

Riso ieri. Riso oggi. Innovazione nella tradizione*

1. Premessa

Il riso (nome botanico *Oryza sativa*) è il più importante cereale coltivato nei Paesi in via di sviluppo e l'alimento quotidiano per più della metà della popolazione mondiale; per tale motivo, gli esperti delle Nazioni Unite e della FAO gli hanno dedicato il 1996 per sottolinearne l'importanza ed aumentarne la produzione al fine di contenere le carestie dovute all'incremento demografico. Il successo, ottenuto con la cosiddetta "rivoluzione verde" degli anni '70, era riuscito a diminuire in alcune parti del mondo gli effetti della fame, tuttavia, oggi i risultati positivi stanno scomparendo; per soddisfare la crescente necessità di aumentare e migliorare la produzione, la ricerca e la distribuzione del cereale, la FAO ha dichiarato il 2004 l'Anno internazionale del riso, il cui slogan *Rice is life* è il coronamento di altri precedenti slogan che illustrano l'importanza del riso nella lotta alla fame e al degrado del territorio, nonché alla salvaguardia della cultura della sua coltivazione (Brusa, 2004, pp. 7-12).

Grazie alla sua lunga storia e alle varietà ottenute, il riso ha acquisito un ampio spettro di adattabilità e tolleranza così da poter essere coltivato nei più differenti habitat: dai profondi terreni ricchi di acqua ai pendii di aride colline. Questo cereale, infatti, è attualmente coltivato in più di 100 Paesi, eccetto l'Antartide, ed è diffuso dai 50° di latitudine nord ai 40° di latitudine sud, dal livello del mare ai 3.000 metri di altitudine.

L'adattabilità e il valore nutritivo rendono così il riso un prodotto fortemente utile per soddisfare una parte del fabbisogno nutritivo mondiale. A

conferma di quanto espresso, si ritiene opportuno ricordare alcuni dati che dimostrano il forte interesse dedicatogli a livello internazionale. Dai dati presi in esame risulta che la popolazione mondiale nel 1990 era di 5 miliardi ed è stimata raggiungere nel 2020 circa gli 8, mentre la popolazione dei Paesi in via di sviluppo, che nel 1990 era di 3,7 miliardi sarà nel 2020 di 6,7 (si consideri che secondo l'IRRI – International Rice Research Institute, nel 1990 in questi Stati i consumatori di riso erano 2,1 miliardi e che nel 2020 saranno 3,7). Ciò evidenzia l'importanza che il riso riveste nell'economia mondiale, specialmente in quei Paesi ove lo sviluppo è fortemente legato a tale coltura e che, finora, hanno ricevuto benefici limitati dalle moderne tecnologie avanzate; se in Italia, la raccolta del risone è eseguita con le mietitrebbiatrici, in molti villaggi orientali e africani l'operazione è tuttora attuata manualmente, come avveniva trenta-quaranta anni fa nelle nostre risaie.

Il presente contributo ha lo scopo di analizzare come la coltura del riso, anche nelle economie avanzate, quali quelle dell'Italia e in particolare del Veneto, ha sensibilmente contribuito allo sviluppo dell'economia, dando vita al grande fenomeno storico-edilizio-agrario che ha caratterizzato il territorio, riuscendo a rinnovarsi pur mantenendo alcuni aspetti della tradizione.

2. La risicoltura della Bassa Veronese nel tempo

Nel Veneto, e in modo particolare nella Bassa Veronese (territorio che include il bacino Valle della Zerpiana, il bacino di Palù e le Valli Grandi



Veronesi) le opere di bonifica (Ciriaco, 1994, p. 30) e la nascita della grande e media proprietà contadina trasformarono profondamente il paesaggio naturale al punto da creare un ambiente completamente nuovo. Gli interventi che incisero più profondamente sul territorio furono la formazione di una rete di canali di scolo che garantirono lo sgrondo delle acque, la sistemazione dei terreni e l'introduzione delle rotazioni. Fu, tuttavia, l'inserimento della risicoltura che segnò maggiormente la trasformazione della bassa pianura. È noto che il territorio veronese è stato tra i primi ad accogliere e diffondere, all'inizio del Cinquecento, la nuova "arte del seminar et raccogliere di risi" (Lecce, 1959, p. 64). La coltura si sviluppò dapprima nei terreni paludosi o torbosi, utilizzando le zone palustri sino ad allora improduttive; va inoltre ricordato che, essendo una coltivazione a carattere estensivo risultò essere anche economicamente conveniente, al punto da far definire il riso "l'oro delle paludi". Nelle aree siccitose tale coltura richiese l'utilizzo di sistemi irrigui atti, mediante opportune canalizzazioni, a recuperare e distribuire l'acqua delle risorgive o dei corsi d'acqua principali.

Della gestione dell'acqua si fece carico, sin dalla metà del Cinquecento, il Senato veneto, che istituì un'apposita magistratura (denominata Provveditori sopra i Beni Inculti) con delega di regolamentare e sovrintendere alle concessioni, bonificare terreni paludosi e mettere a coltura i terreni "negletti"¹. La concessione delle acque e la costruzione delle pile da riso (opifici idraulici finalizzati alla lavorazione del risone, cioè del riso grezzo) venivano concessi dalla suddetta magistratura previa presentazione di una "supplica"².

Nei sistemi economici dell'epoca, il riso costituiva un cereale molto apprezzato. La sua rendita, superiore a quella fornita dagli altri cereali, portò la risicoltura, come si diceva, ad essere la principale fonte di reddito dell'economia agricola veronese. La sua produzione, comunque, esigeva possessioni di una certa estensione e investimenti che solo i conventi, i monasteri, le famiglie nobiliari e della ricca borghesia mercantile potevano soddisfare³. Il riso era, comunque, un cibo da ricchi, destinato alla popolazione urbana; alla maggioranza della popolazione esso era sconosciuto. Il prezzo elevato, data la "preziosità" del prodotto, non impediva comunque la sua commercializzazione negli Stati centroeuropei e, attraverso il porto di Venezia, in quelli mediterranei. I documenti testimoniano che la diffusione di tale coltura divenne così importante da preoccupare il Governo veneto per la diminuzione delle aree

arative e prative, ugualmente necessarie all'economia dello Stato. Tra il 1558 ed il 1604 vennero, infatti, concesse per il territorio veronese ben 65 investiture per concessioni di acqua ad uso risaia e 24 permessi per costruire pile; successivamente nella prima metà del Seicento la crescita della risicoltura è testimoniata dalla richiesta di 27 licenze d'acqua e 17 per costruire pile. L'incremento maggiore di questa coltura si verificò nella seconda metà del Seicento, quando vi furono 191 richieste di coltivare risaie e 86 di costruire pile⁴. Nel secolo successivo si ebbe un crollo della produzione veneta a causa dell'introduzione di risi provenienti dal Mantovano e dal Milanese, che seppur di qualità inferiore, inflazionarono il mercato veronese per il basso prezzo. Si deve aspettare sino alla metà dell'Ottocento per riscontrare una ripresa: raggiunta la tranquillità politica, si assistette al duplicarsi della produzione passata dai 60/70 mila quintali dei primi decenni del secolo ai circa 130 mila. Nel solo distretto di Isola della Scala le colture a risaia occupavano 2.400 ettari.

Dopo l'Unità d'Italia l'economia agraria della Bassa Veronese vide un alternarsi di aspetti positivi e negativi. Il progresso tecnico favorì il passaggio da una coltivazione estensiva ad una intensiva, nonché la diffusione della coltura; esso tuttavia portò a privilegiare le aree con migliore condizioni climatiche (Novara, Pavia e successivamente Vercelli). Con l'apertura del Canale di Suez giunsero in Italia risi asiatici ad un prezzo decisamente inferiore, inoltre l'introduzione di nuove varietà dalle rese elevate e resistenti, ma di qualità inferiore, impoverì lo standard qualitativo che si rifletté sulle esportazioni causando crisi nelle aziende risicole. Dopo mezzo secolo la superficie veronese coltivata a riso non superava i due mila ettari (Vercelli poteva contare su 50.000 ettari), situazione che accentuò il fenomeno dell'emigrazione. La continua caduta del prezzo del riso sul mercato portò il Governo a istituire nel 1931 l'Ente Nazionale Risi, il cui compito era di "Provvedere alla tutela degli interessi della produzione risicola nazionale, agevolando la distribuzione e il consumo del prodotto promuovendo ogni iniziativa rivolta al miglioramento della produzione". Si dovette aspettare il periodo post bellico per vedere rifiorire la produzione risicola nazionale; nell'area veronese, su 2.230 ettari si ottenne una resa di 107 mila quintali. Nel decennio successivo la produzione veronese ebbe una ricaduta per mancanza di manodopera – sono infatti gli anni di maggior esodo dalle campagne⁵ – ricaduta che proseguì anche negli anni successivi quando si svilupparono le attività zootecniche specializzate. La stessa coltura

Tab. I. Superficie e produzione del riso nell'area veronese.

Anni	Superficie totale (ha)	Produzione per ha (q)	Produzione totale (q) ⁶
1999	1.752	58,4	102.230
2000	1.679	56,7	95.212
2001	1.809	59,6	107.750
2002	1.801	63,9	115.010

Fonte: elaborazione su dati dell'Ente Nazionale Risi.

del riso per essere economica doveva disporre di almeno 20 ettari e quindi poche furono le aziende della Bassa che potevano mantenere la duplice attività zootecnica-risicola. Tali dimensioni, difficili da trovare nell'area veronese, ridussero il numero dei risicoltori, tanto che nel 1980 la superficie utilizzata a riso era di appena 350 ettari con una produzione di circa 18 mila quintali. Malgrado i problemi, la vocazione risicola della Bassa non si spense e, sin dal 1979, ventiquattro aziende agricole crearono un Consorzio per la tutela della qualità locale (riso vialone nano), inoltre nel corso degli anni si assistette alla crescita delle superfici a risaia e al mantenimento della tipicità del prodotto, al punto da ottenere, nel 1996, dalla Comunità Economica Europea il marchio di garanzia I.G.P. (Identificazione Geografica Protetta) – (Tab. I).

3. Un esempio di innovazione nella tradizione: la Riseria Ferron

È utile ricordare che nella Bassa Veronese il consolidamento della coltura risicola è dovuto alla presenza di una linea di risorgive che si colloca nelle zone di confine fra l'alta e la bassa pianura, delimitando a nord l'area di coltivazione (Fig. 1). Per sviluppare tale coltura, dal momento che il riso è una pianta che lega la propria esistenza all'acqua, fu necessario scavare bacini artificiali, captare l'acqua delle risorgive e convogliarla in nuovi canali o risistemare ed ampliare quegli già esistenti. Sorsero così dei corsi d'acqua che generalmente presero il nome dei proprietari dei fondi o di chi aveva ordinato lo scavo. Complesse sono ancor oggi le fasi di erogazione dell'acqua che accompagnano non solo la crescita della pianta, ma anche la necessità di preservare gli argini, i canali e le chiuse.

Le superfici messe a risaie sono presenti in vari comuni⁷ che definiscono un territorio, al centro del quale si trova Isola della Scala, considerata la capitale del riso. Contemporaneamente al diffondersi della coltura del riso si diffusero soprattutto tra il 500 e il 600 le pile che potevano utilizzare le acque delle sorgive⁸. In località Passolongo di Iso-

la della Scala si trova una pila, risalente alla metà del Seicento, tuttora funzionante grazie alle acque della Fossa Zenobia⁹. Tale pila fu nel tempo posseduta via via da molteplici famiglie del patriziato veneto; da più di un secolo essa appartiene alla famiglia Ferron che ha voluto conservare le antiche attrezzature accanto ai moderni macchinari per la lavorazione del riso. Uno dei *segni* tangibili che i Ferron hanno saputo imprimere nel corso della loro storia è quello di aver creato un perfetto connubio tra passato e presente salvaguardando la "pila vecchia", espressione di un'archeologia pre-industriale sovente lasciata in completo degrado. La riseria Ferron può essere presa come simbolo di una imprenditorialità che ha saputo fare quel salto di qualità per cui la terra non risulta più essere solo fonte di guadagno ma anche una realtà culturale. La "pila vecchia", utilizzata per la sbramatura¹⁰, è ancora in funzione per offrire un prodotto di "sapore antico", come quando non si faceva la sbiancatura, operazione che viene eseguita oggi-giorno con i moderni macchinari, dove il bel chicco bianco ottenuto ha perso una parte delle sue proprietà organolettiche e la stessa partita di risone sottoposta a differente lavorazione dà risultati e sapori diversi. Anche gli edifici adiacenti alla vecchia pila, nel passato utilizzati come magazzini, sono stati ristrutturati e un ampio locale, da alcuni anni, ha la funzione di ristorante. L'arredamento interno ha una sua particolarità in quanto la cucina fa parte della sala da pranzo e i clienti partecipano, seppur passivamente, alle varie fasi della preparazione delle pietanze, tutte a base di riso. In questo locale tipico e nel contempo atipico è il *riso* che determina la sua peculiarità e il suo successo; qui è l'aspetto commerciale contemporaneo della valorizzazione del prodotto che riesce a far risaltare la sua tipicità, "legando" produttori e consumatori.

Se è vero che con l'industrializzazione molte figure come le mondine, i "piloti", l'addetto al controllo delle acque..., sono scomparse dal panorama agrario veronese, altre hanno subito significative e profonde trasformazioni. Un personaggio antico come il mediatore, il cui dialogo tra i risi-



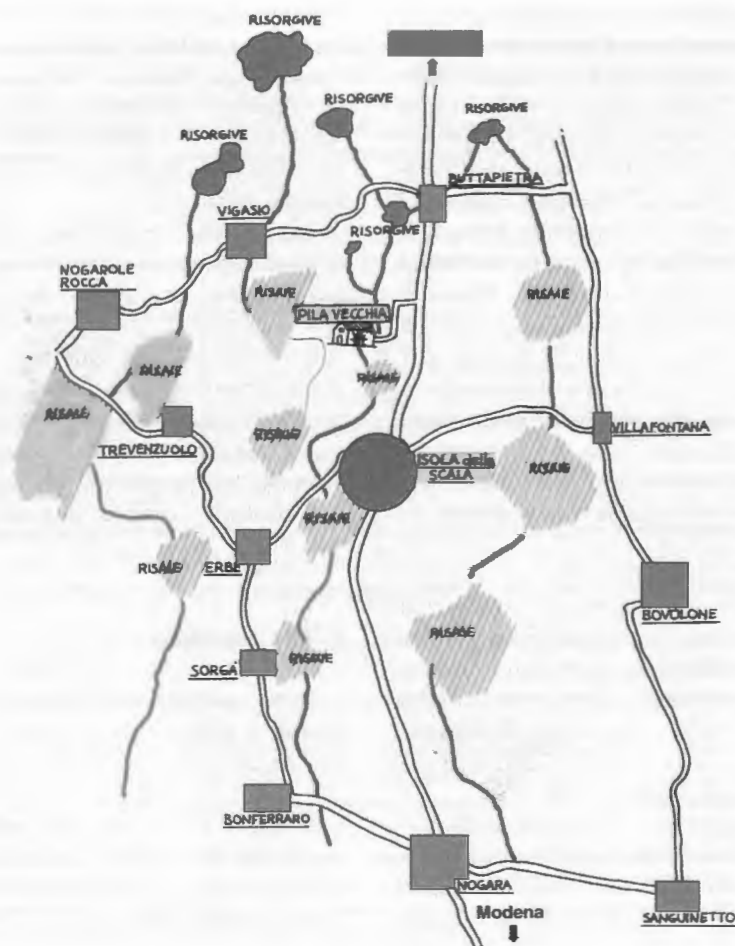


Fig. 1. Schizzo planimetrico dell'area risicola veronese.

Fonte: elaborazione personale tratta da dépliant della Riseria Ferron.

coltori e l'industria risiera era fondamentale, ora ha assunto un profilo professionale tale da non essere per nulla inferiore a quello di chi opera nel mondo finanziario; il suo campo d'azione non è più limitato al territorio dove è cresciuto, ma spazia nei mercati internazionali.

Si deve aggiungere che negli ultimi tempi anche le classiche regole di *marketing* hanno subito dei cambiamenti: dal tradizionale orientamento al prodotto ci si sta maggiormente indirizzando verso il consumatore, che desidera sempre più conoscere ciò che acquista e consuma. Questa nuova tendenza ha portato l'industria del riso a compiere specifiche scelte produttive per poter fornire alla distribuzione tipologie di prodotto idonee alla più varie utilizzazioni; possono essere ricordati, ad esempio, i grissini, la pasta o i biscotti fatti con la farina di riso. Questo cereale è, da alcuni anni, collocato nella categoria dei prodot-

ti di "alta gamma", in grado di rispondere all'evoluzione dei modelli di consumo. Il Vialone Nano veronese è un esempio di prodotto ad elevato valore qualitativo, in quanto particolarmente adatto a coprire la domanda di una cucina incentrata su piatti raffinati ma, al tempo stesso basata sull'immagine.

È utile anche ricordare che vi è ora un'universalità di comportamento non più dettata da modelli di vita che contrappongono la città alla campagna, ma una medesima attenzione alla genuinità del prodotto e alle sue innovazioni. Per allargare la sfera di conoscenza e di apprezzamento del prodotto veronese, una tipica produzione di nicchia con caratteristiche organolettiche specifiche, i produttori decisero di immetterlo nel circuito internazionale seguendo le tecniche di *marketing* utilizzate per i prodotti industriali di grande diffusione.

Come è noto, l'immagine e la qualità sono caratteristiche fondamentali per il buon successo di qualsiasi prodotto e quindi anche per il riso Vialone Nano. Il signor Ferron, titolare della riseria omonima è esempio di detta strategia; in quanto sin dal 1990 promuove corsi di cucina e dimostrazioni di cottura del riso in differenti Paesi del mondo¹¹, introducendo sul mercato mondiale non solo il riso Vialone Nano, ma tutta la cucina veneta. Egli incarna, a tutti gli effetti, la figura di un nuovo "piloto" che ha saputo utilizzare i mezzi messi a disposizione dalla tecnologia di oggi, per esempio, la televisione¹², inserendo il prodotto in quegli spazi di mercato che nel passato gli erano preclusi.

Il Vialone Nano veronese non interessa unicamente il settore agricolo e la piccola industria di trasformazione ma rappresenta anche lo strumento che caratterizza in modo sistemico un fenomeno economico e sociale, in quanto coinvolge sia la sfera culturale che trova una significativa espressione nella ben nota fiera di Isola della Scala – fondata nel 1966 e tra i vari promotori vi è anche la Riseria Ferron –¹³, sia la sfera enogastronomica, che si manifesta in una ricca rete di ristorazione estesa dalla Bassa Veronese sino a Venezia.

Allo scopo di salvaguardare e incentivare la produzione del riso Vialone Nano, alcuni risicoltori e risieri diedero vita, nel 1973, al Consorzio per la tutela del riso Vialone Nano veronese, delimitandone l'area di produzione e imponendo agli associati delle specifiche regole di produzione. In tal modo l'associazione riesce a salvaguardare il prodotto da inquinamenti commerciali, garantendo nel contempo al consumatore sicurezza sulla qualità e ai produttori e trasformatori un equilibrato valore aggiunto. I risultati ottenuti dopo anni di serio impegno sono testimoniati, come sopra accennato, dal riconoscimento ricevuto dalla Comunità Europea che ha conferito il marchio IGP.

Leggendo il disciplinare di produzione e lavorazione si nota che il Consorzio opera in varie direzioni: per quanto concerne la coltivazione questa deve essere fatta su terreni coltivati in rotazione, mentre per quanto riguarda gli erbicidi, autorizzati contro le erbe infestanti, il loro utilizzo è permesso unicamente se unito a corrette tecniche di coltivazione e di regolazione delle acque. Inoltre vi è un controllo sulla concimazione, sulla produzione massima per ettaro (che non deve superare i 70 quintali), sulla conservazione e lavorazione del riso che si concretizza con l'applicazione del marchio di garanzia sulle confezioni. Attualmente le risaie che producono il riso con marchio IGP occupano una superficie di oltre

1.500 ettari e l'area di maggior concentrazione è localizzata a Isola della Scala, ma altri Comuni come Sorgà, Vigasio, Trevenzuolo, Nogarole Rocca, Oppeano, Bovolone, Erbé, Salizzole e Nogara partecipano alla salvaguardia del vialone nano le cui quantità raggiungono l'1% della produzione risicola nazionale.

La coltivazione del riso è praticata da aziende di medie dimensioni che fruiscono di sistemi irrigui regolati e disciplinati da norme secolari che si sono consolidati nel tempo adattandosi alle mutevoli situazioni, pur mantenendo alta la qualità delle acque. Ciò fa sì che oggigiorno alcune aziende sfruttino economicamente la combinazione "risaia-piscicoltura", dimostrando che un'attività agricola, se propriamente attuata e controllata, può risultare ottimale non solo per il prodotto, ma anche per la salvaguardia dell'ambiente.

4. Per concludere

Dalle pagine precedenti emerge come una semplice area, la Bassa Veronese, sia capace, pur con una produzione di riso molto limitata, di competere con le grandi realtà economiche territoriali e di trarre dal continuo scambio con queste opportunità di sviluppo. Essendo il territorio il supporto geografico per qualsiasi sviluppo, nello scritto si è volutamente posto l'attenzione sull'elemento acqua, che unito alle capacità umane, ha dato l'input da cui nascono l'originalità e il "cammino" di un prodotto tipico. La coltura del riso nella Bassa Veronese non è unicamente uno strumento di sviluppo economico ma, racchiude in sé quei valori legati alla tradizione locale che, uniti alle risorse naturali riescono a valorizzare quelle competenze distintive che stanno alla base di una qualsiasi specializzazione. Tali competenze assumono ancor più valore se vengono esportate nei Paesi in cui la coltura del riso è un fattore di vitale importanza per le loro comunità. A tale proposito significativo è l'intervento della Riseria Ferron in un villaggio dell'area di Mbeya (Tanzania), dove nel passato erano stati messi a risicoltura dei terreni seguendo un progetto di collaborazione con imprenditori cinesi; progetto che non ha avuto seguito. Ora questi terreni, recuperati alla risicoltura con appropriate tecniche agricole e con l'ottimizzazione delle acque, stanno offrendo una maggior resa e un miglioramento delle condizioni economiche della popolazione. Questo micro intervento, seppur circoscritto in una minuscola area e con tutte le sue limitatezze, è un chiaro esempio di come può essere attuata la lotta alla



fame e la salvaguardia del territorio come suggerito dallo slogan “*Save rice, save life*”.

Note

¹ “Il fine dichiarato era la messa a coltura di terreni paludosi e l’irrigazione di quelli aridi, in quanto, si esplicitava, troppo limitata risultava la superficie destinata a grano. D’altro canto le carestie si ripetevano frequentemente...Altri fattori si rivelarono comunque non meno determinanti. La trasformazione del patriziato veneto da mercante a “rentier”; la preferenza accordata all’investimento fondiario rispetto a quello commerciale, in quanto più sicuro e remunerativo; l’alto prezzo del grano; le difficoltà marittime di carattere generale; la necessità di equilibrare tali perdite con investimenti più remunerativi in Terraferma” (Ciriaco, 1994, pp. 49-50).

² La richiesta ai Magistrati Veneti doveva essere correlata da una mappa dell’area, dal disegno dell’opera da eseguire, da una relazione di periti che avevano il compito di esaminare l’utilità della domanda, in seguito l’investitura avveniva previo pagamento di una tassa.

³ Nell’area della Bassa troviamo per esempio le famiglie Pindemonte, Pellegrini e gli enti religiosi come il Monastero di S. Maria in Organo e il Pio Istituto S. Casa di Misericordia.

⁴ La maggioranza delle pile nella Bassa Veronese sorsero tra il ’500 e il ’600. Durante il secolo successivo si registrano iscrizioni di riconferma della licenza, di aggiunte di ruote o di trasformazioni di mulini ad acqua, già esistenti da secoli e che servivano per la lavorazione del miglio e dell’orzo, in mulini a pile.

⁵ Le condizioni igienico-sanitarie malsane e la pesantezza del lavoro gravavano in modo particolare sulle donne – le mondine – che, fino alla prima metà del Novecento, prima dell’avvento delle macchine, trovavano in tale coltura la loro principale fonte di occupazione e di guadagno; l’altra opportunità occupazionale era lo spostamento verso le città per lavorare nelle case di famiglie benestanti come domestiche.

⁶ Alcuni dati della produzione risicola veronese fino al 1998: nel 1986 – 59.650q; nel 1987 – 52.900q; nel 1988 – 62.080q; nel 1993 – 92.768q; nel 1994 – 94.100q; nel 1995 – 95.712 q; nel 1996 – 110.371q; nel 1997 – 125.029q; nel 1998 – 98.174q.

⁷ La zona di produzione di questa particolare varietà di riso (vialone nano) comprende oltre all’area di coltivazione anche i territori delle risorgive e la localizzazione delle risaie e interessa i territori amministrativi dei seguenti comuni: Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concimarise, Erbé, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco all’Adige, Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio, Zevio.

⁸ I principali corsi d’acqua scavati per irrigare le risaie hanno

i seguenti toponimi: Tartaro, Giona, Tione, Leona, Piganzo, Calfura, Bora, Gambisa, Zenobia, Bra, Mandella e Menago.

⁹ Lo stesso toponimo della fossa risale alla famiglia Zenobio, proprietaria della pila per un secolo e mezzo, il cui stemma raffigurante un leone e un’aquila è ancora visibile sulla struttura.

¹⁰ Il chicco viene privato della lolla, ottenendo così il riso sbramato o bruno, questo tipo di riso conserva integralmente la crusca e il germe, fornendo così tutto il suo potenziale nutrizionale. Mentre la sbiancatura è l’operazione che toglie al chicco del riso i vari strati di pula per renderlo più bianco.

¹¹ La Riseria Ferron gentilmente ci ha fornito un elenco dei Paesi in cui si sono svolti i seminari, gli *stages* di cucina e le serate speciali inerenti il tema: “il riso in tavola”. Questa nuova attività di supporto alla riseria iniziata a Chicago negli anni ’90 è andata via via diversificandosi in più Paesi: in Europa (Svizzera, Germania, Belgio, Spagna, Finlandia...) e nelle principali città degli Stati Uniti, Canada, Cina, Giappone, Thailandia, Nuova Zelanda, Australia e in Tunisia. Va sottolineato che questa attività è tuttora molto richiesta.

¹² Solo per citare alcuni interventi: “La vita in diretta” su Rai 2, la trasmissione “Linea Verde” su Rai 1, in Finlandia una trasmissione dove in diretta ha cucinato differenti risotti, per la *Fuji Television* un *reportage* su la “pila vecchia” e le differenti modalità di cucinare il riso per poi riproporre al pubblico giapponese le realtà italiane, e altri ancora.

¹³ “Per i visitatori che sono ogni anno sempre più numerosi, l’Ente Fiera organizza percorsi didattici ideati per far conoscere la storia della coltivazione e della lavorazione del riso e per valorizzare il patrimonio storico-artistico con un programma che spazia dalla visita ad una risaia, ad una pila da riso, ad alcuni monumenti del territorio e il pranzo con degustazione di piatti tipici”. Si vedano anche i siti: <www.feradelriso.it>; <www.stradadelriso.it>; <www.risoferron.com>.

* La ricerca è stata condotta in stretta collaborazione tra i due autori; la stesura finale, tuttavia, spetta a R. Bernardi per i paragrafi 2-4, a P. Marazzini per i paragrafi 1-3.

Bibliografia

- Bienvendo O. J., *Rice in Human Nutrition*, Roma, FAO, 1993.
Brusa C., “2004: Anno internazionale del riso”, *Ambiente Società Territorio - Geografia nelle Scuole*, 49, 2004, n. 1 pp. 7-12.
Ciriaco S., *Acque e agricoltura*, Milano, Angeli, 1994.
Lecce M., “Un’azienda risiera veronese nel XVII e XVIII secolo”, *Economia e Storia*, Fasc. 1, Milano, Giuffrè Editore, 1959, pp. 64-80.

Siti consultati
<www.enterisi.it>
<www.istat.it>

