

Il riso torna in Abruzzo e viene coltivato in asciutta

28 Marzo 2024



ROSETO DEGLI ABRUZZI - Era nato come un esperimento per ritrovare una coltura che un tempo molto lontano costellava le campagne abruzzesi. Ora è una realtà che ha restituito l'abruzzesità anche ai chicchi di riso, grazie a due imprenditori che nel teramano hanno deciso di creare delle risaie in asciutta.

Mirco Vallese prima, nel 2016 a Roseto degli Abruzzi (Teramo) e da qualche anno anche **Mattia Del Sole** a Pineto (Teramo) hanno deciso di dedicare una parte delle loro attività agricole alla coltivazione del riso.

L'immagine però è completamente diversa da quella comune che vede i chicchi crescere in una distesa d'acqua. Il Carnaroli d'Abruzzo viene seminato e matura all'asciutto, eliminando di fatto il motivo per cui questa coltivazione è stata praticamente bandita per almeno cento anni. Le zone alluvionali d'Abruzzo fino a due secoli fa erano terreno adatto per la coltivazione del riso, specie tra il fiume Piomba fino a Martinsicuro, al nord della regione nella provincia di Teramo. La coltivazione avveniva in campi inondati. Fu proprio questo a causarne a un certo punto la fine.

Quando si diffuse la malaria, le risaie divennero malviste a tal punto che a metà dell'800 venne promulgata una legge che le abolì. In molti continuarono per un lungo periodo a coltivare il riso anche in forma abusiva, ma i costi esagerati e gli scarsi ricavi ne fecero abbandonare le colture.

Quasi dieci anni fa l'imprenditore agricolo Mirco Vallese ha scelto di tornare a puntare su questa coltura, a Roseto degli Abruzzi, con la sua azienda che ha una storia che parte almeno dal 1840, calcata da generazioni fino poi ai nonni, **Alfonso** ed **Elvira**, e i genitori di Mirco, **Franco** e **Giuseppina**. Negli ultimi anni Vallese ha deciso di dare la sua impronta personale all'azienda agricola, passando da oltre 100 ettari di terreno a 25 ettari, e preferendo alla chimica la natura, commercializzando i propri prodotti ortofrutticoli, ma anche le farine prodotte con mais, grano tenero, duro, orzo, farro e mais, tutto di coltivazione diretta, in un punto vendita aziendale. Nel 2016 Mirco ha fatto il primo esperimento assecondando quella che lui stesso definisce "pazza idea", e che oggi, che riesce a coltivare chicchi di Carnaroli della varietà Caravaggio a Roseto, lo rende "fiero e orgoglioso di aver riportato questa coltura in regione dopo quasi 200 anni".

Da quattro anni anche Mattia Del Sole, giovanissimo imprenditore agricolo di 27 anni, titolare dell'azienda agricola Del Sole fondata nel 2018 a Pineto, ha deciso di puntare sul riso, facendolo crescere a Torre San Rocco in campi non allagati, anche per evitare sprechi d'acqua, ma irrigati di notte.

“Nei nostri terreni”, racconta l’agricoltore che ha scelto di fare questo mestiere per passione, seguendo l’esempio del nonno, e innamorato fin da piccolo dei trattori, “abbiamo pensato che il riso potesse crescere bene. Vendiamo nel nostro punto vendita tutto quello che coltiviamo e per avere una vasta gamma di prodotti abbiamo deciso di inserire anche il riso”.

La semina avviene tra la fine di aprile e i primi giorni di maggio e la raccolta verso la metà di ottobre, “perché il riso non vuole il freddo”. Una volta raccolto, il riso viene decorticato e perlato, ossia sbiancato. Nel caso di riso integrale, la fase di sbiancatura non avviene. Anche in questo caso il riso coltivato è il Carnaroli, varietà Caravaggio, scelta perché rustica e la più usata in cucina.

LE FOTO







