

## Il riso e la sua lavorazione. Dall'economia artigiana all'economia industriale

### 1. Dal riso greggio al riso *bianco o mercantile*. Una lavorazione complessa ed in continua evoluzione

#### 1.1 *Dal mortaio alla pista (o pila)*

Per comprendere le varie operazioni inerenti alla pilatura<sup>1</sup> o raffinazione del riso greggio, bisogna ricordare che il chicco – a differenza di quello del frumento – della segale e dell'avena, si presenta alla maturazione con la cariosside avvolta in un involucro compatto, formato da due giunelle, unite in senso longitudinale, fortemente aderenti.

In alcune varietà, una delle due giunelle porta all'apice un'arista, di lunghezza variabile a seconda della varietà.

In passato (come del resto si fa ancor oggi in molti Paesi del Sud del mondo) il riso greggio veniva messo in mortai di pietra o di legno e con un pestello si liberava il chicco dalle giunelle, poi si cercava di sbiancarlo. Il lavoro, che sembrerebbe assai semplice, anche se faticoso, richiedeva abilità e pazienza per non spezzare i granelli. Successivamente, il riso veniva ventilato e setacciato per togliere quanto restava delle giunelle e della pula.

Il mortaio venne gradatamente sostituito dal pestello meccanico che costituì l'elemento base delle pilerie agricole fino alla metà del XIX secolo ed anche un po' più tardi<sup>2</sup>. La lavorazione era compiuta dapprima dagli stessi agricoltori, in seguito aiutati da operai specializzati, i *pistaioli* o *pilatori*, che si spostavano da una cascina dotata di pile all'altra, vivendovi per il tempo necessario alla lavorazione.

La lavorazione del riso era stagionale e durava

da settembre a gennaio. Le pile avevano da tre a otto pestelli; quelle da otto pestelli avevano una capacità di produzione di 15-20 q di riso nelle 24 ore. In queste il motore idraulico sostituì il lavoro di più uomini; infatti, le pile erano collocate di solito lungo i piccoli canali derivati dai medi fossati irrigatori e venivano azionate da ruote idrauliche per mezzo di un albero di trasmissione. Accanto ai pestelli si misero in funzione gli sbramini – consistenti in due piatti di arenaria giranti in senso opposto ai fini di una prima pulitura – per accelerare il lavoro e per perfezionarlo; per lungo tempo restarono in uso i due tipi di lavorazione. Così ci testimonia il poeta G.B. Spolverini nel suo poema didascalico:

*“Altri a brillar lo pone in fra due mole,  
nel cui superior ciottolo inserto  
Sughero i grani rigirando spoglia:  
Altri a percosse d'appuntuto pillo  
Dolcemente gli sguscia entro un mortaio”*<sup>3</sup>  
(libro IV, vv. 690-604)

L'organizzazione cambiò quando, nella prima metà dell'800, crebbe la superficie coltivata a riso, con il contemporaneo aumento della produttività e la possibilità di guadagni sempre maggiori per i produttori.

#### 1.2 *Dai pestelli alle eliche: i nuovi modi di lavorazione*

Verso il 1860 si perfezionò il sistema degli sbramini, sostituendo la pietra con il sughero applicato ad una piattaforma di legno, in modo da dimi-



nuire le rotture dei chicchi; si sostituì il sughero con una pietra artificiale a base di smeriglio per la prima operazione di distacco delle giumelle. La riseria era costituita da fabbricati a due o tre piani che si servivano di elevatori meccanici per il trasporto del riso greggio; questo veniva fatto passare anzitutto nelle scortecciatrici di arenaria o di sughero, poi avviato ai pestelli, appesi al soffitto con apposite funi. Erano dotati di grandi setacci azionati a mano ed adibiti a funzioni diverse: gli *spolverini* per separare la pula; i *giavonini* per separare i corpi estranei e le rotture; i *trabatti* per separare le pietre e i grani di riso greggio ancora mescolati al riso ormai pronto per la vendita.

Si cominciò ad avviare un lavoro a catena – eseguito da operai specializzati, aiutati da apprendisti, “*avvolti in un polverio fitto e dolciastro, seminudi d'estate, in blusa bianca e pantaloni rimboccati su verso il ginocchio d'inverno*” (Gariboldi, 1939 p. 49) – che durava da 12 a 18 ore al giorno. Un salto di qualità fu consentito dall'introduzione della grolla doppia: una vasca circolare dal fondo di granito o di arenaria (con il bordo di lamiera alto circa mezzo metro) nella quale due ruote di legno massiccio sommovevano il riso, facendo sì che la pula con i frammenti di silice, limasse i chicchi. In un primo tempo le grolle furono usate dopo i pestelli, poi li sostituirono del tutto e, dalla fusione del pestello con la grolla si ottenne una nuova macchina, chiamata il *brillone*<sup>4</sup>.

Verso la fine del secolo XIX lo stabilimento risiero era costituito da un elevatore meccanico che portava il riso ad un buratto per una prima pulitura, cioè per asportarne le paglie, il terriccio, i sassi e altre materie estranee che la ventilazione sull'aria non aveva eliminato. Il riso greggio veniva in seguito introdotto nella macchina frangireste, poi passava allo sbramino di arenaria a fondo fisso con un ventilatore che soffiava via la lolla, allo sbramino di sughero con un altro ventilatore e, dopo una serie di altri passaggi, il prodotto era pronto per essere insaccato e venduto.

Una nuova macchina – chiamata “elica” e presentata all'Esposizione Internazionale di Milano del 1884 – rivoluzionò il sistema di lavorazione fino ad allora adottato e moltiplicò la potenzialità degli impianti<sup>5</sup>. Usata per la sbiancatura e la finitura del prodotto, ebbe un'ampia diffusione in diversi paesi europei e anche nelle Americhe. Tuttavia, a lungo, si continuò a brillare il riso “artigianalmente” anche all'interno delle cascine, sia perché per comprare le nuove macchine era necessario disporre di notevoli capitali, sia perché la stessa acqua, che nella primavera e nell'estate serviva per l'irrigazione, nelle altre stagioni forniva la

forza motrice per la brillatura senza spesa alcuna; inoltre, i cascami della brillatura avevano un valore notevole nell'economia dell'azienda agricola. La pula serviva per l'alimentazione delle vacche, quando non c'era disponibilità di foraggio, il “risino”, cioè il riso rotto, veniva usato nell'alimentazione del pollame o, mescolato al riso per il mercato, ricercato anche fuori della regione delle risaie. Serviva inoltre per la panificazione, ma il pane era pesante e duro anche se c'era chi sosteneva che: “*[...] gli operai che lavorano nei brillatori sostengono che il pane di risino riesce per loro più digeribile di quello di grano turco*” (Fettarappa, 1893, p. 206). Da ultimo la lolla veniva usata come combustibile o per imballaggi, oppure macinata e data come alimento per gli animali; era anche molto richiesta sui mercati stranieri per usi vari (*ibid.*, p.208)<sup>6</sup>.

## 2. Dal riso bianco al riso a camolino e al riso brillato

Fino a tutto il secolo XIX le macchine venivano fornite dall'industria meccanica nazionale, all'avanguardia nel settore. Tuttavia – in seguito alla notevole importazione di risi asiatici dopo l'apertura del canale di Suez (1869) – erano stati costruiti molti impianti per la lavorazione del cereale nei porti del nord Europa, in particolare ad Amburgo. Qui vennero ideate e realizzate nel 1892 le *Schleifgang*; chiamate o “amburgo” si diffusero anche nel nostro Paese<sup>7</sup>. Venne poi ideato e costruito, per una delle operazioni iniziali, il separatore oscillante di riso greggio chiamato *paddy*<sup>8</sup>: Le amburgo e i *paddy* sono diventati d'uso universale nella industria del riso e sono ancor oggi usate. Il rendimento di una giornata di lavoro di 24 ore, con due turni lavorativi, all'inizio del XX secolo, in una riseria media consentiva la produzione di 13,86 q di riso bianco. Per ottenere 100 di riso bianco q servivano 25-30 cavalli vapore, ottenuti con energia elettrica o con energia idraulica<sup>9</sup>.

Pur se il riso raffinato perdeva in gran parte il suo sapore e le migliori caratteristiche nutrizionali, il mercato richiedeva un prodotto ulteriormente lavorato, più bello all'aspetto e più facile da conservare. Le lavorazioni finali si chiamano “a camolino” o “brillato”<sup>10</sup>.

Dal riso bianco comune ben lavorato al riso camolino il passo è breve. La camolinatura od oliatura si ottiene trattando il riso raffinato con il germe del riso; il germe si sconnette e i suoi oli essenziali vengono a poco a poco assorbiti. Un buratto toglie i residui del germe e con la spazzolatrice, si ripulisce; infine, si tratta con olio di va-

selina o olio di lino dolce per renderlo lucido, levigato in modo uniforme. In passato si usava anche, con molta parsimonia per non logorare troppo il chicco, la lavorazione con la polvere di marmo o di quarzo finemente macinato e ridotto quasi in farina.

Invece, trattando il riso bianco con glucosio e polvere di talco in apposite eliche o amburgo, si ottiene, la brillatura, cioè un riso brillante di bel-l'effetto e di lunga conservabilità.

### 3. La grande impresa industriale

#### 3.1 La lavorazione del riso bianco

Il sistema odierno della lavorazione del riso nei paesi sviluppati è rimasto più o meno uguale a quello di inizio Novecento, ma notevoli perfezionamenti dei macchinari hanno reso sempre più economico, razionale e rapido il ciclo lavorativo. La riseria moderna è un edificio a più piani e il prodotto passa da un piano all'altro tramite potenti aspiratori.

Dopo i controlli qualitativi iniziali il riso subisce un primo processo di pulitura, passa allo sbramino e si ha il riso integrale o semigreggio. Seguono ulteriori passaggi in varie macchine, poste a piani diversi, per separare completamente il chicco dai sottoprodotti (grana verde, gemma, pula, farinaccio e rotture). Infine il riso viene sottoposto all'esame di cellule fotoelettriche – tarate su una determinata intensità di colore – e un soffio di aria compressa espelle automaticamente i chicchi scartando quelli diversi rispetto agli *standard* stabiliti: macchiati, ambrati o anneriti dal calore prodotto durante la lavorazione

Il riso viene lavorato a camolino se è destinato all'esportazione verso paesi dalle condizioni climatiche poco favorevoli (umidità eccessiva) o dove vi sono problemi per la sua conservazione. Non si procede, invece, più alla brillatura, dal momento che questa operazione priva il riso di alcune importanti proprietà nutritive.

#### 3.2 Il trattamento idrotermico

Una particolare lavorazione, che dà un prodotto oggi assai richiesto dal mercato, è quella del riso *parboiled*, un trattamento idrotermico del riso ancora rivestito del glume (dall'inglese: *to parboil* = sobbollire, a 60° per circa 5-6 ore in grandi recipienti), seguito da essiccazione. Durante la cottura l'amido gelatinizza con l'effetto di au-

mentare le sostanze nutritive all'interno del chicco (lipidi, sali minerali, fibra grezza e vitamine del gruppo B); diviene così più nutriente. Poi si effettua il trattamento identico a quello del riso normale, compresa la selezione ottica. Il riso *parboiled* viene utilizzato soprattutto nelle comunità e dai giovani in quanto ha tempi di cottura più ridotti e non scuoce; inoltre, ha migliori qualità nutritive (Piacco 1992, p. 41).

### 4. Coltivazione e lavorazione del riso, tra Lombardia e Piemonte, ieri e oggi

#### 4.1 La coltivazione

Il riso si diffuse a partire dal XVI secolo nella pianura padana, dove le condizioni ambientali erano favorevoli: terreni pianeggianti e impermeabili, ricchezza di acque, numerosi canali per l'irrigazione; sia il governo lombardo sia quello sabaudo si dimostrarono ostili alla diffusione della risaia e la proibirono con l'emanazione ricorrente di vari editti. Si pensava che i "miasmi", prodotti dal ristagno delle acque nei campi, favorissero la diffusione della malaria: aria cattiva, dannosa alla salute. In realtà, la malattia era provocata, come si scoprì in seguito, da un protozoo – il *plasmodium* – trasmesso dalla zanzara anofele. L'interesse economico, però, finiva per prevalere sulle preoccupazioni per l'igiene pubblica e il riso si diffuse in particolare nel Novarese, nel Vercellese e nella Lomellina.

Dal 1400 al 1700 Milano fu il più importante centro commerciale del riso. Il martedì e il venerdì giungevano dalle zone di produzione della bassa pianura al mercato di Porta Ticinese i carretti trainati dai cavalli, carichi di sacchi di cereale lavorato. Il proprietario dava al cavallante l'incarico di trattare la vendita della merce con i mediatori<sup>11</sup>. Il mercato si svolgeva sotto i portici di Porta Ticinese (oggi piazza XXIV Maggio); effettuata la vendita, il riso veniva trasportato ai magazzini dei negozianti localizzati nelle zone settentrionali della città, dove vivevano le famiglie più abbienti interessate all'acquisto, oppure cominciava il suo cammino attraverso i valichi alpini verso i paesi del Nord Europa, dove era venduto come spezia, in Svizzera, Francia e Germania. Ogni sabato si teneva il mercato, luogo di incontro degli agricoltori che si presentavano in città per regolare i conti con i mediatori. Anche quando cessò di essere considerato una preziosa spezia, il riso italiano continuò ad essere molto apprezzato ovunque come



ci ricorda il già citato Spolverini:

*“Ma il più bianco ed inter s'accolga in parte  
Ben chiusa ed asciutta, onde sen tragga poi  
Da' mercati vicin più largo il prezzo.  
Chi nel riso bellezza ama e candore  
Sappia che quel d'Insubria ogni altro avanza”*  
(libro IV, vv. 741-45)

Secondo S. Pugliese (1908, p 104), il prezzo del riso ebbe un aumento costante dal primo Settecento fino a superare quello del grano sul finire dell'Ottocento. Questo fece aumentare le superfici coltivate a riso: si noti che all'inizio del Settecento nel Vercellese *“appena i 2/3 erano sotto coltivazione [...] grazie al perfezionamento dei sistemi di conduzione, della selezione dei semi, della applicazione di ingenti capitali alla terra [...] la produttività della nostra terra è triplicata nel breve volgere di settant'anni, anche per l'intensa applicazione di manodopera, ma anche in parte maggiore mercé i progressi dell'irrigazione e l'introduzione dei concimi chimici e i frutti del lavoro intellettuale”* (ibid., p. 116). Aumentò la superficie delle risaie, ma soprattutto aumentò la produttività a cavallo tra XIX e XX secolo passando dalle 0,6 t/ha del 1870 alle 2,9 t/ha del 1900 alle 4,4 t/ha del 1930.

#### 4.2 La lavorazione fino agli inizi del Novecento

Per tutta la prima metà del XIX secolo le piste da riso continuarono ad essere situate nelle *cassine* (con questo termine in Lombardia e in Piemonte si designano le dimore isolate nelle campagne con i loro possedimenti), dove la lavorazione era praticata dagli stessi agricoltori. Le *cassine* erano costruite, quasi senza eccezione, in prossimità dei canali, la cui acqua serviva sia per irrigare le risaie, sia per ottenere forza motrice per mulini e piste da riso. Queste erano capannoni, coperti da un tetto a semplici tegole, il pavimento era sotto il livello dei canali, così da poter sfruttare al massimo i salti d'acqua. La pista restò l'unico mezzo di brillatura usato nel nostro paese fino alla metà del XIX secolo; a parte la sostituzione della ruota in legno o ferro con turbine a più alto rendimento.

L'aumentata produzione del cereale e, ancor più, l'ingresso dei risi asiatici semigreggi, consentito dalla già citata apertura del canale di Suez, facilitata dall'introduzione delle navi a vapore e da un efficiente sistema di porti e di ferrovie, offrì all'industria risiera italiana e a quella europea un aumento di possibilità di lavoro<sup>12</sup> e determinò la costruzione di nuovi stabilimenti non più soltanto

nelle zone di produzione del cereale, ma nei porti del Nord Europa e d'Italia. Così ad Amburgo, Rotterdam, Anversa, Le Havre, Bordeaux, Genova, Livorno, Venezia si costruirono grandi stabilimenti per la lavorazione del riso greggio importato e destinato all'esportazione verso i mercati di consumo.

La legge doganale del 1890, vietando l'importazione dei risi asiatici a dazio zero, lasciò senza lavoro le nuove industrie e spinse molti industriali del nostro Paese a costruire stabilimenti Oltreoceano. Nel contempo si cercò di innovare sempre più la lavorazione del riso nazionale e si svilupparono, nelle zone dell'industria risiera come Vercelli, molte aziende per la produzione di macchinari<sup>13</sup>. In particolare si ricordano la Locarni, che esportava macchine agricole e di riseria anche negli Stati Uniti, la Minghetti, la Guidetti e Artioli, la Olmia e la Lombardi.

I più importanti stabilimenti (così ormai si chiamavano le riserie) si localizzarono nelle zone di coltivazione del cereale e nelle località in cui vi era maggiore presenza di acque per far funzionare le turbine. Nel Vercellese, ad esempio, le prime grandi riserie vennero costruite, quasi allineate, lungo la sponda destra del Po, a Crescentino, Fontanetto e Trino, e lungo la sponda destra del fiume Sesia a Oldenico, Albano, Arborio, Greggio e Ghislarengo. Gli edifici erano di due o a tre piani: i buratti e i ventilatori erano collocati ai piani superiori per limitare i danni della polvere al riso lavorato.

All'inizio del XX secolo, grazie alla diffusione dell'energia elettrica, il motore termico sostituì il quello idraulico e le industrie risiere furono localizzate lungo le vie di comunicazione, soprattutto ferroviarie, e in vicinanza dei mercati del riso greggio. Dalle piste annesse a ciascuna grande azienda agricola si passò alle grosse unità industriali situate nei principali centri urbani (Milano, Pavia, Novara, Vercelli)<sup>14</sup>. Lo stabilimento risiero aveva ritmi più intensi nel periodo autunnale, subito dopo la raccolta del cereale, quando si giungeva anche a 24 ore giornaliere di lavoro su tre turni. Le macchine più potenti richiedevano molta energia e il problema del contenimento dei costi divenne fondamentale, tanto che si giunse a bruciare la lolla per produrre energia, ma con risultati poco soddisfacenti sul piano della resa e della pulizia. Si è dovuto ritornare a far ricorso alla lolla, anche per il riscaldamento degli ambienti domestici e per alcune piccole industrie locali, negli anni della crisi energetica portata dalla seconda guerra mondiale.<sup>15</sup>

### 4.3 L'industria risiera nel periodo fascista

La legge 2/4/1926 comprese l'industria risiera nella Federazione Nazionale Mugnai, Pastai, Risieri e Trebbiatori e fece un censimento delle attività industriali iscritte (16 ottobre 1927). Il maggior numero di riserie si trovava nelle province italiane in cui era più diffusa la coltivazione del cereale: Milano, seguita da Vercelli, Pavia e Novara; il più grande potenziale produttivo era invece in provincia di Vercelli, seguita da quelle di Milano e Novara. A Genova era rimasta un'unica grande industria; assai modesta era la presenza di queste aziende nelle altre città italiane. Nella statistica non esiste una suddivisione tra la grande industria e le piste agricole, cioè le piccole e piccolissime aziende, che continuarono a lavorare nelle cascine. I dipendenti erano complessivamente compresi tra i 7000 e 9000. (Gariboldi, 1939, pp. 131-132).

Negli anni successivi, dal momento che la produzione di riso non veniva assorbita completamente dal mercato interno, grazie all'interesse dell'Ente Nazionale Risi e dell'Istituto per il Commercio Estero (ICE) fu incentivata l'esportazione<sup>16</sup> "[...] considerato che la potenzialità di lavorazione industriale del riso raggiunge per lo meno il doppio della produzione nazionale" nel 1935 si delibera di "[...] difendere e potenziare le esportazioni del riso lavorato e

specialmente di quella delle varietà più pregiate, per l'apporto che tale esportazione qualitativa consente a favore della nostra bilancia commerciale e per la somma di lavoro che assicura alle nostre industrie risiere"<sup>17</sup> (ibid., p. 136, p. 138). A tale scopo si costituirono l'Agenzia di Vendita fra esportatori Risieri Italiani (A.V.E.R.I.), un consorzio per la distribuzione dei contingenti di esportazione e per la difesa del prezzo tecnico (C.I.R.E.) e l'Azienda Generale Italiana Risiera per l'Esportazione (A.G.I.R.E.).

Nel successivo annuario della Federazione Nazionale Mugnai, Pastai, Risieri e Trebbiatori, (1934), il maggior numero di riserie era censito in provincia di Vercelli, seguivano quelle di Pavia e di Novara; Milano era ormai soltanto importante come mercato settimanale di contrattazione commerciale dei risi nelle loro varie forme, greggi, semigreggi e lavorati<sup>18</sup>.

### 5. La concentrazione territoriale dell'economia risicola negli anni più recenti

Negli anni successivi alla seconda guerra mondiale si accentuò progressivamente la polarizzazione dell'industria risiera nella Pianura Padana Occidentale, come si rileva dai quadri statistici seguenti<sup>19</sup>:

Tab. I. Riserie e pilerie nelle province italiane, 1970

Province	Riserie industriali	Pilerie agricole	Totali
Vercelli	70	3	73
Pavia	48	3	51
Novara	31	5	36
Milano	35	–	35
Mantova	16	–	16
Verona	19	–	19
Rovigo	1	–	1
Ferrara	1	–	1
Bologna	8	–	8
Cagliari	1	–	1

Fonte: Ente Nazionale Risi.

Tab. II. Riserie e pilerie nelle province italiane, con capacità lavorativa su 250 giorni/anno. 1981

Province	Riserie industriali	Pilerie agricole	Totale	Capacità di lavorazione giornaliera q	Capacità di lavorazione annua q
Vercelli	67	8	75	24.644	6.161.000
Pavia	47	7	54	24.015	6.003.750
Novara	28	3	31	7.449	1.862.250
Milano	30	1	31	11.700	2.925.000
Mantova	38	–	38	5.340	1.335.000
Ferrara	9	–	9	4.930	1.232.500
Isole e meridione	1	3	4	485	121.250
Totali	220	22	242	78.563	19.640.750

Fonte: Ente Nazionale Risi.



Tab. III. Riserie industriali nelle province italiane 1987

Province	Riserie industriali
Vercelli	47
Pavia	27
Novara	20
Milano	20
Mantova	19
Ferrara	7
Totali	140

Fonte: Ente Nazionale Risi.

Tab. IV. Lavorazione del riso greggio. 2001

Regioni	Imprese	Addetti	Volumi di affari
Piemonte	39	378	246.503.315
Lombardia	31	608	423.376.157
Veneto	8	51	16.979.896
altre regioni	3	22	14.883.058

Fonte: ISTAT<sup>20</sup>.

Attualmente la provincia di Vercelli continua ad essere il polo principale in una rete di produzione<sup>21</sup> e lavorazione che cerca di migliorarsi sempre più, pur operando in un quadro di incertezze determinate dai nuovi accordi all'interno della PAC (Politica Agricola Comunitaria) e dell'OCM (Organizzazione Comune del Mercato del riso).

Negli ultimi decenni si è assistito ad una notevole contrazione del numero delle industrie risiere, perché le innovazioni tecniche e le difficoltà del mercato hanno costretto molte aziende, anche di prim'ordine alla chiusura, non potendo reggere la concorrenza dei grandi impianti industriali. Anche le industrie di medie dimensioni hanno subito una costante riduzione. Secondo i dati forniti dall'A.I.R.I. (Associazione Industriali Risieri Italiani), cui fanno capo 56 riserie per un fatturato totale di 785 milioni di €, a Vercelli sono state lavorate 253.186 t di riso per un fatturato di 235 milioni di € nel 2003. Nei registri della Camera di Commercio di Vercelli (febbraio 2004) sono iscritte 28 riserie in prevalenza collocate, tranne alcune grandi aziende, nei dintorni della città. A queste unità si devono aggiungere 28 aziende agricole che lavorano in proprio il riso da loro prodotto (dati forniti dall'Associazione Agricoltori di Vercelli, 2004).

## 6. Recenti tendenze dell'industria risiera

### 6.1 Tra protezionismo e liberalizzazione

All'interno della PAC la coltivazione del riso è sempre stata difesa con un sistema di dazi alle importazioni, di aiuti alle esportazioni, con acquisti di eccedenze di riso greggio da parte dell'Ente Nazionale Risi a prezzi vantaggiosi per l'agricoltore (Gobbi, Ronco, 1998, p. 19). L'inversione di questa politica, in ossequio alle decisioni del WTO<sup>22</sup>, è iniziata nel 1995 con una riduzione del prezzo di intervento (cioè del prezzo di acquisto e della quantità delle eccedenze da parte di appositi organismi (in Italia l'Ente Nazionale Risi) del 5%, suddivisa su tre anni, fino ad arrivare al livello dell'anno 2003 di 298,35 €/t e una riduzione degli aiuti alle attività di trasformazione e di trasporto. Nel giugno 2003 l'OCM ha rivisto gli accordi precedenti, fissando il prezzo d'intervento per il riso greggio a 150 €/t e limitando gli acquisti da parte degli organismi di intervento, che consistevano in 100.000 t in tutta Europa nel 2004, 75.000 nel 2005 e negli anni successivi<sup>23</sup>.

La nuova OCM riso appare finalizzata a riequilibrare il mercato europeo del riso, allineando il prezzo comunitario a quello del mercato mondiale e limitando il meccanismo di intervento, ma nel complesso essa è rivolta a sostenere il reddito dei produttori attraverso un aiuto alla semina di 75 €/t. (Banterle 2004).

La nuova politica economica potrà avere conseguenze negative su tutto il settore risicolo, comprese le industrie del nord Europa, se sarà progressivamente liberalizzata anche l'importazione di riso lavorato.

### 6.2 Un esempio significativo:

#### *Herba, la multinazionale del riso*

Alcune industrie leader europee ormai sono multinazionali; lavorano grandi quantità di riso greggio, sia nelle aree di coltivazione, sia nelle località di sbarco del prodotto extraeuropeo. Così la Herba, con sede in Spagna, dove ha 7 fabbriche e 14 unità produttive situate strategicamente presso le principali zone di coltivazione: Aragona, Valencia, Catalogna, Extremadura, Andalusia. In queste si lavorano sia varietà *Indica* (coltivata nell'area più calda dell'Andalusia) per un totale di 504 milioni di t, sia varietà *Japonica* per un totale di 334 milioni di t; si preparano riso bianco, riso *parboiled* e risi per la cottura rapida (sei minuti). Herba ha conquistato in Spagna una quota di mercato pari al 41%; questa sale al 74% per il riso *parboiled*.

Herba, inoltre, è presente in 40 paesi con attività produttive e/o commerciali. È leader di mercato in Belgio, Germania e Portogallo sia nella lavorazione del riso greggio che in quella altri prodotti a base di riso per l'alimentazione umana (piatti per l'infanzia, piatti precotti) e degli animali. Ha iniziato nel 2001 un'attività produttiva a Larache (Marocco) per penetrare meglio sul mercato locale ed espandersi in quello maghrebino.

Le altre unità produttive di Herba si trovano in Francia, Gran Bretagna, Belgio, Germania, Italia e Grecia. In questi due ultimi paesi le industrie sono localizzate nelle zone in cui si concentra la produzione del cereale (rispettivamente a Vercelli e Salonicco), mentre negli altri stati sono localizzate nelle zone portuali in cui già arrivano i risi asiatici semigreggi (Liverpool, Anversa, Amburgo). La capacità lavorativa di Herba (1.200 t) è in grado di soddisfare il 40% del consumo della Unione Europea, con la produzione e commercializzazione di 810 mila t di riso e derivati. Herba ha investito in ricerca e sviluppo più di 405 milioni di € negli ultimi tre anni. A Vercelli ci sono due stabilimenti, collocati presso la stazione ferroviaria con comode possibilità per il trasporto: uno per il riso bianco (può lavorare 20 t/ora, per 5 giorni su tre turni); l'altro per il riso *parboiled* (lavora 5 t/ora con un processo continuo). Per la lavorazione del *parboiled* Herba si procura energia tramite la bruciatura della lolla. Gli addetti, rispetto ai grandi capitali

investiti, sono relativamente pochi: 47 (di cui 15 impiegati). Si lavora il riso greggio acquistato in zona e si vende il prodotto finito anche sul mercato europeo e in Medio Oriente (per quest'ultimo mercato il riso viene lavorato a camolino per renderlo più resistente agli insetti e per risolvere altri problemi di conservazione).

Gli stabilimenti sono modernissimi: usano le sbiancatrici giapponesi Satake, che funzionano come le amburgo, ma hanno minor ingombro e maggior velocità di lavorazione con una riduzione dei passaggi nelle sbiancatrici a due o al massimo tre (negli impinati meno moderni sono necessari anche 5 passaggi per ottenere lo stesso risultato). Il *marketing* aziendale mira alla visibilità del percorso del prodotto (dalla semina all'essiccazione e alla lavorazione) e cerca di comunicare nel miglior modo possibile con la clientela attuale e potenziale<sup>24</sup>.

### 6.3 Produzioni per il mercato di élite

Negli ultimi anni si è andata delineando la tendenza da parte di aziende agricole di media/grande dimensione a lavorare il riso in proprio, in un piccolo stabilimento, e a vendere direttamente il prodotto per difendersi dalla concorrenza, puntando a presentare sul mercato un riso di qualità, di cui è possibile verificare la tracciabilità della filiera (dal seme al prodotto finale confezionato). Spesso sono imprese familiari, che tuttavia non tralasciano di offrire il proprio prodotto di qualità sul mercato nazionale o all'estero. Alcune coltivano riso biologico, cioè senza l'uso di diserbanti (la risaia viene mondata a mano dalle mondine, come un tempo). Il riso è venduto in confezioni che lo preservano dai processi di ossidazione e di irrancidimento, provocati dall'ossigeno atmosferico, sui grassi contenuti negli strati esterni dei chicchi. Questo incide sul costo del prodotto. Il *marketing* impone che le confezioni siano particolarmente attraenti, con spiegazioni circa la qualità del riso, il modo migliore per cucinarlo ecc. Attualmente è in atto, come alternativa alle produzioni di massa, la ricerca della valorizzazione del prodotto attraverso la "denominazione d'origine" secondo le indicazioni fornite dall'Ue.

Queste nuove tendenze del mercato, sostenute spesso dalle amministrazioni pubbliche locali, si avvalgono pure della collaborazione di riviste, di giornali specializzati, di trasmissioni televisive ecc. con l'obiettivo di promuovere, insieme al riso, anche il territorio che lo produce.



## Note

<sup>1</sup> Pista dall'italiano "pestare", ma spesso in Piemonte, dove era molto usata la lingua francese (e molti termini restarono nel dialetto), si usava il termine *pila* dal francese "*piler*" ridurre in frammenti.

<sup>2</sup> Si trattava di un palo robusto di legno, con un blocco di ghisa sulla base inferiore, del peso di circa 25-30 g, che ricadeva su un vaso a forma emisferica, scavato in un blocco di granito e interato nel pavimento. Nel vaso si ponevano circa 20 Kg di riso greggio sul quale veniva sollevato e lasciato cadere (circa 40 volte al minuto) con moto alternato il pestello, da uno o più uomini, per mezzo di carrucole e funi. Il lavoro durava circa un'ora e mezza in modo che i chicchi – pestati per ottenere la rottura del guscio per pressione e lo scorticamento per attrito contro le pareti del mortaio – venissero privati del glume. Di quando in quando, il mortaio veniva vuotato e il suo contenuto setacciato; i risoni ancora vestiti venivano rimessi nel mortaio. I crivelli circolari della setacciatura, appesi al soffitto ed azionati a mano, consentivano di separare prima i chicchi dalla pula e, poi, dai sottoprodotti; i granelli sguosciati subivano ulteriori passaggi fino a che, resi bianchi, erano pronti per il consumo (il prodotto era chiamato riso mercantile).

<sup>3</sup> Il marchese lombardo G.B. Spolverini scrisse un poema in quattro libri in endecasillabi sciolti "La coltivazione del riso" per descrivere la coltivazione e lavorazione del riso, con dedica a S.R.C.M. di Elisabetta Farnese, vedova del cattolico re Filippo V (per completare l'opera di L. Alemanni, che aveva scritto un poema sull'agricoltura).

<sup>4</sup> Il brellone era formato da un vaso più grande di quello dei pestelli, fissato sopra robuste impalcature di legno con un'apertura inferiore che consentiva di scaricare comodamente il riso lavorato. All'interno si muoveva un blocco di granito con numerose protuberanze, posto al centro di un robusto albero di ferro. Si facevano due successivi passaggi in due briloni doppi; quindi, il riso veniva abburattato e ventilato per separarlo dai corpi estranei e dalle rotture. Infine, si effettuava un altro passaggio ad una spazzolatrice meccanica, per liberarlo da ogni impurità.

<sup>5</sup> Era dotata di uno "smovitore" che sostituiva, al movimento di percussione del pestello e a quello di rotazione delle grolle e degli organetti, il moto graduale della vite senza fine, in modo da mantenere la massa in movimento continuo, così che i grani venissero sfregati in modo non troppo violento. Il vaso aveva una capacità da 80 a 150 Kg. La lavorazione era molto velocizzata: con 3-4 passaggi da 15 a 20 minuti l'uno la lavorazione era finita. Gli addetti (elicisti) fissavano il numero dei passaggi, la durata di ciascuno e provvedevano al riempimento dei vasi.

<sup>6</sup> A lavorazione finita 100 Kg di riso greggio danno: 63/65 kg di riso bianco; 6-8 kg di rotture varie e granaverde; 6 kg di pula per il foraggio; 2 kg di farinaccio, pure per il foraggio; 1 kg di germe; 18-20 kg di lolla.

<sup>7</sup> Erano costituite da un cilindro tronco conico di smeriglio (del diametro da 40-50 cm fino a 2 metri) rotante entro un involucro fisso di tela metallica e racchiuso in un altro cilindro metallico, provvisto di ampi sportelli; in questo il riso sguosciuto subiva un forte sfregamento che lo puliva della pula e nel contempo lo sbiancava; per cui si velocizzavano le operazioni e con soli quattro passaggi successivi si giungeva al riso bianchissimo. Il ciclo era così chiuso: la lavorazione era a cicli continui e totalmente automatica, la pula usciva da un lato e il riso sbiancato dall'altro.

<sup>8</sup> È una macchina, a due o tre piani sovrapposti e composta da un numero variabile di canali o camere. Funziona facendo leva sulla differenza di peso specifico dei granelli sguosciati e dei granelli svestiti della miscela, nonché utilizzando il diverso coefficiente di attrito dinamico.

<sup>9</sup> Un esempio di aumento delle capacità lavorative ci è fornito dalla riseria Cerca di Fontanetto; la riseria era in funzione dal

1866 con la capacità lavorativa di 66 quintali annui; con le modifiche degli impianti nel 1944 giunse a produrre 15 quintali giornalieri. ASV (Archivio di Stato di Vercelli), Prefettura, Affari Generali, marzo 12.

<sup>10</sup> Oggi sono proibite da norme di legge italiane.

<sup>11</sup> Ancor oggi esiste la figura del mediatore che tratta la vendita del riso tra l'agricoltore e l'industriale e percepisce percentuali stabilite.

<sup>12</sup> I primi cosiddetti risi *rangoon* giunsero nei porti italiani in quantità rilevante a partire dal 1872 (6351 t), destinati a salire fino al 1884 (101.977 t) per scendere poi gradatamente in seguito alla legge doganale del 1890 fino al 1893 (1200 q).

<sup>13</sup> Come ci testimonia il prof. Fattarappa dell'Università di Torino: "Avendo avuto occasione di sperimentare alcune macchine suanerie di brillatura, fra quelle che si dicono più perfezionate, e godono di maggior credito, n'ebbi risultati così poco soddisfacenti, che dopo ripetuti tentativi, dovetti farle rimuovere dal posto come inutili ed ingombranti". Fattarappa, 1893, pp. 199-200.

<sup>14</sup> Anche in alcune colonie si costruirono impianti per la lavorazione del riso bianco e di alcool di riso; come nella colonia francese della Cocincina "*certains que nous sommes de voir notre belle colonie, grâce à son riz, source presque inépuisable de richesse, conserver la supériorité qui l'a déjà placé au premier rang de nos possessions d'outre mer*" (Coquerel, 1911, p. 224).

<sup>15</sup> Abbiamo varie testimonianze di uso della lolla come combustibile: ad esempio, nel 1946, un "impianto di gasogeno che aziona la fabbrica di lame e piastine per falciatrici". ASV, Prefettura, Affari Generali, marzo 12; un altro esempio riguarda l'uso della lolla per riscaldamento: "Gli amministratori di questo comune – Asigliano – lamentano il fabbisogno della lolla per riscaldamento, specie in questa zona prettamente coltivata a riso con una produzione di legna quasi nulla - 1945". *Ibid.*

<sup>16</sup> Con le leggi 8 gennaio e 25 settembre 1928 vennero definiti i tipi e le denominazioni dei risi nazionali per l'esportazione e le caratteristiche di ciascuna qualità. Le leggi 7 dicembre 1931 e 21 gennaio 1932 stabilirono le modalità per le spedizioni all'estero, i controlli e le modalità di prelievamento dei campioni e il centro ferroviario dove questi campioni potevano essere prelevati.

<sup>17</sup> L'esportazione era diretta verso i seguenti paesi europei: Austria, Belgio, Cecoslovacchia, Danimarca, Francia, Germania, gran Bretagna, Grecia, Jugoslavia, Paesi Bassi, Romania, Svizzera, Ungheria; verso le colonie: Tripolitania, Cirenaica; e verso l'America Latina, Argentina e Cile.

<sup>18</sup> Il maggior numero di addetti alle riserie era in provincia di Vercelli (654), seguivano: Pavia (276), Novara (169), Mantova e Cremona (51), Verona 38. Fonte: *Annuario della Federazione Nazionale Mugnai, Pastai, Risieri e Trebbiatori*, Roma, 1934, pp. 2067-2098

<sup>19</sup> I dati sono stati forniti dall'Ente Nazionale Risi, al quale le industrie devono versare una quota per ogni quintale di riso lavorato. I dati dei censimenti raggruppano, invece, le riserie nella classe delle "Granaglie e di prodotti amidacei", sottoclasse: "Lavorazione del riso greggio".

<sup>20</sup> I dati sul volume di Affari provengono dal Ministero delle Finanze e sono forniti senza ulteriori controlli da parte dell'ISTAT. Per alcune imprese possono anche mancare.

<sup>21</sup> Il riso prodotto in Italia nella campagna agraria del 2001 ammonta a 1.264.402 t, la produzione piemontese era 655.750 t (Vercelli e Novara incidono su questa cifra per il 90%). Nel 2004 la superficie coltivata a riso in Italia, secondo stime da 2348 aziende sarà di 219.987 ettari la maggior parte a semina delle varietà più richieste dal mercato: lunghi, *Japonica* e *Indica* (*Il risicoltore*, febbraio 2004, p. 1).

<sup>22</sup> Il WTO (World Trade Organization), che ha sostituito nel 1995 il GATT (General Agreement on Tariffs and Trade), ha rivisto le politiche economiche di sostegno alla coltivazione del riso con l'obiettivo di eliminare ogni forma di aiuto. Ne è seguito un re-

gime speciale per l'importazione, dalle ex-colonie dei Paesi Europei, di riso semigreggio a dazio zero e senza limiti di quantitativi; altri accordi speciali consentirono all'Egitto, alla Thailandia, India e al Pakistan altre agevolazioni alle esportazioni nell'Unione Europea. È risultata una situazione complessa e confusa, che favorisce elusioni e frodi fiscali.

<sup>23</sup> Il bilancio di collocamento è stato nel 2003 di complessive 883.000 t.; le scorte dell'intervento assommano in totale a circa 550.000 t di riso greggio, stoccate nei diversi Paesi produttori (Italia 214.978 t, Francia 61.284 t, Spagna 227.303 t, Grecia 139.620 t), costituite per la maggior parte da riso indica. Ci vorrebbero 10 anni per smaltire questi *stock*, destinandoli alla zootecnia, oppure potrebbero essere destinati ad aiuti alimentari. Ente Nazionale Risi. XXXVII *Relazione Annuale*, Milano, I, 2003.

<sup>24</sup> Si veda il sito: [www.herba.com](http://www.herba.com). Sono comparsi di recente anche la pasta fatta con il riso, i biscotti di riso, olio di riso, preparati da ditte specializzate e vendute accanto a ai risi tradizionali (Turconi et al., 2003 pp. 21-27).

## Bibliografia

- Annuario Industria Mugnai Pastai e Risieri, Roma, 1934, pp. 160-183, 2067-2098.
- Banterle A., "La nuova Organizzazione Comune di Mercato per il riso", *L'informatore agrario*, suppl. n. 7, 60, 2004.
- Coquerel C., *Paddys et riz de Cochinchine*, Lyon, 1911.
- Ente Nazionale Risi. XXXVII *Relazione Annuale*, Milano, 2003, pp. 79-84.
- Fettarappa G., "Brillatoio per un podere a risaia", *Annali della Regia Accademia di Agricoltura di Torino*, XXXVI, 1893, Torino, pp. 199-302.
- Gariboldi A., *L'industria del riso in Italia*, Roma, Arti Grafiche Trinacria, 1939.
- Gobbi C., Ronco M.L., "L'agricoltura della Pianura Padana di Nord Ovest e le nuove politiche dell'Unione Europea. L'esempio del riso", *Lombardia di Nord Ovest*, 3, 1998, pp. 11-25.
- Magnaghi R., "Tutti i segreti di Pac e OMC", *Il risicoltore*, dicembre 2004.
- Magnaghi R., *Stato dei negoziati per il deconsolidamento dalla nota 7*, Relazione presentata al Convegno della Provincia di Vercelli, 20/2/2004.
- Piacco R., "Dalla secolare pista da riso all'industria risiera", *Annali dell'Accademia dell'Agricoltura di Torino*, 134, 1991-92, pp. 23-43.
- Pugliese S., *Due secoli di vita agricola. Produzione e valore dei terreni, contratti agrari, salari e prezzi nel vercellese nei secoli XVIII e XIX*, Torino, Bocca, 1908.
- Turconi et al., "I prodotti alimentari ricavati dal riso", *Minerva gastroenterologica e dietologica*, 49, suppl. 1, 3, 2003, Minerva Medica, pp. 21-27.

