



**internazionale  
viaggio  
intorno  
al mondo  
in 10 alimenti /6**



# Gli odori del chicco che nutre mezzo mondo

di **Massimo Pallottino**  
foto di **Matteo Amigoni**



**Il riso è il prodotto agricolo che, più di altri, intrattiene legami con cultura, istituzioni e paesaggio dei luoghi in cui si produce. Dagli anni Sessanta raccolti raddoppiati: ma puntare solo sulla produttività non risolve i problemi della fame e della povertà**

**“I**l riso conserva sempre l’odore della terra in cui è maturato”, dice un proverbio cinese. È forse proprio il riso, più degli altri cereali “globali”, a rappresentare il legame con il territorio e con ogni popolo che ne fa uso: diventa parte integrante dei sistemi di produzione e di consumo, ma anche della cultura e del sapere propri di ogni luogo.

In molte civiltà il riso ha occupato una posizione centrale: in Cina esistono testimonianze archeologiche di coltivazioni risalenti a più di 8 mila anni fa. Ed è proprio in Cina, nella valle del Fiume delle Perle, che la specie più coltivata, *Oryza sativa* (nelle due sottospecie *indica* e *japonica*) venne domesticata forse 12 mila anni fa; l’altra specie coltivata, l’*Oryza glaberrima*, proviene invece da varietà domesticate molto più tardi in Africa occidentale, nel delta interno del Niger. L’introduzione del riso in Europa è successiva, probabilmente collegata al ritorno dell’armata di Alessandro il Grande dall’India, quarto secolo prima di Cri-

sto (oggi è l’Italia a essere il primo produttore europeo). Molti secoli dopo il riso arrivò anche nelle Americhe, al seguito dei colonizzatori; introdotto dai portoghesi in Brasile, in America Latina costituisce oggi un elemento importante di molti piatti tradizionali.

### **Consumato dove si raccoglie**

Il riso, però, non ha solo un elevato valore storico e culturale. È una fondamentale risorsa economica in moltissimi paesi del mondo. Soprattutto in molti paesi poveri, viene ancora coltivato come avviene da secoli, in piccoli appezzamenti di terreno, con tecniche che garantiscono rese importanti e l’impiego di molta manodopera. Solamente in Asia ci sono più di 200 milioni di piccole unità produttive, la maggior parte più piccole di un ettaro. I sistemi di produzione basati sul riso rappresentano l’attività produttiva principale per centinaia di milioni di abitanti delle zone rurali, tra proprietari e braccianti. Le caratteristiche del riso hanno richiesto in molti casi lo sviluppo di



**TRA TERRA E ACQUA**  
Con l’ausilio di animali o di attrezzi antichi: la coltura del riso nel sud-est asiatico modella paesaggi e storia

aumento molto importante con la cosiddetta “rivoluzione verde” negli anni Sessanta, che portò la produttività media a livello globale a raddoppiare: da 2 tonnellate per ettaro del 1960 alle 4 del 2000. Questo miglioramento, che ha contribuito grandemente ad aumentare la quantità di riso disponibile, ha però avuto un effetto controverso sui livelli di povertà: oggi c’è un certo consenso intorno all’opinione che la maggior parte dei benefici economici dei notevoli aumenti di produttività siano andati a ai grandi produttori industriali, e abbiano provocato un ulteriore impoverimento di diversi piccoli produttori, poiché la dinamica produttiva delle nuove varietà “ad alta risposta agli input agricoli” richiedeva (e richiede) un ciclico forte indebitamento per acquistare sementi, pesticidi e fertilizzanti. E anche una sola stagione sfavorevole trasforma questo indebitamento in un tunnel senza via di uscita, in particolare per i piccoli contadini privi di risorse alternative.

Per molti, la conseguenza è la perdita della terra: molti piccoli produttori si trasformano in braccianti agricoli. E poi c’è la riduzione della biodiversità, e con essa delle capacità di resistenza naturale agli infestanti. Un piccolo produttore può invece coltivare nel suo campo fino a 2-300 varietà diverse di riso, ciascuna con caratteristiche proprie in termini di ciclo produttivo, resistenza agli infestanti, adattabilità alle condizioni del terreno, umidità.

Spesso si pensa che la produttività sia l’unico fattore importante, ma la realtà dimostra che la resilienza dei sistemi produttivi riposa su molti elementi. La diffusione di poche varietà “moderne” di riso porta con sé diversi rischi, tra cui la necessità di un ulteriore aumento del ricorso ai prodotti chimici, con la conseguenza di un’accelerazione nell’inquinamento di terre e risorse idriche.

In molte zone di produzione risicola si è assistito negli ultimi anni, dopo gli spettacolari aumenti della produttività dei decenni passati, a un rallentamento: gli investimenti necessari a mantenere i livelli di produttività, su terreni ormai stanchi e impoveriti, di-

raffinate tecniche di gestione delle risorse idriche, oppure la realizzazione di terrazzamenti o altre opere di ingegneria rurale. Più che per altre forme di agricoltura, le tecniche produttive del riso sono basate su complesse forme di cooperazione, strettamente collegate ai sistemi sociali e istituzionali e alla cura del territorio.

Come ricorda *Ricepedia*, l’enciclopedia del riso su web, il cereale viene prioritariamente consumato nel luogo di produzione: meno dell’8% del riso prodotto al mondo viene immesso sul mercato internazionale. È un dato comune, in misura variabile, a tutti i cereali più diffusi, e suggerisce più di una riflessione sull’impatto dei prezzi internazionali sulle dinamiche produttive: i prezzi spesso inseguono l’andamento delle speculazioni finanziarie,

più che quello della produzione reale.

Riso, grano e mais sono i tre cereali più importanti al mondo, insieme forniscono il 44% delle calorie consumate dall’intera popolazione del pianeta. Ma il riso rappresenta il nutrimento di base per più della metà della popolazione mondiale. Ed è il prodotto più direttamente a servizio degli abitanti del pianeta: nel 2009 il 78% della produzione era destinata al consumo umano, contro il 64% del grano e il 14% del mais. Dei tre prodotti, il riso è di gran lunga il più importante elemento nella dieta nei paesi a basso e medio reddito. Su dieci consumatori di riso, nove vivono in Asia; ma la sua popolarità è in forte crescita anche in Africa e America Latina.

### **Ciclico indebitamento**

La produzione di riso ha registrato un

**“La “rivoluzione verde” negli anni Sessanta portò la produttività media a livello globale a raddoppiare. Ma i benefici economici sono andati soprattutto ai grandi produttori industriali, impoverendo i piccoli produttori”**



ventano sempre più costosi, e in diversi paesi si assiste al tentativo di recuperare sistemi produttivi meno intensivi e più in equilibrio con la natura. Per tutte queste ragioni, prioritario è migliorare le condizioni di lavoro dei piccoli produttori, incentivando un approccio basato sull'agroecologia e sulla piccola agricoltura familiare. E il riso continuerà a fare la sua parte, come sempre ha fatto, nella sfida di nutrire il pianeta. 



## Meno piantine, maggior raccolto: anche i piccoli hanno un metodo

**La tecnica Sri, applicata in 55 paesi, e da Caritas in Indonesia e Filippine, sottrae i piccoli coltivatori al giogo di multinazionali e mediatori locali**

di **Matteo Amigoni**

**L**a metà della popolazione mondiale, tre miliardi e mezzo di persone, mette nel piatto soprattutto riso: ogni giorno, per tre volte al giorno. E allora bisogna imparare a conoscerle, le piantine verdi cariche di chicchi integrali. E la vita dei piccoli produttori di riso, che in molte parti del mondo spesso coltivano un campo che non posseggono, dando indietro metà del raccolto al padrone.

«Il lavoro nei campi di riso è duro, ma questa non è una novità – racconta Mauliddin, coltivatore di riso di Masen, villaggio di Aceh, sull'isola indonesiana

di Sumatra, rovinosamente colpita dallo tsunami del 2004 –. Ad ogni ciclo dobbiamo chiedere in prestito soldi per i semi e il fertilizzante, a interessi che ci portano via metà del raccolto: non possiamo fare altro che vendere il nostro riso al prezzo imposto dal mediatore della zona. Così diventa difficile riuscire a ottenere il guadagno per mandare i nostri figli a studiare...».

Caritas conosce bene il contesto delle risaie indonesiane. Da qualche anno proprio qui Caritas Italiana e Caritas Ceca supportano la sperimentazione della tecnica di coltivazione Sri (*System of rice intensification*), già

usata in 55 paesi. «Per arrotondare i magri redditi famigliari, ho fatto il raccoglitore di cocchi, l'operaio nelle piantagioni di caucciù, il venditore di cibo nelle strade – continua Mauliddin –. Ma con l'Sri sono riuscito a raddoppiare il mio raccolto nel giro di un paio d'anni; mi hanno premiato come miglior coltivatore di riso ad Aceh!».

### Risparmio di semi e acqua

Coltivare con il metodo Sri significa interrare meno piantine di riso, più distanziate, risparmiando l'80% dei semi e permettendo alle radici di essere più forti e sane. Si risparmia la metà dell'acqua, innaffiando periodicamente i campi, senza bisogno di lasciare le piante sommerse. Si usano solo fertilizzanti naturali e si fa migliore pulizia manuale delle erbacce, riducendo costi e inquinamento. Ne consegue una

### RICETTE D'ASIA

**A colazione, pranzo e cena. Sennò è come non mangiare...**

In Italia pensiamo che il riso, in cucina, possa tradursi solo in un risotto alla parmigiana, con funghi e salsiccia, con lo zafferano alla milanese, al massimo in insalate fredde estive o in arancini fritti. Ma un palato asiatico non sarebbe soddisfatto: il riso, da quelle parti, è bianco, bollito in acqua o nelle *rice cooker* (bollitori al vapore), con i chicchi ben separati tra loro. Ed è la base di tutti i pasti giornalieri.

In Asia si mangia riso bianco insieme a qualcos'altro, in un piatto unico. In Indonesia il condimento è rappresentato da salse super-piccanti di tutti i colori, verdure e microscopiche quantità di carne o pesce. In Sri Lanka il riso si accompagna al curry e la farina di riso ha mille usi: se è festa si cucina *kiri bhat*, cioè con il latte di cocco. In India il riso è fritto con verdure, i vari *dosa* e *byriani* vanno per la maggiore.

Per colazione, ma è considerato il piatto nazionale, in Indonesia si fa saltare nelle giganti padelle wok il riso bianco avanzato del giorno prima con tutto quello che si ha a disposizione, e si ottiene un favoloso *nasi goreng*, letteralmente "riso fritto". Oppure si mangiano ottimi cubotti di riso schiacciato (*lontong*) con salsa e uovo. Per un compleanno sulle isole indonesiane di Bali e Giava, il festeggiato taglia la cima di un piccolo cono di riso giallo e lo distribuisce ai presenti. I bimbi succhiano il *babur*, il riso stracotto.

In tutta l'Asia si trovano dolci prodotti con lo *sticky rice*, riso glutinoso a chicco fino, opaco e allungato, appiccicoso quando è cotto: si fanno piccole brioches di riso viola o rosso o giallo, minestrine dolci di riso e pollo, torte di riso dolce, *stick* di riso immerso in zucchero di canna liquido avvolto da foglie di banana... Di quest'ultimo c'è anche la versione salata, con minuscoli pezzetti di pollo.

Decine e decine, nel continente, sono i tipi di riso, di forma e sapore diversi: *basmati*, *sambha*, *himalayan*, *brown basmati*, *keeri sambha*, *red rice*... e così via. In molte delle centinaia di lingue asiatiche, data la sua importanza, il riso ha tre diversi nomi: uno per quando è sulla pianta, un'altro per il chicco raccolto e pronto da vendere, un terzo per il prodotto cucinato.

In Asia, se uno non mangia il riso a colazione, pranzo e cena, è come se non avesse mangiato. E, sotto qualche forma, cercherà sempre il riso...

maggiore e arricchente diversità dei microorganismi presenti nel suolo. E i raccolti crescono anche del 50%. «Caritas ci ha aiutato con tanta formazione. Oggi la nostra cooperativa riesce a ottenere buoni prezzi e ogni anno si aggiunge qualche contadino. Ora stiamo meglio», sorride infine Mauliddin.

Sembra una ricetta semplice. Ma c'è da scontare la diffidenza atavica di ogni coltivatore rispetto alle novità. E lo scetticismo di molti governi locali che, sullo scivoloso crinale tra dono e corruzione, preferiscono distribuire gratis i semi ricevuti dalle multinazionali, che però costano molto in termini

di pesticidi chimici e non sono buoni da piantare per i raccolti successivi. In ogni caso la tecnica Sri è, seppur lentamente, sempre più usata nei paesi poveri, con risultati positivi per un crescente numero di piccoli contadini.

Anche nelle Filippine, a Bases, isola di Samar, Caritas Italiana e Caritas Ceca sostengono un progetto per la coltivazione con la nuova



**RISCHIO INDEBITAMENTO**  
In Indonesia, scelta di sementi e relativi pesticidi e fertilizzanti, pratica delicata per i piccoli produttori. Sotto, risaie terrazzate

tecnica. Dopo gli incalcolabili danni alle piante di cocco e banana, provocati dal tifone Haiyan (novembre 2013), padre Cesar, direttore della Caritas diocesana di Calbayog, lavora con più di 200 famiglie di agricoltori: «Per avere nuovi raccolti dei cocchi – chiarisce – servono cinque anni: nel frattempo diversifichiamo con il riso e diamo concreto aiuto alle comunità, mostrando al governo locale cosa è possibile fare». Molti agricoltori stanno passando alla produzione di riso Sri e a un'agricoltura più sostenibile: «Ormai il cambiamento climatico colpisce anche le nostre terre, è sempre più difficile pianificare. Il nuovo metodo ci permette di risparmiare molto – spiega Joper, mezzadro, rappresentante della cooperativa agricola del villaggio –. Grazie alla Caritas abbiamo avviato con la vermicoltura anche la produzione di fertilizzante naturale, che usiamo per i nostri campi e che iniziamo a vendere».

### Imparare dagli indigeni

Queste attività hanno come scopo combattere fame e povertà delle comunità più vulnerabili. «Gli indigeni Ati dell'isola di Panay coltivano riso sulle alture dell'interno, dove sono confinati da secoli – racconta Jan, responsabile delle attività della Caritas di Kalibo, zona occidentale delle Filippine –. Con poca acqua, pochi semi e fertilizzanti organici hanno sempre prodotto abbastanza riso per ogni annata. Qui non abbiamo dovuto introdurre alcuna nuova tecnica: osservando e vivendo insieme, ci siamo messi a imparare da loro».

Spesso piccoli prestiti di microfinanza, un corso di formazione, la fornitura di un trattore o la riscoperta di una tecnica tradizionale fruttuosa liberano energie positive, che portano a risultati eccellenti per il sostegno alimentare di molte famiglie. Vie inesplorate, piccoli sentieri che Caritas (impegnata in molti paesi asiatici a promuovere l'agricoltura organica con le comunità locali, insieme alle Caritas diocesane) cerca di riscoprire e favorire, in direzione di un'agricoltura sostenibile e di una distribuzione del cibo capace di giustizia. 