante Vercelli Originale*. Va ricordato che il Gigante Vercelli può essere coltivato ovunque, ma l'areale di moltiplicazione della semente è circoscritta al solo Piemonte, e per fregiarsi del riconoscimento di Presidio Slow Food è necessario che la varietà in questione venga prodotta nel territorio del comune di Vercelli, dove nacque negli anni Trenta, nel rispetto di quanto stabilito dal disciplinare, un documento quanto mai attento ai temi della sostenibilità.

- 32 Negli articoli sei e sette viene in particolare stabilito che la sola tecnica consentita per la semina sia quella interrata a file con sommersione ritardata per ridurre l'impiego di erbicidi applicati in acqua, limitando così il rischio di contaminazione delle falde e delle acque superficiali; che il controllo delle malerbe dopo la semina possa essere eseguito solo con mezzi meccanici; che i residui colturali non possono essere bruciati e, per garantire la necessaria rotazione, che sullo stesso terreno si possa coltivare il riso Gigante Vercelli fino a un massimo di tre anni consecutivi. I semi impiegati possono essere prodotti dalla stessa azienda oppure da una delle aziende agricole aderenti al Presidio. La moltiplicazione del seme è operata con interventi di monda manuale ed è vietato l'impiego di insetticidi e fungicidi.
- 33 Particolarmente rilevanti sono pure alcune indicazioni contenute nell'articolo nove: «Per la difesa fitosanitaria non è consentito l'uso di fungicidi e insetticidi in nessuna fase della coltivazione [...]. Eventuali deroghe possono essere ammesse in via eccezionale, valutando e giustificando ogni singola situazione, unicamente utilizzando prodotti consentiti nei protocolli di coltivazione biologica», nell'articolo undici: «Non sono ammessi trattamenti insetticidi in fase di stoccaggio post-raccolta del prodotto [...]» e «La lavorazione del risone potrà essere effettuata solo in riserie di piccola o media dimensione localizzate in provincia di Vercelli. L'Associazione Riso Gigante Vercelli Originale definisce la riseria o le riserie di riferimento».
- 34 L'ingresso del riso Gigante Vercelli nel progetto Presidi è stato quindi possibile grazie allo storico legame tra il prodotto e il territorio, alle eccellenti qualità organolettiche, nutrizionali e gastronomiche della *cultivar* e alla sostenibilità dei suoi metodi di coltivazione.

## Conclusioni

- 35 La riscoperta del riso Gigante Vercelli, opera di un ristretto numero di risicoltori e dell'associazione Slow Food non può essere interpretata come un nostalgico e sterile esercizio accademico. Sebbene la superficie coltivata destinata a questa varietà di riso e i quantitativi prodotti siano ancora poco significativi, anzi irrilevanti se rapportati alla produzione complessiva di riso del territorio vercellese, l'esperienza avviata nel 2017 risulta essere estremamente importante e capace di suggerire, come abbiamo visto, alcune efficaci risposte alle criticità dell'oggi.
- 36 L'iniziativa ha saputo recuperare pratiche agricole tradizionali, conoscenze che attengono all'oralità delle generazioni che ci hanno preceduto, e che sono ritornate a essere parte del presente, e soprattutto a dialogare creativamente con i saperi scientifici e con le tecnologie più avanzate. Sempre di più, soprattutto nelle filiere dell'agroalimentare, è nelle produzioni e nei saperi tradizionali che si trovano le risposte che imprenditori e consumatori cercano per evidenziare e comprendere il

bisogno di una dimensione territoriale, per dare e riconoscere valore alla merce: un modo quindi per rispondere all'esigenza sempre più evidente di valorizzare la produzione risicola locale in un mercato caratterizzato da una fortissima globalizzazione.

- 37 Il recupero di una *cultivar* risicola, una varietà fortemente connessa al Vercellese, attraverso pratiche agronomiche orientate alla sostenibilità ambientale, ha consentito il ritorno sul mercato di un prodotto della terra buono non solo dal punto di vista organolettico. Come ci ricorda Carlo Petrini «ciò che è buono in gastronomia lo è se il prodotto è riconducibile a una certa *naturalità* che ne rispetti il più possibile le caratteristiche originarie, e se dà sensazioni riconoscibili (e piacevoli) che permettano di giudicarlo in un determinato momento, in determinato luogo e all'interno di una determinata cultura. [...] Nel definire il buono sono determinanti due tipi di fattore soggettivo: il *sapore* – personale, legato alla sfera sensoriale di ciascuno di noi – e il *sapere* – culturale, legato all'ambiente, alla storia delle comunità, del *savoir faire* e dei luoghi» (Petrini 2005b: 94).
- 38 Il lavoro fin qui svolto, di cui il saggio offre un primo resoconto, conferma, ancora una volta, che il recupero del passato, dei tratti di cultura materiale e immateriale, è sempre, come già ha insegnato Benedetto Croce, il prodotto di interessi, necessità, curiosità che nascono dal presente. Il percorso di rinascita del riso Gigante è appena iniziato, la strada che gli agricoltori e gli altri soggetti coinvolti in questa esperienza hanno intrapreso è ancora lunga e deve affrontare alcune notevoli difficoltà. Ad esempio, i più elevati costi di produzione (circa un euro in più al chilogrammo rispetto alle altre varietà) così come la necessità di farlo conoscere sia al vasto pubblico dei consumatori sia a quello dei ristoratori. In questo momento il problema non è aumentare la produzione, che come abbiamo visto si attesta sulle 5,5/6 tonnellate per ettaro, quanto piuttosto farne sempre più apprezzare le eccellenti qualità gastronomiche e nutrizionali.
- 39 Quella qui condotta è dunque una prima ricognizione su un recente caso di riproposizione, un fenomeno che dovrà necessariamente essere ancora indagato, nel corso dei prossimi anni, per osservarne l'evoluzione, allargando la ricerca ad altri soggetti della filiera per mettere in luce la trama dei rapporti sociali e delle dinamiche che legano gli attori coinvolti (decisori politici, associazioni di categoria, Slow Food, distributori del riso, consumatori, ristoratori). Si tratta dunque di un caso studio interessante all'interno di un percorso su cui bisognerà ancora riflettere etnograficamente nella direzione della incidenza a medio e lungo termine sul territorio, per verificare, tra l'altro, come il recupero di questa varietà di riso possa diventare un contributo significativo allo sforzo di valorizzare la molteplicità bioculturale del Vercellese, di migliorare la qualità ambientale del territorio e per mettere in luce come questa dimensione locale si collochi in una dimensione più ampia.

---

## BIBLIOGRAFIA

- Aa.Vv., 2018 *Disciplinare di produzione del Riso Gigante Vercelli*, Fondazione Slow Food per la biodiversità, Bra.
- Andrews G., 2008 *The Slow Food Story. Politics and Pleasure*, McGill-Queen's University Press, Montreal; trad. it. 2010 *Slow food. Una storia tra politica e piacere*, Il Mulino, Bologna.
- Bagnaresi P. et al., 2012 «Comparative transcriptome profiling of the early response to Magnaporthe oryzae in durable resistant vs susceptible rice (*Oryza sativa* L.) genotypes», in *PLoS One*, 7(12): e51609, doi: 10.1371/journal.pone.0051609.
- Barberis C., a cura di, 2009 *Ruritalia. La rivincita delle campagne*, Donzelli, Roma.
- Bellato S. et al., 2013 *Caratterizzazione di varietà di riso per specifici componenti associati con il potenziale nutrizionale del prodotto*, poster presentato al 9° Convegno AISTEC. Un mondo di cereali: Potenzialità e sfide, Bergamo, 12-14 giugno 2013.
- Bérard L., Marchenay P., 2004 *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, Cnrs, Paris.
- Berengo Gardin G., 2013 *Il racconto del riso*, Contrasto, Roma.
- Bevilacqua P., 1989 «Le rivoluzioni dell'acqua. Irrigazione e trasformazione dell'agricoltura tra Sette e Novecento», in P. Bevilacqua (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana in Età contemporanea*, vol. I, *Spazi e paesaggi*, Marsilio, Venezia: 255-318.
- Borgia M., a cura di, 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 M., Masotti V., 2015 *Il riso, dal campo alla tavola*, Neos, Rivoli.
- Bracco G., 2002 *Uomini, campi e risaie nell'agricoltura del Vercellese fra età moderna e contemporanea*, Unione agricoltori di Vercelli e di Biella, Vercelli.
- Braudel F., 1977 *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, Einaudi, Torino.
- Bravo G.L., 2001 *Italiani. Racconto etnografico*, Meltemi, Roma.
- Bukowski W., 2015 *La danza delle mozzarelle. Slow Food, Eataly, Coop e la loro narrazione*, Alegre, Roma.
- Cabiati I., 2014 *Il canale Cavour*, Museo Regionale di Scienze Naturali-Centro Stampa della Regione Piemonte, Torino.
- Castelli F., Lovatto A., Jona E., 2005 *Senti le rane che cantano. Canzoni e vissuti popolari della risaia*, Donzelli, Roma.
- Cinotto S., a cura di, 2002a *Colture e culture del riso. Una prospettiva storica*, Vercelli, Mercurio.
- Cinotto S., 2002b «Il dramma e la festa: il riso nella cinematografia internazionale», in S. Cinotto (a cura di), *Colture e culture del riso. Una prospettiva storica*, Mercurio, Vercelli: 199-220.
- Corradi V., 2015 «Qualità della vita, liminalità e innovazione: la funzione socio-culturale delle minoranze creative», in P. Corvo, G. Fassino (a cura di), *Quando il cibo si fa benessere. Alimentazione e qualità della vita*, Franco Angeli, Milano: 41-53.
- Crainz G., 1989 *La cascina padana. Ragioni funzionali e svolgimenti*, in P. Bevilacqua (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana in Età contemporanea*, vol. I, *Spazi e paesaggi*, Marsilio, Venezia: 37-76.
- De Masi D., 2003 *La fantasia e la concretezza. Creatività individuale e di gruppo*, Rizzoli, Milano.

De Masi D., 2016 *Una semplice rivoluzione. Lavoro, ozio, creatività: nuove rotte per una società smarrita*, Rizzoli, Milano.

De Masi D., a cura di, 1989 *L'emozione e la regola. I gruppi creativi in Europa dal 1850 al 1950*, Laterza, Roma-Bari.

De Santis G., 1949 *Riso amaro*, Roma, Lux Film.

Della Chiesa F.A., 1777 *Relazione dello stato presente del Piemonte*, Derossi, Torino (ed. or. Zavatta e Gajardo, Torino, 1635).

Donna d'Oldenico G., 1939 *Lo sviluppo storico delle bonifiche e dell'irrigazione in Piemonte, dalle origini ai nostri giorni*, L'Impronta, Torino.

Ercolino C., 2017-2018 *La riscoperta del riso Gigante Vercelli tra natura e cultura*, Prova finale in Etnologia, Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università del Piemonte Orientale, Vercelli.

Faccini L., 1976 *Uomini e lavoro in risaia. Il dibattito sulla risicoltura nel '700 e nell'800*, Franco Angeli, Milano.

Fassino G., 2015 «Presìdi Slow Food e buone pratiche di comunità. Il caso della Piattella canavesana di Cortereggi», in P. Corvo, G. Fassino (a cura di), *Quando il cibo è benessere. Alimentazione e qualità della vita*, Franco Angeli, Milano: 191-205.

Fassino G., Porporato D., 2018 *Le ragioni della terra. Parole, gesti e storie dell'agricoltura piemontese*, Università di Scienze Gastronomiche – Laboratorio “Granai della memoria”, Pollenzo-Bra, video digitale, durata 13'56”. Direzione scientifica P. Grimaldi; ricerca antropologica di G. Fassino, D. Porporato; regia di L. Ghiardo. Il video è disponibile in rete: [www.ricerchedea.it/le-ragioni-della-terra](http://www.ricerchedea.it/le-ragioni-della-terra).

Ferrari G., Leigheb M., a cura di, 2013 *Narrare la città. Tratti identitari, linguistici e memoria della tradizione a Novara*, Interlinea, Novara.

Ferrero A., coord., 2008 *Il riso. Botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, Bayer CropScience, Milano.

Ferrero A., Scansetti G.M., Papotti D., 2007 *Risografia Un viaggio tra passato e presente*, Edizioni Mercurio, Vercelli.

Ghiardo L., 2020 «Curarsi col riso: spunti di ricerca tra scienza e saperi popolari», in *Palaver*, 9, n. 2: 189-208, doi: 10.1285/i22804250v9i2p189.

Graziosi D., 2012 *Le storie della risaia*, a cura di R. Cicala, Interlinea, Novara.

Gri G., 2009 «Paese», in *AM-Antropologia museale*, a. 8, n. 22: 93-95.

Grimaldi P., Saiu B., 2007 «Tradizioni popolari nelle terre coltivate a riso», in P. Faggi (a cura di), *Sviluppo locale: territorio, attori, progetti. Confronti internazionali*, [in *Memorie geografiche*, n.s., n. 7, supplemento alla *Rivista geografica italiana*]: 238-245.

Gundle S., 2007 *Figure del desiderio. Storia della bellezza femminile italiana dall'Ottocento a oggi*, Laterza, Roma-Bari.

Invernizzi A.C., 2017 *La filiera agroalimentare del riso. Aspetti strategici e profili economico-finanziari delle aziende di trasformazione*, Franco Angeli, Milano.

Maffi L., Woodley E., 2010 *Biocultural diversity conservation. A Global Sourcebook*, Earthscan, London-New York.

- Maragliano A., 1962 *Tradizioni popolari vogheresi*, a cura di G. Vidossi e I. Maragliano, Le Monnier, Firenze.
- Marchesa Colombi, 1878 *In risaia. Racconto di Natale*, Treves, Milano.
- Masotti V., Biloni M., 2017 *Il libro del riso italiano. Dalla risaia al piatto*, Comunica-Cairo, Alessandria-Milano.
- Merlo V., 2006 *Voglia di campagna. Neoruralismo e città*, Città Aperta, Troina.
- Michelone G., Simonelli G., a cura di, 1996 *Visioni moltiplicate. Immagini culturali in Riso amaro*, Mercurio, Vercelli.
- Michelone G., Simonelli G., a cura di, 1999 *Riso amaro. Il film, la storia, il restauro*, Falsopiano, Alessandria.
- Montanari M., 2009 *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari M., 2010 *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari.
- Monti P., 1978 *L'irrigazione nel Vercellese*, s.e., Vercelli.
- Peano C., Sottile F., a cura di, 2012 *I Presidi Slow Food in Europa, un modello di sostenibilità. Valutazione dei risultati socioculturali, agroambientali ed economici*, Slow Food-Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, Bra.
- Petrini C., 2005a *Slow food revolution. Da Arcigola a Terra Madre: una nuova cultura del cibo e della vita*, conversazione con Gigi Padovani, Rizzoli, Milano.
- Petrini C., 2005b *Buono, pulito e giusto*, Einaudi, Torino.
- Petrini C., 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>).
- Piacco R., 1958 *Il riso*, Ramo editoriale degli agricoltori, Roma.
- Piovene G., 1957 *Viaggio in Italia*, Mondadori, Milano.
- Porporato D., 2013 «Narrare la città: alla ricerca dell'identità novarese», in G. Ferrari, M. Leigheb (a cura di), *Narrare la città. Trattati identitari, linguistici e memoria della tradizione a Novara*, Interlinea, Novara: 19-32.
- Porporato D., 2018 «Si comincia dal cappone: vent'anni di Presidi Slow Food», in *Archivio antropologico mediterraneo*, a XXI, n. 20 (1), <http://journals.openedition.org/aam/309>.
- Raisson V., 2012 *2033 Atlas des futurs du monde*, Robert Laffont, Paris; trad. it. 2012 *Atlante dei futuri del mondo. Migrazioni, agricoltura, acqua, clima. 2033*, Slow Food Editore, Bra.
- Saiu B., 2007 «Il calendario tradizionale: forme e pratiche rituali in risaia», in M. Balboni (a cura di), *Le grange di Luicedio fra arte, cultura e spiritualità*, Mercurio, Vercelli: 155-171.
- Simonelli G., 2002 «Riso malinconico: il riso nel cinema», in S. Cinotto (a cura di), *Colture e culture del riso. Una prospettiva storica*, Mercurio, Vercelli: 221-228.
- Simonetti L., 2010 *Mangi chi può: meglio, meno e piano. L'ideologia di Slow Food*, Pagliai, Firenze.
- Siniscalchi V., 2014 «Slow Food Activism between Politics and Economy», in C. Counihan, V. Siniscalchi (eds), *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*, Bloomsbury, London: 225-241.
- Sorcinelli P., 1998 *Storia sociale dell'acqua. Riti e culture*, Bruno Mondadori, Milano (nuova ed., Odoja, Bologna 2016).

Tamborini L. et al., 2021 *Le varietà di riso coltivate in Europa 2006-2021. Caratteristiche e criteri di scelta fra biodiversità ed innovazione*, Gallo, Vercelli.

Teti V., a cura di, 2013 *Storia dell'acqua. Mondi materiali e universi simbolici*, nuova ed., Donzelli, Roma.

Tinarelli A., 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. 1966, Ente nazionale risi, Milano.

Urso S. et al., 2016 «Genetic analysis of durable resistance to *Magnaporthe oryzae* in the rice accession Gigante Vercelli identified two blast resistance loci» in *Molecular Genetics and Genomics*, 291(1): 17-32, doi: 10.1007/s00438-015-1085-8.

Van der Ploeg J.D., 2008 *The New Peasantries. Struggles for Autonomy and Sustainability in an Era of Empire and Globalization* Earthscan, Sterling, London; trad. it. *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*, Donzelli, Roma, 2009.

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

Vassalli S., 2011 *Terra d'acqua. Novara, la pianura, il riso*, seconda edizione accresciuta, Interlinea, Novara.

## NOTE

1. L'indagine è parte della ricerca *Il Piemonte orientale: storie, culture, risorse*, coordinata da Claudio Rosso, finanziata dall'Università del Piemonte Orientale, Dipartimento di Studi Umanistici, con il Fondo di Ateneo per la ricerca locale 2019.

2. Le cascine Veneria e Colombara sono due esempi paradigmatici della cascina-villaggio. Per contestualizzare la storia della cascina risicola, peculiare microcosmo e declinazione della 'cascina padana' si veda Crainz 1989. Va anche osservato che alcune cascine e tenute risicole sono oggi dei poli museali o ecomuseali: presentano spazi filologicamente recuperati e collezioni di oggetti, documenti fondamentali per comprendere la cultura materiale della produzione risicola. È il caso, ad esempio, del Museo dell'attrezzo agricolo *L'civel* di Casalbeltrame, il Conservatorio della risicoltura presso la Tenuta Colombara di Livorno Ferraris e dell'Antico Mulino Riseria San Giovanni di Fontanetto Po.

3. Si veda anche l'archivio *Tratti identitari, linguistici e memoria della tradizione del Novarese* disponibile nei "Granai della memoria" - [www.granaidellamemoria.it](http://www.granaidellamemoria.it).

4. L'indagine (2004-2007) si è svolta nell'ambito del progetto ricerca di rilevante interesse nazionale (PRIN) "Il riso: produzione, lavorazione, tradizioni e sviluppo locale. Il Piemonte orientale in rapporto al 'vasto mondo'. Contributi a seguito dell'Anno Internazionale del Riso 2004", finanziata dal Murst e coordinata, a livello nazionale, dal Pierpaolo Faggi dell'Università di Padova. L'attività di ricerca è stata svolta nell'unità operativa locale, attiva presso il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università del Piemonte Orientale, coordinata da Piercarlo Grimaldi. I risultati della ricerca sono stati pubblicati in Saiu 2007; Grimaldi, Saiu 2007.

5. Le parole dedicate al riso nella tradizione letteraria e cinematografica contribuiscono in maniera determinante a delineare la dimensione culturale della vita in risaia. È sufficiente richiamare le pagine della Marchesa Colombi (1878) e, più recentemente, l'opera letteraria di Sebastiano Vassalli (2011) e Dante Graziosi (2012) nonché, sul versante cinematografico, il film di Giuseppe De Santis *Riso amaro* (1949; cfr. Michelone, Simonelli 1996, 1999; Cinotto 2002b; Simonelli 2002; Gundle 2007: 236-242). La gastronomia che questo alimento genera, caratterizzando intimamente la cultura alimentare del territorio, ha originando piatti quale la

*panissa* (vercellese) o *paniscia* (novarese) che sono «molto di più di un piatto» rappresentando «l'immagine simbolica di un vasto territorio» (Porporato 2013: 26). Nell'immaginario popolare il riso è anche un rimedio curativo del corpo, un indizio meritevole di essere indagato e compreso (Maragliano 1962: 209, 231; Ghiardo 2020).

6. L'Italia è il principale produttore di riso in Europa con oltre il 50% della produzione, seguita da Spagna con il 25% e Grecia con il 7,5% seguono a lunga distanza, Portogallo, Francia, Bulgaria e Romania (anno di riferimento 2020, fonte: Agri Food Data Portal, [www.agridata.ec.europa.eu](http://www.agridata.ec.europa.eu)). Nel 2020 sono state prodotte 1.502.682 tonnellate di riso greggio, che hanno reso 916.044 tonnellate di riso lavorato. Oltre il 50% della produzione risicola europea è concentrata in cinque regioni italiane. Su una superficie totale coltivata a riso in Italia pari a 227.318 ettari, il Piemonte ha coltivato a riso 115.724 ettari, la Lombardia 97.861 ettari; seguono, molto distanziate, Emilia Romagna con 5.964 ettari, Sardegna con 3.542 e Veneto con 3.171 ettari. La provincia italiana più specializzata è Pavia, con oltre 81.642 ettari di superficie coltivata a riso, seguono le province di Vercelli con 69.971 e, a una certa distanza, Novara, con 33.136 ettari, Alessandria con 7.879 e Biella con 4.038. Nel territorio del comune di Vercelli sono coltivati a riso oltre 5.562 ettari (Fonte: Ente Nazionale Risi, Servizi Statistici, [www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)).

7. La ricerca, avviata nel 2018, ha adottato un modello di intervista non strutturata: un esercizio di memoria che porta l'individuo a collocare se stesso all'interno della comunità e del momento storico indagato. Le interviste sono disponibili online in un apposito archivio del progetto [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso).

8. Sono significative, in questa prospettiva, le pluralità di iniziative di promozione intraprese nel mondo della ristorazione italiana e internazionale da Cristina Brizzolari Guidobono Cavalchini, produttrice di Carnaroli a Casalbeltrame (Novara), intervistata nel 2017 nell'ambito della ricerca *Le ragioni della terra* (Fassino, Porporato, 2018). L'intervista integrale è disponibile nei *Granai della memoria*:

[www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/le-ragioni-della-terra/cristina-guidobono-cavalchini](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/le-ragioni-della-terra/cristina-guidobono-cavalchini).

9. È interessante osservare la descrizione di Giovanni Roncarolo ad opera di Guido Piovene, nel celeberrimo *Viaggio in Italia* (1957): «Roncarolo, famoso ibridatore, arriva in bicicletta all'appuntamento con me, tra cori di rane e zanzare, in un sentiero fangoso tra gli acquitrini ricoperti di riso verde. [...] 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 che parla e sorride dal sotto in su, magro, minuto, gli occhi stranamente azzurri, ambiguo tra la fantasia e la realtà. Dal riso a spiga, ora racconta, ha poi creato il riso "a grappolo", più denso, non più con duecento, ma cinque o seicento chicchi per stelo. Ed ora sogna il riso "a fiocco", con i chicchi più concentrati, e perciò meno esposti» (Piovene 1957: 153-154).

10. Il riso Gigante Vercelli raggiunge una altezza significativa (125-130 cm) e produce una pannocchia lunga, mentre le spighe presentano sia l'apice che la carena pigmentate (Piacco 1958: 52).

11. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MIPAF), con decreto del 14/12/2015, ha iscritto il Gigante Vercelli nel registro delle varietà da conservazione affidando la responsabilità del mantenimento in purezza del seme a Ideariso Soc. Agricola s.r.l.

12. Piergiorgio Varalda, risicoltore. L'intervista è disponibile in rete al seguente indirizzo: [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso). Si veda anche l'intervista a Sergio Cerioli (Ercolino 2017-2018: 61).

13. Nel territorio oggetto della ricerca è diffuso il proverbio «Riso allettato agricoltore fortunato». Questa espressione formulaica si utilizza non con riferimento al riso Gigante Vercelli, ma quando altre varietà di riso, che si coricano a pochi giorni dalla mietitura, presentano

pannocchie cariche di chicchi tanto da piegare verso il basso la pianta. In questo caso se il riso è coricato il padrone è fortunato poiché effettuerà un ottimo raccolto.

**14.** Nel 2017 le aziende agricole impegnate nella coltivazione del Gigante Vercelli erano tre: Ideariso Società Agricola; Azienda agricola Tabacchi; Azienda agricola Varalda f.lli Franco e Piergiorgio, tutte site nel comune di Vercelli. Negli anni successivi altre realtà produttive hanno iniziato a distribuire tale *cultivar*: ad esempio l'azienda Gli Aironi che ha sede nel comune di Lignana, nel cuore delle Grange vercellesi. Dal 2017 la superficie coltivata in Italia con la varietà Gigante Vercelli interessa circa 10 ettari (Tamborini *et al.* 2021: 312). Nel 2019 è stato coltivato un solo ettaro, destinato quasi esclusivamente alla produzione della semente, in quanto le riserve prodotte nell'anno precedente erano ancora rilevanti. Nel 2020 sono stati seminati col Gigante Vercelli circa 2,5 ettari, di cui 0,5 destinato alla semente, mentre nel 2021 la produzione ha interessato 4,5 ettari, di cui 0,5 per la produzione delle sementi. Per ogni ettaro si producono 5,5-6 tonnellate di riso Gigante Vercelli.

**15.** Nato a Vercelli nel 1969. Dopo la laurea in Scienze Agrarie, conseguita nel 1994 all'Università di Torino, ha lavorato per dodici anni come ricercatore all'Ente Nazionale Risi presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (Pavia). L'intervista è disponibile in rete: [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso).

**16.** Mi riferisco alla ricerca condotta nell'ambito del progetto *Le ragioni della terra. Parole, gesti e storie dell'agricoltura piemontese*, realizzato dalla Direzione Agricoltura della Regione Piemonte in collaborazione con il Laboratorio Granai della memoria dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. L'indagine ha documentato, attraverso la raccolta di testimonianze rappresentative, la complessità e la diversificazione territoriale, culturale e imprenditoriale del sistema agricolo piemontese. È stato messo in luce uno scenario in cui convivono aziende di tradizione secolare e plurisecolare a fianco di nuove forme di imprenditorialità, sovente portate avanti con originalità e creatività da "neocontadini", persone che per esperienze di vita e percorsi lavorativi si sono avvicinate al mondo agricolo non già per continuità con l'impegno familiare ma per scelta. Le testimonianze raccolte hanno preso la forma di 35 video-interviste della durata di 3-5 minuti disponibili sul portale *Piemonte Agri Qualità* - [www.piemonteagri.it/qualita/it/progetti-e-attivita/le-ragioni-della-terra](http://www.piemonteagri.it/qualita/it/progetti-e-attivita/le-ragioni-della-terra), mentre nei Granai della memoria sono archiviate le interviste integrali - [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/le-ragioni-della-terra](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/le-ragioni-della-terra).

**17.** Maurizio Tabacchi, si veda [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso). «Nel 2008 i risi (non il Gigante in quanto non era ancora stato riscoperto) hanno subito un attacco di brusone incredibile a causa anche delle diverse grandinate che avevano favorito lo sviluppo della malattia. Un disastro, i chicchi erano quasi tutti vuoti» (Ercolino 2017-2018: 64).

**18.** Maurizio Tabacchi, si veda [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/storie-di-riso).

**19.** È stato dirigente del settore agroambientale della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte. Attualmente è segretario della condotta Slow Food di Vercelli ed è responsabile, con Maurizio Tabacchi, del Presidio riso Gigante Vercelli. Intervistato nell'aprile del 2019 da Claudia Ercolino (Ercolino 2017-2018: 54).

**20.** Sul rapporto fra toponimi e prodotti tipici cfr. Bérard, Marchenay 2004: 101-103; Montanari 2010: 10-11.

**21.** Per un approfondimento sulla storia dell'associazione internazionale Slow Food si vedano: Andrews 2008; Petrini 2005a; Siniscalchi 2014; in una prospettiva critica su Slow Food si vedano Simonetti 2010; Bukowski 2015.

**22.** Il rigo Gigante Vercelli è parte della lista dei Presidi Slow Food dal 18 aprile 2018. Il progetto è stato presentato al pubblico il 21 aprile dello stesso anno con interventi dell'assessore all'agricoltura della regione Piemonte, del sindaco della Città di Vercelli e del presidente nazionale Slow Food.

23. I Presidi Slow Food sono esperienze ampiamente sperimentate da oltre vent'anni in circa ottanta nazioni. Per un approfondimento si vedano: Peano, Sottile 2012; Fassino 2015; Porporato 2018. Si veda anche [www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi](http://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi).

---

## RIASSUNTI

Il saggio vuole essere una prima riflessione sulla recente ripresa della produzione del riso Gigante Vercelli, una varietà creata nel 1936, la cui coltivazione era stata abbandonata a partire dagli anni Sessanta del Novecento. L'ambito territoriale di riferimento è il territorio vercellese, cuore di uno dei più grandi distretti agroindustriali italiani. Oggi la coltivazione di questo riso, che ha la peculiarità di essere naturalmente resistente al brusone, la malattia fungina più dannosa a livello mondiale, è possibile ovunque, ma l'areale di moltiplicazione della semente è circoscritto al Piemonte. Nel 2018 è stato istituito il Presidio Slow Food riso Gigante Vercelli e predisposto un disciplinare di produzione molto attento ai temi della sostenibilità.

This essay provides a first insight on the recently resumed production of the "Gigante (Giant) Vercelli", a rice cultivar created in 1936, but whose production had ceased in the 1960s. We conducted our survey in the Vercelli area, the heart of one of the largest Italian agro-industrial districts. Today the cultivation of this variety of rice, which has a peculiar, natural resilience to rice blast, the most serious fungal disease on the planet, is possible everywhere, but its growing areal is limited to Piedmont. In 2018, the Slow Food "Gigante Vercelli" rice presidium was established, with a product specification highly attentive to sustainability issues.

## INDICE

**Parole chiave** : riso Gigante Vercelli, Piemonte, sostenibilità, patrimonio gastronomico, presidio Slow Food

**Keywords** : Giant (Gigante)-Vercelli rice, Piedmont, sustainability, gastronomic heritage, Slow Food presidium

## AUTORE

**DAVIDE PORPORATO**

Dipartimento di Studi Umanistici, Università degli Studi del Piemonte Orientale  
[davide.porporato@uniupo.it](mailto:davide.porporato@uniupo.it)