

Si chiama Sottozero, poiché nasce a una quota negativa. La sua invenzione risale al 1450

Riso, quattro metri sotto il mare

Lo si produce nel Delta del Po e ha il riconoscimento Igp

DI VANNI CORNERO

Quattro metri sotto il mare. Così, parafrasando i *Tre metri sopra il cielo* di Federico Moccia si può dare una cornice suggestiva al **Riso del Delta del Po**, che da due anni ha ottenuto il riconoscimento Igp, grazie allo sforzo, iniziato un decennio fa, da un gruppo di aziende venete, affiancate dalle principali imprese risicole ferraresi, ora confluite nel Consorzio di tutela che conta 13 soci e rappresenta il 100% della produzione. Questo riso del mare, battezzato in modo efficacissimo «riso sottozero», poiché nasce a una quota negativa, ha una notorietà recente ma una storia antica, che risale a poco dopo il 1450, anno in cui iniziò la diffusione del riso nella Pianura padana. Da allora questa coltura, strettamente legata alla bonifica delle terre sommerse, diventò centrale, nelle zone del Delta del Po, per accelerare il processo di utilizzazione dei terreni salini da destinare all'agricoltura. Oggi l'area tipica del «Riso del Delta del Po» Igp si estende sul cono orientale estremo della Pianura padana tra il Veneto e l'Emilia Romagna. Un territorio di assoluto valore anche naturalistico, formato dai detriti e riporti del fiume in cui si sono innestate le successive opere di trasformazione fondiaria che lo hanno reso coltivabile. Esiste un legame stretto tra il territorio del Delta del Po e la qualità del suo riso, coltivato in terreni caratterizzati da una salinità elevata, che conferisce aromi e sapidità particolari. Ma c'è di

più, come sottolinea il presidente del Consorzio, **Eugenio Bolognesi**: «La contiguità al mare determina un microambiente particolarmente favorevole al riso per la presenza di costanti brezze, la conseguente minore umidità relativa, le contenute variazioni di temperatura e una piovosità ben distribuita nell'arco dei mesi. Questo clima mantiene la pianta sana, resistente alle malattie e limita al massimo gli interventi anticrittogamici tipici di questa coltura». Tutte caratteristiche che costituiscono un alto valore aggiunto sotto il profilo della salubrità,

si presenta con chicchi grandi, cristallini e compatti, bianchi o integrali, di grande capacità di assorbimento, poca perdita di amido e buona resistenza durante la cottura. Tanto che già nel 1950 il capo dipartimento dell'Ispettorato Agrario delle Venezie, dottor Montanari, scriveva in un rapporto: «il riso che si produce in questa zona è, per qualità intrinseche, fra i più pregiati, se non il più pregiato d'Italia». Oggi l'area di produzione è in ampliamento (+2,5% dallo scorso anno) per assecondare la tendenza positiva del mercato, ma senza snaturare le caratteristiche



molto apprezzato dai consumatori. I comuni in cui si produce il Riso del Delta del Po Igp sono distribuiti tra Emilia Romagna (Berra, Comacchio, Codigoro, Goro, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Mesola, Migliarino, Migliaro, Ostellato) e Veneto (Ariano nel Polesine, Corbola, Loreo, Papozze, Porto Tolle, Porto Viro, Rosolina, Taglio di Po) per un'estensione a risaia di circa 560 ettari. Le varietà coltivate sono Carnaroli (53% del totale) Volano, Baldo e Arborio, il riso

che fanno di questo prodotto un'eccellenza assoluta nel panorama mondiale: «Nel 2013 abbiamo lavorato per l'Igp più di 2.400 tonnellate di riso, in pratica oltre 20 milioni di risotti» aggiunge con una battuta Bolognesi. In euro fanno equivalgono ad un giro d'affari al consumo di circa 5 milioni di euro; e le prospettive sono di crescita, ma con la forza generata dalla calma, come insegna la corrente del grande fiume che si mischia alle onde dell'Adriatico.

