

Nutrire il pianeta di

Biodiversità & cultura

Una connessione tra i siti storico-museali torinesi
e l'enogastronomia d'eccellenza



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

La Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (TO), Ente Morale senza scopo di lucro, si adopera da oltre 15 anni per recuperare, studiare e valorizzare le antiche varietà di frutta piemontesi e gli antichi vitigni alpini ancora esistenti. Si tratta delle ultime testimonianze viventi di selezioni, incroci e miglioramenti attuati dall'uomo in secoli di storia.

Una storia che ha visto il Piemonte ed il suo capoluogo territori-chiave per la frutticoltura e la viticoltura così come le conosciamo oggi.

Gli autori

Lorenzo Grasso, laureato in Agricoltura Biologica, si occupa presso la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana di ricerca, sperimentazione e comunicazione nel campo delle biodiversità agrarie, soprattutto frutticole e cerealicole, e dell'agroalimentare.

Piero Andrea Martina, laureato in Lettere all'Università di Torino, diplomato all'Archivio di Stato di Torino e abilitato all'insegnamento nei licei, svolge un dottorato di ricerca in cotutela con Paris - Sorbonne. Si occupa soprattutto di testi medievali.

Alessandra Neve, laureata in Scienze Politiche, da anni lavora nell'ambito della valorizzazione del territorio e delle risorse delle comunità che vi abitano. Ad attività di progettazione e animazione territoriale, affianca quelle nel campo dell'economia alternativa.

Giulia Ricca, laureata in Lettere e Filosofia presso l'Università di Torino, è attualmente dottoranda di ricerca nella stessa facoltà. Si è dedicata parallelamente allo studio della fotografia e dal 2012 ha lavorato come fotografa presso ristoranti e aziende nel Canavese e nel Pinerolese.

La foresta tra le risaie

Lucedio e il Bosco delle Sorti della Partecipanza di Trino

1 - Abbazia S. Maria di Lucedio

Cascina Lucedio, Trino (VC)
tel. 0161/81519

2- Parco del Bosco delle Sorti della Partecipanza

Via Vercelli, 3, Trino (VC)
tel. 0161/828642
parco.partecipanza@reteunitaria
piemonte.it

3 - Parco fluviale del Po e dell'Orba

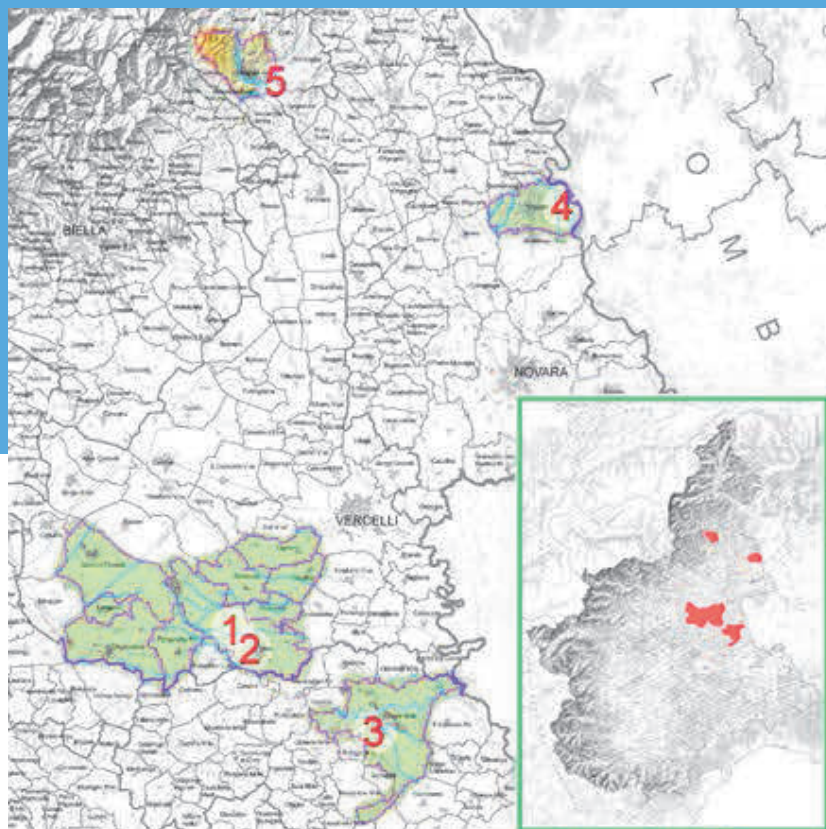
Viale Lungo Po Gramsci, 8/10,
Casale Monferrato (AL)
tel. 0142 457861

4 - Parco Naturale della Valle del ticino

tel. 02.972101

5 - Parco naturale delle valli del Sesia

Frazione Fenara Annunziata,
13011 Borgosesia VC
tel. 0163 209356
info@areeprotettevallesesia.it



Il paesaggio si trasforma

Quando parliamo di paesaggio parliamo di storia, raccontiamo dell'interazione tra l'uomo e la natura e del loro reciproco adattamento. Qui, nella pianura vercellese, prima che la coltivazione del riso mutasse il territorio, si estendeva un'ampia foresta con cui gli abitanti interagivano, da cui prendevano risorse, attorno a cui organizzavano famiglie, economie, usi e costumi.

Ancora oggi qui troviamo i resti di quell'antica foresta che ci fa da testimone della lenta trasformazione di paesaggi ed ecosistemi che da sempre avviene attorno a noi.

Terre d'acqua senza riso

L'immagine del paesaggio vercellese è oggi, per tutti, associata all'acqua con cui sono inondate dopo la se-

mina le risaie. È difficile immaginarsi il territorio vercellese senza quei paesaggi, e soprattutto senza riso.

Eppure all'osservatore attento si presentano ancora indizi che possono dare un'idea del paesaggio che nel passato, e per ora restiamo sul vago, incastonava questi luoghi. Non si potrà qui risalire oltre i limiti del Medioevo: sulle colture, i paesaggi di epoca romana non si potrebbe se non formulare ipotesi, nemmeno troppo fondate. In generale la Pianura Padana era stata ampiamente disboscata e dal Piemonte fin all'Adriatico erano state costruite *villae*, le case di campagna dei ricchi possidenti terrieri. Dobbiamo immaginarci questi grandi cascinali romani come veri e propri villaggi ('villaggio' vuol proprio dire 'della villa'), centri abitati che ruotavano attorno all'attività agricola dei terreni del 'padrone di casa'. Il paesaggio del vercellese non doveva essere molto diverso.

Ma il nostro territorio in epoca medievale, a ridosso dell'anno Mille, era probabilmente molto diverso. Molte aree palustri, che cominciavano ad essere pian piano bonificate, molto lentamente prima dell'arrivo dei monaci di Lucedio; il corso del Po molto più capriccioso di quello attuale, irreggimentato dal moderno sistema di argini. E poi ovviamente foreste, vaste foreste planiziali: e qui a soccorrere l'immaginazione giunge il caso unico di un vero fossile vivente, il bosco della Partecipanza presso Trino.

La Partecipanza

Sulle carte il **Bosco delle Sorti delle Partecipanza** è un piccolo neo squadrato, un poligono trapezoidale scuro che si staglia sulla piana tra il centro di Trino e la più lontana Vercelli.

Se il bosco è una presenza indiscutibile, raggiungerlo non è affatto semplice: ma ogni sforzo vale la pena. Entrandovi si ha l'impressione di fare un balzo indietro di secoli, di rivedere il paesaggio della Pianura Padana come doveva presentarsi nel Medioevo. Quella della Partecipanza è l'unica foresta planiziale rimasta nella Pianura Padana, poco meno di



seicento ettari di continuità paesistica nei secoli. Una permanenza che ha le sue ragioni nello statuto del bosco.

La Partecipanza è una società privata con radici antichissime. Nel medioevo era infatti comune che lo sfruttamento delle risorse naturali, prime fra tutte le foreste, fosse un diritto della comunità. Uno sfruttamento regolato e subordinato alle decisioni del proprietario, del feudatario di quel territorio, ma che costituiva un beneficio necessario per la vita della comunità. Molto più raro è che questa usanza, poi regolata nel Cinquecento, sia sopravvissuta fino ad oggi. La “dimenticanza della storia”, come è stata definita (Barbero), costituita dal bosco delle Sorti di Trino sta proprio nella “partecipanza”, nello statuto che da secoli organizza e vincola l’uso della foresta. Donata dall’Imperatore alla Chiesa eusebiana al compimento del millennio, passa poi agli Aleramici del Monferrato, e da questo momento segue le alterne vicende della comunità di Trino, contesa da Vercelli, vescovo e comune, e dai Monferrato per secoli. È all’inizio del Duecento che Trino riceve la prima concessione del bosco, ma solo alla fine del secolo i boschi (*nemora*) sono definiti *communia* e appartenenti al Comune di Trino (*Tridinum*). La nascita della Partecipanza avviene però nel Cinquecento, quando una cultura ormai mutata necessita di statuti ben chiari per la definizione di diritti evidentemente già allora sentiti come antichi e non più usuali.

La costituzione di un’associazione di privati è ciò che salva il bosco. L’altra benedizione è che questi privati non vendano, non cedano il terreno, resistano alle ondate di trasformazione del paesaggio vercellese. Nel Quattrocento arriva la coltura del riso, che poi si intensifica nell’Ottocento con le razionalizzazioni napoleoniche prima e di Cavour poi. Solo nel 1868 quattordici ettari vengono ceduti: ma l’episodio non avrà seguito. La modernità passa senza lasciare traccia: ed ancora oggi i mille e più *partecipanti* iscritti nel Gran Libro si tramandano i loro diritti di boscatico, tirando a sorte... la Sorte, il numerino corrispondente al lotto di bosco di cui il partecipante può usufruire.

Il deserto del vercellese

La storia di alcuni luoghi permette, attraverso l’osservazione del piccolo, di comprendere i grandi cambiamenti della storia che in quel piccolo sono rispecchiati.

Il territorio piemontese com'è oggi è in molti casi il frutto dell'azione dei cistercensi, i monaci 'bianchi' staccatisi polemicamente dai 'neri' di Cluny nel tentativo di tornare ad un monachesimo originale, il più possibile fedele alla parola di Benedetto.

Il monachesimo benedettino nasceva dalla volontà di portare nell'Europa latina le esperienze delle comunità eremitiche nei deserti dell'Oriente greco, prima culla del cristianesimo. Coi secoli l'ordine si era arricchito, e il *prega e lavora* della prima regola aveva ormai dimenticato il secondo termine. Proprio contro il monachesimo ricco e invischiato nel potere temporale dei monaci di Cluny, in Francia prende origine un movimento di reazione. La fondazione di Cîteaux nel 1098 (in latino *Cistercium*, da cui il nome di *cistercensi*) apre il monachesimo benedettino alla novità antica, sottoponendo all'attenzione di tutti la volontà

di ritorno alle origini. Il movimento, poi riconosciuto dal papa come ordine, ha una fortuna enorme fin dai primi anni: viene subito fondata una seconda abbazia, La Ferté, da cui partono ondate di monaci che vanno ad insediarsi in tutta Europa, in Francia e Nord-Italia innanzi tutto. Proprio da La Ferté arrivano i primi monaci che intendono stanziarsi a Lucedio.

La scelta non è casuale, ed ancora una volta ci dice molto del paesaggio, in quanto da esso veicolata. I cistercensi, nella loro volontà di seguire il monachesimo originario, cercando l'esclusione dal mondo, il rifugio nel 'deserto': la loro è la ricerca di un deserto europeo. Lo trovano nelle foreste, che hanno ormai ripopolato, dopo i disboscamenti romani, il territorio del continente.

La scelta del gruppo di monaci partiti da La Ferté cade su Lucedio per il suo essere territorio ostile, boschivo, non popolato. Siamo nel 1123. Sostenuti da appoggi potenti, come chiunque in qualunque tempo deve avere, i nostri cistercensi riescono ad ottenere dai marchesi di Monferrato (1126) la concessione a costruire una



chiesa e un alloggio, inizialmente in legno, per la comunità; infine un territorio che sia di loro proprietà.

Chiunque visiti oggi un'abbazia cistercense sente una storia simile a questa. Ma la ricerca della pace, della meditazione nel deserto, del lavoro che gli viene raccontata si scontra con la visione di ampi caseggiati, di chiese, di chiostri sontuosi. E lo straniamento cresce ancor più quando si esamina l'estensione dei territori di queste abbazie, tali da competere con quelli di un grande feudatario. È il paradosso dei cistercensi: una volta scelto un territorio inospitale, la loro azione di richiamo e il loro impegno proprio in quel *labora* benedettino sono le cause di una profonda modificazione del territorio. Bonifiche, disboscamenti, nuove colture, allevamenti. Intorno al monastero sorgono comunità di conversi, vengono fondate *grange*, fattorie di proprietà dell'abbazia, in certi casi altre comunità: i monaci si trasformano e gestiscono i propri terreni come grandi proprietari terrieri; gli abati, come Pietro da Lucedio, diventeranno fini politici, nelle cui mani e dalle cui trattative passano i destini di cavalieri, di crociati, di marchesi, di corone regali.

Lucedio

Chi oggi visita **Lucedio** fa quasi fatica a riconoscere sotto l'aspetto barocco l'origine romanica, l'abbazia dietro all'azienda agricola. L'aspetto attuale è il frutto delle profonde ricostruzioni negli anni '60 del Settecento. Degli edifici originari rimangono però tracce

che portano l'osservatore attento a cercare, come in un gioco, la stratificazione degli stili, a ricostruire mentalmente l'aspetto che l'abbazia doveva avere nel Duecento, quando più di cinquanta monaci la abitavano, senza contare le decine di persone, non solo conversi (una trentina), che vivevano intorno, per, sull'abbazia.

Ma forse l'aspetto che ha oggi Lucedio è, paradossalmente, quello che



meno tradisce la natura medievale dell'abbazia. Le risaie in cui si specchia il campanile ottagonale della chiesa 'dei monaci' (distinta da quella 'del popolo') non c'erano, ma c'era l'acqua, e c'era la volontà di coltivare, di trasformare il territorio in qualcosa di diverso. Sono i nomi dei luoghi a raccontarci questa storia: *Roncaglia* dalla *roncola*, l'attrezzo primo del disboscamento; e i vari 'borghi nuovi', segno evidente della novità dell'insediamento.

Non bisogna però esagerare l'attività imprenditoriale dei cistercensi. Basta uno sguardo alle carte per comprendere che ancora oggi il territorio intorno all'abbazia è tra i meno popolati dell'area. Se è vero che la coltura del frumento, ma pure della segale, del panico e del miglio, era una fetta importante dell'attività dell'abbazia e delle grange circostanti (il nome stesso di *grangia* deriva da *granaglia*), il paesaggio medievale era molto diversificato. Una sorpresa può essere la coltura della vite, che scopriamo ancora grazie alla toponomastica: su tutti la cappella di Santa Maria delle Vigne, a Trino.



Il disboscamento e la parziale bonifica di territori erano sì destinati all'impianto di colture, ma il paesaggio più comune rimaneva il terreno a pascolo. L'allevamento delle pecore era quasi una peculiarità dell'imprenditoria cistercense: pecore da lana, carne e naturalmente latte; allevamenti per i quali è testimoniata per questi primi secoli dopo il Mille una transumanza verso i valichi alpini. Proprio l'allevamento, con la sua bassa intensità di manodopera, consentiva in qualche maniera ai cistercensi di non disattendere totalmente i loro ideali di vita monastica, basata sul lavoro, certo, ma fondata per quanto possibile sulla solitudine.

Certo è che i grandi eventi della storia hanno a più riprese chiamato sulla ribalta i personaggi di Lucedio e del territorio circostante: la straordinaria avventura in Oriente dei marchesi di Monferrato da una parte, il ruolo di primo piano giocato da Vercelli dall'altra hanno

fatto sì che la Lucedio del medioevo fosse uno dei più importanti e prestigiosi centri abbaziali.

Di questo splendore già nel Seicento non restavano che rovine: la peste, la posizione di frontiera tra due potenze, i passaggi di eserciti stranieri avevano lasciato l'abbazia allo stato di pochi ruderi. La ricostruzione barocca, più volte intrapresa e interrotta, è l'azione che trasforma gli edifici duecenteschi in ciò che oggi conosciamo. E se a Lucedio manca la grandiosità di altri centri come Staffarda o il fascino dei ruderi di Cluny, in nessun altro luogo se non qui si può osservare il mutamento, la realtà che dalla storia e dagli uomini viene plasmata, l'interazione tra una comunità e il suo territorio.

Facendo da sfondo a quanto accadde nei secoli in questi territori, la piana vercellese si è trasformata, diventando terra d'acqua, e la coltivazione del riso si è spinta fino alla pianura novarese. Qui possiamo osservare l'intero ciclo del riso, che inizia in primavera, quando si preparano i terreni e si seminano centinaia di ettari di risaie, separati da argini e canali di irrigazione che disegnano porzioni regolari, e che poi vengono allagati. Ecco che i campi sono ricoperti da una distesa d'acqua e la foresta si è trasformata nel "mare a quadretti".

Il mare a quadretti

L'idrografia naturale dei territori attorno a Lucedio così come dei comuni delle province di Alessandria, Biella, Novara e Vercelli è stata progressivamente sfruttata: rogge, canali, cavi e scaricatori costituiscono una rete

capillare che testimonia la multifunzionalità della risorsa acqua. L'acqua non è una semplice componente della produzione risicola, ma permette di riprodurre in parte l'ecosistema delle zone umide. Il "mare a quadretti" concorre a rendere le aree dedicate alla coltura del riso in sommersione ecosistemi privilegiati dal punto di vista ambientale e di conservazione della biodiversità delle specie



viventi, supplendo, in parte, alla distruzione delle paludi planiziali.

La valenza ambientale di questi territori è testimoniata dal gran numero di parchi e zone protette costituite in queste zone: il Parco del Bosco delle Sorti della Partecipanza di Trino e il Parco Fluviale del Po e dell'Orba, ma anche il Parco Naturale della Valle del Ticino e il Parco Naturale delle Lame del Sesia.

Il riso, i risi

Nel mondo esistono più di 140.000 differenti varietà di riso ognuna con tempi di cottura e sapore diverso.

Dalla sottospecie "japonica" (*Orhyza sativa*), dai chicchi tondeggianti e corti, provengono le varietà locali che distinguono le cucine regionali italiane.

Giunto in Occidente grazie alle spedizioni di Alessandro Magno, in Italia (Sicilia e Calabria) il riso comparve intorno al VI secolo per merito degli Arabi, ma solo dalla fine del 1400 si ebbe una diffusione vera e propria.

Dalla seconda metà del XV secolo la coltura del riso fu introdotta in tutta la Pianura Padana, dalle caratteristiche pedoclimatiche favorevolissime a questo cereale. È proprio questa la latitudine più a Nord dove il riso viene coltivato.

In alcune aree delle province di Vercelli, Novara, Pavia, Alessandria e Biella la coltivazione di questo cereale diventa ben presto una delle principali attività agricole, modificando in modo sostanziale il paesaggio, e di conseguenza l'organizzazione degli insediamenti umani e la loro cultura per i successivi cinquecento anni.

Nei primi secoli di coltivazione, l'unica varietà conosciuta in Italia era il Nostrale, che però non era resistente al brusone. Quando la risicoltura si intensificò, nel XIX secolo, la ricerca di varietà più resistenti e la necessità di coltivarle anche in assenza di acqua (che si pensava favorisse le epidemie di malaria) favorì l'introduzione di nuove razze e incroci. Nacquero così nella prima metà del Novecento le qualità Vialone Nano e Carnaroli.

Sei sono attualmente le varietà cosiddette storiche tra quelle ancora diffusamente coltivate, caratterizzate da proprietà agronomiche, organolettiche e culturali particolari: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, Sant'Andrea, Vialone Nano. Alcune varietà, come ad esempio Balilla, sono più adatte per dolci o minestre, mentre altre sono più adatte per risotti e insalate di riso grazie al chicco maggiormente allungato e resistente alla cottura (pri-

I risi degli altri

La sottospecie "japonica", da cui derivano le varietà italiane, è diffusa anche in Asia orientale, nell'area mediterranea, America del Sud e Australia. Ma esistono altre due grandi sottospecie, a cui appartengono tutti le altre varietà esistenti. Una è la "indica" che viene coltivata nelle zone tropicali ed è molto resistente a siccità e malattie. Ad essa appartengono molti risi orientali, come per esempio il Basmati, dai chicchi allungati e molto profumato. La terza e meno importante è la "javanica", diffusa soprattutto in Indonesia.

Il Canale Cavour e l'irrigazione

La trasformazione del territorio continua in ogni epoca, e subisce un picco nell'Ottocento. A supporto di un'agricoltura del riso sempre più praticata viene concepito, anche da Camillo Benso di Cavour che gli dà il nome, un lungo canale che trasporti acqua destinata all'irrigazione, presa dal Po a Chivasso. L'imponente chiavica d'imbocco, a Chivasso, è solo uno dei punti in cui fermarsi a dare un'occhiata a questo monumento d'ingegneria idraulica, lungo 85 chilometri.

Conosciamo il riso?

Il riso è una graminacea, come l'avena, il grano, il mais, l'orzo, la segale, ecc. In Europa è considerato annuale, ma ai tropici può sopravvivere come perenne. Da noi si semina in primavera e si raccoglie fra settembre e ottobre.

È una pianta semiacquatica, cioè viene coltivata nell'acqua solo perché soffre gli sbalzi di temperatura. Nelle risaie si utilizza l'irrigazione continua proprio per mantenere la pianta a una temperatura costante (20-22 gradi).

Al momento della fioritura, sulla spiga troviamo il frutto del riso,

che come in tutte le graminacee è un frutto-seme, detto comunemente chicco ma, a differenza delle altre graminacee, si dice che "è vestito" (e si chiama risone) perché ricoperto da un involucro non commestibile (la cosiddetta pula) che va separato con l'operazione della sbramatura, cioè molitura (apertura e rottura) dei rivestimenti esterni che vengono eliminati. Tale operazione può essere fatta parzialmente, per ottenere il riso integrale al posto di quello raffinato.

I RISI

DOVE ACQUISTARE

RondolinoSoc. Coop. Agr.

Livorno Ferraris (VC)

Tenuta Colombara

0161-477832

info@acquerello.it

www.acquerello.it

Gli Aironi Risi & Co

Lignana (VC) - strada delle Grange, 8

0161/344025

info@gliaironi.it

www.gliaironi.it

Tenuta Castello

Desana (VC) - piazza Castello, 8

0161/318297

www.tenutacastello.com

Maestri del gusto

Nicola i binari del gusto

Torino - p.zza Nizza 79/c

011/6505767

info@ibinarideltgusto.it

www.ibinarideltgusto.it

Maestri del gusto

Borgiattino

Torino - corso Vinzaglio, 29

011/5629075

quasar.guidotti@libero.it

www.borgiattino.com

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli - via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Elenco completo su www.parks.it/parchi.po.collina/dettaglio_prodotto.php?id_prodotto=2547

mo fra tutti il Carnaroli, ma anche l'Arborio, il Baldo o Vialone nano).

In base alle dimensioni del chicco, i risi di produzione italiana sono stati suddivisi in 4 gruppi di appartenenza: Comune, Fino, Semifino, Superfino.

Il riso tondo o comune ha chicchi piccoli e tondeggianti. Cuoce in 12-13 minuti e durante la cottura tende a rilasciare amido, il che lo rende adatto alla preparazione di minestre in brodo, timballi e dolci. Tra le varietà più conosciute si trovano il Balilla, il Cripto, il Rubino.

Il riso fino ha chicchi affusolati e lunghi ed è ottimo per timballi e supplì. Cuoce in 14 minuti ed è sicuramente estremamente versatile in cucina. Con queste caratteristiche troviamo la varietà Sant'Andrea e il Ribe.

Il riso semifino ha chicchi tondeggianti ma semiallungati e di media grandezza; anch'esso con buona capacità di rilasciare l'amido è adatto a risotti in cui è prevista la mantecatura. Cuoce in 13-15 minuti. Tra le varietà si segnalano il Rosa Marchetti e il Vialone nano.

Infine il riso superfino, dai chicchi grandi e molto lunghi, tiene bene la cottura e rilascia pochissimo amido, tanto da lasciare l'acqua di cottura quasi limpida. Per questo è indicato nella preparazione di insalate e di piatti come la paella, in cui i chicchi debbono rimanere ben sgranati. Tra le sue varietà si contano l'Arborio, il Baldo, il Carnaroli e il Roma.

Il Riso Arborio prende il nome dal paese omonimo in provincia di Vercelli, luogo di origine del Cardinal Mercurino Arborio di Gattinara, gran cancelliere di Carlo V d'Asburgo. La sua coltivazione, stanto ai primi dati disponibili, risale al 1949. È una delle varietà che maggiormente si è adattata alle condizioni climatico-pedologiche della Pianura Padana ed è quindi una varietà presente in diverse cucine regionali, dal Piemonte all'Emilia e al Veneto.

La varietà arborio è riuscita ad imporsi anche sui mercati internazionali, in quanto sinonimo di riso italiano di qualità, sicuramente grazie alla lavorazione e alla sua commercializzazione in purezza.

Ben più recente è la varietà di *Riso Baldo*, la cui coltivazione inizia prima del 1966, diffondendosi poi rapidamente, perché estremamente interessante per la cucina, sia per il suo ottimo rapporto costo/qualità, sia per la sua grande

versatilità e capacità di dare ottimi risultati nella preparazione di quasi tutti i piatti della tradizione italiana, soprattutto nei risotti mantecati piemontesi e lombardi. Si può tuttavia gustare anche in piatti di altre regioni della penisola come il sartù, gli arancini, la tiella o le torte di riso.

Anche la varietà *S. Andrea* risale circa alla seconda metà degli anni '60, seminata nelle risaie ricavate dalla bonifica delle baragge, situate nelle parte di Pianura Padana ai piedi delle Prealpi biellesi, vercellesi e novaresi e appena a nord della linea delle risorgive. Questa varietà si è rivelata particolarmente adatta a zone più fredde e meno fertili rispetto ad altre parti della pianura.

C'è poi il *Riso Vialone Nano*, varietà molto antica, risalendo la sua coltivazione alla fine degli anni trenta del Novecento, sebbene in Piemonte sia arrivato soltanto nel corso degli anni '60. È un riso semifino, ossia a chicco tondeggiante, simile a quello di molti risi comuni, ma ha in sé il gene di una celebre varietà, il Vialone ormai scomparso, di più grande livello qualitativo tra i risi italiani, del quale conserva molte caratteristiche. È ideale per insalate e soprattutto risotti, in particolare quelli con il pesce o le verdure. Anch'esso è particolarmente apprezzato all'estero.

L'idrografia naturale dei territori attorno a Lucedio così come dei Comuni delle Province di Alessandria, Biella, Novara e Vercelli è stata progressivamente sfruttata: rogge, canali, cavi e scaricatori costituiscono una rete capillare che testimonia anche una funzione multifunzionale della risorsa acqua. L'acqua non è un semplice componente della produzione risicola, ma permette di riprodurre in parte l'ecosistema delle zone umide. Il "mare a quadretti" concorre a rendere le aree dedicate alla coltura del riso in sommersione ecosistemi privilegiati dal punto di vista ambientale e di conservazione della biodiversità delle specie viventi, supplendo, in parte, alla distruzione delle paludi planiziali.

La valenza ambientale di questi territori è testimoniata dal gran numero di parchi e zone protette costituite in queste zone: il Parco del **Bosco delle Sorti della Partecipanza di Trino** e il **Parco Fluviale del Po e dell'Orba**, ma anche il **Parco Naturale della Valle del Ticino** e il **Parco Naturale delle Lame del Sesia**.

I RISI

DOVE DEGUSTARE

Ristorante Oryza

Torino

Via Bertola, 57

011/5130574

renato@oryzatorino.it

www.oryzatorino.it

Osteria Le Ramin-e

Torino

Via Isonzo, 64/b

011/3804067

leramine@leramine.it

www.leramine.it



www.biodiversitaecultura.it



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO