

Il Biodistretto del riso piemontese - interviste ai protagonisti

Il neonato (marzo 2021) **Biodistretto del riso piemontese**, associazione per la produzione biologica e promozione della biodiversità agraria, in particolare della coltivazione di antiche varietà di riso e anche di nuove varietà sempre sostenibili per l'ambiente, oltre ad attività di ricerca, informazione e divulgazione, costituisce un importante elemento in vista dell'obiettivo della **custodia del particolare paesaggio della Baraggia**. Il sodalizio nasce infatti proprio nel cuore della Baraggia, a cavallo tra le province di Vercelli e Biella, dall'iniziativa di un motivato e coeso gruppo di agricoltori bio¹, con l'obiettivo di valorizzare e diffondere l'agricoltura biologica, intesa non solo come pratica agronomica, ma anche come **progetto culturale** di un modello sostenibile per la gestione delle risorse e come scelta utile alla sicurezza e alla sovranità alimentare.

Tra le finalità dell'associazione trova ampio spazio la promozione, la tutela e la diffusione del patrimonio di conoscenze e tecniche colturali originali e naturali applicate alla risicoltura, nate proprio in Baraggia.

Recentemente, il Biodistretto ha preso a riferimento nel proprio statuto anche il **disciplinare della custodia del paesaggio**. D'altronde, i principi della tutela di un territorio possono diventare operativi solo grazie alla comunità che se ne prende cura.

L'aspetto che fin da subito colpisce di questo gruppo di risicoltori bio è che, pur essendo tutti accomunati dalla medesima filosofia di vita e di lavoro, sono al contempo, per così dire, essi stessi "biodiversi", ciascuno con delle peculiarità che li contraddistinguono.

Abbiamo deciso di approfondire le loro esperienze e i loro punti di vista intervistandone alcuni...

Intervista a Manuele Mussa, marito di Mara Stocchi, che ha preso le redini dell'azienda agricola "Una Garlanda", di circa 130 ettari

La prima cascina storica della zona a essersi convertita al biologico, fin dal 2000, è Cascina dell'Angelo, azienda "Una Garlanda". Vi si coltivano 8 varietà antiche di riso, tra cui il "bertone", la varietà più antica in Italia, risalente addirittura al 1819, e altre che risalgono ai primi del Novecento.

L'azienda è solo per metà coltivata a riso, mentre l'altra metà a miglio, fagioli dall'occhio, grano e segale.

Varcando il cancello, sembra di entrare in un'oasi naturalistica piuttosto che in un'azienda agricola: risaie simili a vere e proprie zone umide, non a caso soprannominate "riso palude", dove il riso

¹ Di seguito i soci fondatori del Biodistretto del riso piemontese: Maria Di Rovasenda Biandrate, Cascina Teglio – Rovasenda (VC); Daniele Cozzi, Cascina Carolina – Rovasenda (VC); Marco Ducco, Cascina Angiolina – Buronzo (VC) e Brusnengo (BI); Marco Fassone, Cascina Fassone – Rovasenda (VC); Gualtiero Freiburger, ex dirigente Regione Piemonte; Giuseppe Goio, Azienda Goio Giuseppe – Rovasenda (VC) e Masserano (BI); Stefania Goio, Azienda Agricola Goio Stefania –Rovasenda (VC); Manuele Mussa, Una Garlanda – Rovasenda (VC).

cresce assieme ad altre piante e a una miriade di insetti e uccelli che regalano subito la sensazione di un'attività umana in sintonia con l'ambiente.



Zona umida nell'azienda Una Garlanda

È stato il patriarca della famiglia, Fulvio Stocchi, a rivoluzionare l'azienda più di vent'anni fa, **abbandonando la chimica** nei campi quando ancora era considerata una follia rinunciarvi: l'opinione comune era che tutte le piante, al di fuori del riso, fossero delle 'malerbe' da combattere. Come tutti i pionieri, allora venne persino deriso per la scarsa produzione, ma ora, grazie a continue ottimizzazioni, prove e ricerche in campo, la resa è assolutamente paragonabile al riso coltivato in modo convenzionale.

Attualmente, Cascina dell'Angelo è diventata un punto di riferimento per un movimento sempre più ampio di risicoltori e di clienti alla ricerca di un cibo di qualità e un centro informativo che copre tutta la filiera del riso, fino alla cucina tradizionale e organica.

La cascina è anche un punto di lavorazione del riso biologico, con una riseria allestita con antichi macchinari restaurati e perfettamente funzionanti che decorticano delicatamente il chicco di riso senza distruggere la parte del germe, organoletticamente più ricca e pregiata.

Manuele, che cosa vi ha spinti a cambiare rotta rispetto all'agricoltura convenzionale?

Tempo fa, qualcuno in famiglia ebbe problemi di salute proprio per i fitofarmaci utilizzati nella coltivazione e allora ci convinchemmo che utilizzare la chimica non fosse più sostenibile.

Da qui un vero cambiamento di paradigma: abbiamo cambiato stile di vita, alimentazione e, naturalmente, modo di coltivare, cercando anche di ripristinare l'ambiente che in 40 anni di agricoltura chimica era stato devastato - risponde Manuele, con il fervore di chi sente quasi di dover restituire alla terra quello che le era stato tolto.

Come siete riusciti a evitare l'uso di fitofarmaci e diserbanti?

In sintesi, facendo delle rotazioni con colture erbacee da semi selezionati sul posto, si effettua la semina del riso sulla coltre erbosa piegata col rullo, si sommerge subito con un palmo di mano di acqua per 5-6 giorni. Poi si asciuga per una decina di giorni in modo da mineralizzare bene le erbe andate in fermentazione nell'acqua, cosicché dopo spuntano, come per miracolo, le prime foglioline tra l'intreccio di fibre marcescenti. A quel punto si fa la sommersione definitiva che fa emergere i culmi di riso, lasciando poco spazio ad altre piante estranee, così può crescere senza bisogno di trattamenti. Questa tecnica è stata poi stata battezzata "pacciamatura verde".

Com'è nata questa tecnica?

Una delle fonti di ispirazione sono stati gli agricoltori anziani del posto che avevano ancora memoria di come si facesse il riso una volta. In particolare Giovanni detto "Juanin" della Cà Bianca. Lavora da quando aveva 4 anni e ci diceva che il riso migliore lo faceva quando entrava nel campo col cavallo e arava dopo la rotazione. Aveva un cavallo e un bue e quindi riusciva a girare appena appena l'erba. Questo è stato il primo tassello.

Poi un giorno il caso ci venne in aiuto: mio suocero entrò dentro un campo per fresarlo ma la vecchia era talmente sviluppata che non veniva via, allora lui, stufandosi, esclamò: "no, basta, la schiaccio solo e semino il riso". Così crebbe il riso più bello di 10 anni di sperimentazione. L'anno dopo riprovammo e di nuovo venne un riso bellissimo.

Allora abbiamo cominciato a insegnare questa tecnica a tutti quelli che volevano cambiare modo di coltivare.

Quanti sono gli agricoltori che sulla vostra scia hanno seguito questa pratica?

All'inizio c'è stata molta diffidenza, poi hanno visto che producevamo un riso bellissimo e che il campo era privo di "infestanti", quelle erbe che noi oggi preferiamo definire "erbe commensali", come la loiessa ad esempio, che ha anche un effetto allelopatico² nei confronti di altre erbe. Anche in questo senso abbiamo ribaltato il paradigma, comprendendo come ogni pianta presente abbia il suo motivo di esserci. Gli altri agricoltori, quindi, si sono avvicinati quando hanno visto i risultati.

*Noi abbiamo un diario aziendale in cui abbiamo registrato di aver aiutato, gratuitamente, circa **150 aziende** complessivamente, non solo del Vercellese, ma di altre Regioni come Lombardia e Veneto. In questa zona gli agricoltori che si sono convertiti sono circa una dozzina, per un totale di circa 1000 ettari.*

Ma la coltivazione biologica non rischia di avere costi troppo elevati?

No, anzi, costa molto meno... Noi per esempio abbiamo abbattuto i costi da 80.000 euro in fitofarmaci all'anno a zero! Nonché ridotto di due terzi l'uso del gasolio, altrimenti necessario per svolgere le pratiche di agricoltura chimica.

² L'allelopatia è un fenomeno che interviene molto frequentemente nella competizione interspecifica e intraspecifica tra le piante nell'agroecosistema, per cui una pianta rilascia nel terreno sostanze (esempio metaboliti secondari) che inibiscono la crescita e lo sviluppo di piante concorrenti vicine.

Poi, se è vero che il disciplinare biologico impone di coltivare solo metà dell'azienda a riso, è errato pensare che questa metà sia ferma: bisogna cambiare mentalità, è importante capire che i campi non sono "improduttivi", ma vengono solo preparati per l'anno successivo. Alcuni poi, pur non essendo coltivati a riso, vengono rigenerati con i fagioli dall'occhio, o il miglio (che si coltivava qui prima dell'introduzione del mais), che rigenerano il terreno.



Manuele Mussa e Mara Stocchi nel negozio biologico della loro cascina

Abbiamo recuperato dalla banca del germoplasma di Bari il miglio San Marino, una varietà con cicli abbastanza veloci (perché, essendo vicini alle Alpi, c'è poco tempo per lo sviluppo di un ciclo vegetativo) che ci consentisse di fare un anno il riso, l'anno dopo il miglio e dopo, nello stesso anno, riuscire ancora a seminare l'erba per fare l'erbaio per l'anno successivo. Inoltre, l'erba seminata serve da semenzaio per gli anni futuri e permette di risparmiare sui costi. La vecchia, per esempio, costa ben 300 euro al quintale. Ancora, abbiamo cercato di fare delle rotazioni produttive, qua non facili, perché, essendo terreni molto argillosi e pesanti, se piove crescono subito le erbe e meccanicamente non si riesce a entrare. In più, tutto quello che abbiamo in azienda viene autoriprodotta, abbiamo dei semi che stiamo autoriproducendo da vent'anni. Dove ci sono dei campi verdi, noi a luglio li facciamo andare a seme e ci produciamo i semi per l'anno prossimo.

In che modo state cercando di ripristinare l'ambiente naturale?

*Abbiamo cominciato a **ripiantumare** i fossi, i bordi e anche l'interno dei campi stessi, con filari di piante autoctone a una distanza di 20 metri. Adesso abbiamo ben circa 60 km di piante autoctone in tutta l'azienda, dove sono state piantumate più di 15.000 piante.*

Le specie vegetali sono state piantate sia dentro che intorno, in quanto hanno l'effetto di abbassare la temperatura al suolo e di creare una biodiversità tale da compensare eventuali carenze o danni che possono arrecare insetti o malattie.

Il progetto a cui stiamo lavorando ora, invece, è quello di ripopolare la nostra proprietà con le testuggini palustri, tipiche della nostra zona, che un tempo abitavano i fossi. Per questo, con la collaborazione del ricercatore erpetologo Riccardo Cavalcanti, stiamo creando un'area umida di 800 metri quadri, in cui il prossimo anno metteremo circa 35 esemplari di testuggini; l'idea è quella di farle riprodurre e poi, una volta che si saranno ambientate, liberarle nell'area aziendale in cui creeremo delle aree umide per poter garantire il ripopolamento. Nel frattempo, abbiamo ripreso anche a fare carpicoltura, che già praticavamo in passato, ma che avevamo interrotto perché i piccoli delle carpe nascevano mutageni per via del passato inquinamento. Ora, invece, abbiamo reintrodotta le carpe madri, che peschiamo nel nostro laghetto e che liberiamo nelle risaie, e produciamo anche il carpione (carpe fritte sotto aceto). Siccome c'è poca acqua ed è calda, le madri vanno in riproduzione e fanno gli avannotti che poi noi, a fine stagione, regaliamo a chi li vuole, rimettendo infine le carpe madri nel lago.



Lagheti artificiali e zone umide create per il ripopolamento delle testuggini e, sullo sfondo, filari di piante autoctone piantumate nei campi destinati al riso

Perché avete reintrodotta proprio le carpe?

Le carpe, all'interno delle risaie, smuovono il terreno, creano un proprio equilibrio e mangiano le larve delle zanzare, che oggi giorno sono troppo numerose, in quanto, per via del continuo utilizzo

della chimica, sono stati uccisi tutti i loro competitori, come le rane, che hanno un ciclo di riproduzione più lungo, ma che purtroppo muoiono per via dei continui allagamenti e svuotamenti delle risaie, praticati per fare i trattamenti chimici.

Noi, a parte la prima fase di germogliatura del riso, teniamo l'acqua tutto l'anno e quindi non andiamo a intaccare il ciclo delle rane.

Manuele, dal tuo affascinante racconto sorge spontaneo un quesito: perché allora i risicoltori non passano tutti al biologico?

Fondamentalmente, il problema è la mentalità. La chimica è certo più costosa, ma molto più meccanica. Negli ultimi 50-60 anni abbiamo inquinato tutte le fonti e ci si continua ad ammalare. L'agricoltore "classico" è entrato in un meccanismo da cui è difficile uscire.

Intervista a Giuseppe Goio, azienda Goio Giuseppe (Rovasenda e Masserano); varietà di riso seminato: Rosa Marchetti

Come concepisce la coltivazione biologica del riso?

Significa un cambiamento radicale di vita. Io ho fatto 30 anni di agricoltura "convenzionale" e ho cominciato solo nel 2016 a uscire dalla "dipendenza" dalla chimica, anche perché solo da 20 anni a questa parte esistono tecniche bio per il riso.

Essendo noi in una zona più a Nord rispetto alle altre risaie, le nostre produzioni sono più basse rispetto alle altre (circa un terzo) e quindi anche la sostenibilità economica della chimica era più bassa, nel senso che costava tanto in proporzione alla resa.

Da allora, che cosa è cambiato per lei?

Molto meno lavoro, coltivando metà azienda ogni anno (l'altra metà è coltivata a erba). Non faccio nessun tipo di trattamento, neanche di concimazione biologica.

Il mio cavallo di battaglia è la varietà Rosa Marchetti, una varietà storica (degli anni Sessanta) che resiste molto bene al "brusone", una malattia fungina che può colpire la pianta del riso con gravi danni; quindi non ho neanche bisogno di fare i trattamenti con lo zolfo o con altri prodotti consentiti dall'agricoltura biologica, per cui il nostro riso è più che bio...

Anche lei applica la tecnica della pacciamatura verde?

Sì, l'ha messa a punto negli anni 2000 l'azienda Stocchi: praticamente si mette una coltura da asciutto su metà dell'azienda che può essere poi raccolta (grano, soia, ecc.).

A settembre si lavora il terreno, si predispone il "letto di semina" e si prepara questo erbaio in un posto (leguminose, graminacee, anche se da noi le leguminose fanno fatica a venire e si mette il "loietto").

Io semino, trincio l'erba, verso la metà di maggio allago, aspetto che il riso germogli (di circa 1 cm) e asciugo, perché la fermentazione può creare danni anche al riso (oltre che alle infestanti). Poi aspetto che il riso fuoriesca da sotto la trinciatura dell'erbaio, cioè che metta una radice ben piantata nel terreno, allago di nuovo e mantengo l'acqua fino alla metà di agosto, senza fare più nessun intervento in campo.



Cicogne su una risaia della Cascina di Giuseppe Goio, con la pacciamatura verde

Quali sono i vantaggi?

Le spese si abbattano fino al 70% perché non si usano più concimi chimici, diserbanti, gasolio per fare le lavorazioni. Perché io semino e trincio, mentre nel convenzionale bisogna arare, erpicare, concimare, allagare, spianare il terreno...

A conti fatti, con un ettaro coltivato a pacciamatura verde, si ha una spesa di 600/700 euro a ettaro. Nel convenzionale, invece, si spende sui 1600/1700 euro a ettaro. Quindi, anche coltivando metà azienda, anche se si produce la metà, rivendendo il prodotto al doppio si ottiene lo stesso ricavo.

Intervista a Stefania Goio, Azienda agricola Goio Stefania (Rovasenda), 40 ettari; varietà di riso seminato: Sant'Andrea, Carnaroli, Crono

È un'azienda con una lunga tradizione di agricoltori alle spalle: trasferitisi dalla provincia novarese a quella vercellese, gli eredi Francesco e poi Mario Goio riprendono le attività di agricoltura della famiglia. È nel 1970 che Piero Goio prende le redini dell'azienda, coltivando in maniera intensiva il riso e facendo uso, come era convenzionale all'epoca, di pesticidi e fertilizzanti chimici. Nei primi anni Novanta iniziano i primi ripensamenti sulla coltivazione convenzionale e, così, l'Azienda

aderisce alla Reg. CEE 2078/92, una pratica relativa a metodi di produzione agricola compatibili con le esigenze di **protezione dell'ambiente** e con la cura dello spazio naturale.

Nel loro negozio si trova non solo riso bio, ma anche molti prodotti alternativi e senza glutine, come la pasta e le gallette di legumi.



Stefania Goio e suo padre nel loro negozio

Da quanto tempo coltivate il riso?

Le nostre ricerche genealogiche fanno risalire la risicoltura della nostra famiglia al lontano 1844, con la nascita di Carlo Goio.

Come vi siete convertiti al biologico?

Nel 2012 mio padre Piero decide di lasciare spazio alle nuove generazioni e nel dicembre dello stesso anno subentro io come titolare.

Nel 2015 la svolta: frequentavo Mara Stocchi, dell'azienda Una Garlanda, e mi affascinava l'idea di piantare il riso come facevano loro su un prato verde e di come il cereale riuscisse poi a venire su, facendosi strada tra l'erba senza difficoltà e senza bisogno di utilizzare prodotti chimici. Mi sembrava un miracolo... Decidemmo quindi di abbandonare anche noi concime e diserbanti per coltivare la terra con un metodo più sano e rispettoso della natura e ispirato ai procedimenti già usati tradizionalmente.

Tra l'altro questo ci permette, oltre a produrre un riso sano e naturale, anche una maggiore sostenibilità ambientale ed economica.

Intervista a Marco Fassone, Cascina Fassone (Rovasenda), 80 ettari

La particolarità della sua azienda è che pratica sia la pacciamatura verde che la **falsa semina** in acqua, in base alla rotazione dell'anno precedente (o con soia o con fagioli dell'occhio). Il riso seminato cambia a seconda delle richieste di mercato.

Qual è la differenza tra falsa semina e pacciamatura verde?

La falsa semina consiste nel sommergere i campi per 25/30 giorni dopo averli lavorati con un'aratura e un'erpatura. Nel frattempo si fanno due o tre false semine in acqua con un attrezzo che muove uno strato culturale di 2-3 cm per rompere le infestanti che nasceranno in quel periodo. Poi sarà effettuata la semina vera e propria che, grazie alle precedenti false semine, sarà priva di infestanti.

La pacciamatura verde, invece, viene seminata in un erbaio realizzato nell'annata precedente, nel mese di agosto-settembre, si lascia fino al mese di maggio dove verrà seminato un riso all'interno dell'erbaio, poi, successivamente, verrà trinciato e poi allagato. L'unico difetto è che non si riesce a seminare una coltura nell'annata precedente per via del poco tempo a disposizione prima dell'arrivo dell'inverno, a meno di non seminare qualcosa con un ciclo breve, come ad esempio fa l'azienda Stocchi con il miglio.

Intervista a Marco Ducco, Cascina Angiolina (Buronzio e Brusnengo)

La sua particolarità è che nasce recentemente, nel 2016, da subito come biologico, dopo essere stato titolare di un'impresa edile.

Ducco racconta come sia contattato persino da Giapponesi che, dopo aver assaggiato il suo riso, hanno deciso di coltivarlo a loro volta in patria, dopodiché hanno voluto conoscerlo ed è nata una splendida collaborazione. La stessa università giapponese ha fatto uno studio in tutta Europa e adesso i risicoltori bio stanno conducendo trattative per farla diventare partner del biodistretto.



Risaie biologiche tra Rovasenda e Buronzio

Può scioglierci un dubbio legittimo? Come fate a coltivare riso bio se, vostro malgrado, l'acqua dei canali si inquina per l'uso dei pesticidi utilizzati da altre aziende?

Quando vediamo che l'acqua è inquinata, presenta delle fluorescenze o delle schiume, chiudiamo le chiuse e teniamo i campi in asciutta.

Qual è secondo lei il punto di forza del biodistretto?

Una cosa bella di questo biodistretto è che siamo tutti una cosa sola. Questo solo pochi lo comprendono. Oggi l'agricoltura e la società impongono tanta solitudine: ciascuno pensa di essere il più bravo, di non avere bisogno di nessuno. Noi, invece, siamo una grande squadra e c'è sempre un mutuo aiuto, non solo nel lavoro: se hai un problema personale, un supporto, una parola, ti aiutano a vivere meglio la giornata. Le faccio un esempio: una telefonata al mattino, in un momento di difficoltà, con un collega risicoltore del biodistretto, col quale ci si scambia una battuta divertente, ti cambia la giornata, oppure un pranzo condiviso tutti insieme, in cui ognuno porta qualcosa.

Questa è una consuetudine molto positiva, perché spesso gli altri non ci invidiano l'essere "bio", bensì l'essere "uniti", cosa che invece potrebbero fare tutti! Quando coltivi biologico e hai un problema, non lo correggi da solo, ma condividendolo con gli altri. Invece, quando usi dei fitofarmaci, aggiungi questo, aggiungi quello, ti illudi di non aver bisogno di nessuno e invece sei solo...

Qual è il suo particolare movente nel suo lavoro?

La terra che noi oggi coltiviamo è il sacrificio delle generazioni precedenti e rappresenta perciò il legame indissolubile con la nostra famiglia; abbiamo il dovere di preservarla al meglio per lasciarla un giorno ai nostri figli.

Intervista alla contessa Maria Paola di Rovasenda Biandrate, Cascina Teglio (Rovasenda), 89 ettari

Le varietà di riso seminato dall'azienda sono Carnaroli, Rosa Marchetti e Sant'Andrea (varietà tradizionali sui 75 anni di età), Baldo con il seme del Cammeo (riso nuovo che è più produttivo, ma comunque coltivato con metodi bio); coltiva inoltre grano saraceno.

L'azienda ha avviato collaborazioni con le Università di Milano (Prof. Bocchi) e di Torino (Prof. Sacco) per la ricerca di tecniche che permettano un "vero biologico" e aderisce al **progetto "Riso-Biosystems"**, che prevede l'organizzazione di gruppi di lavoro, le sperimentazioni in pieno campo, la raccolta di dati, l'individuazione di nuove pratiche agronomiche e una collaborazione coordinata fra i gruppi di lavoro.

La contessa Maria Paola, che ne è titolare, ha cercato da tempo di dare vita al castello di Rovasenda, sede di attività culturali per tutta la comunità. All'interno della sua cascina, che è anche una fattoria didattica, è presente un bel museo della civiltà contadina, realizzato con gli attrezzi storici, dove si vedono tutti i macchinari, ancora funzionanti, per la lavorazione del riso, in grado di non distruggere il prezioso germe.



Maria Paola di Rovasenda davanti all'ingresso del suo negozio in Cascina Teglio

Tra i vari oggetti è da sottolineare la presenza della “**ventola**”, una leggera pala con la quale il contadino, dopo aver raccolto il riso e aver creato un mucchio, in una giornata ventosa saliva sul mucchio e, attraverso l'utilizzo di questo attrezzo, gettava in aria il riso controvento che, per via della differente pesantezza dei suoi vari componenti, si separava in chicco, polvere e paglie. Segue poi la presenza del “ventolino”, un attrezzo un tempo manuale, ora meccanico (e con l'aggiunta di setacci), che attraverso delle ventole produce lo stesso effetto.

Nel museo sono inoltre presenti attrezzi legati alla produzione del vino, in quanto l'uva, anche in queste zone, una volta veniva usata per pagare le tasse. Quando il riso ha preso il sopravvento, nel Settecento, la coltivazione della vite si è spostata sulle colline.



La contessa Maria Paola di Rovasenda nel suo museo mentre mostra la “ventola”

Come è nata la vostra azienda?

L'azienda è nata con mio padre negli anni Settanta, nel 1995 sono subentrata io; a seguito di problemi di salute, ho cambiato dapprima tipo di alimentazione e, nel 2008, ho iniziato la transizione dell'azienda al biologico, che nel 2016 è diventata completamente biologica.

Qui in zona siete in tanti a fare risicoltura biologica: non rischiate di farvi concorrenza?

Questo è il bello. Siamo tutti insieme, tutti uniti, ma siamo tutti diversi, ed è una ricchezza. Ognuno di noi ha la sua “variante”, è come se fossimo “biodiversi” anche come persone. Ciascuno, nella propria azienda, declina la tecnica in maniera diversa: per esempio c'è chi taglia l'erba e la lascia a fermentare, noi invece la lasciamo in piedi e poi la “pieghiamo” solamente. C'è uno studio continuo, la tecnica è sempre quella ma va riadattata alla situazione specifica!

Perciò non siamo in competizione, perché crediamo nella diversità e nella varietà: come ci vuole varietà nel mangiare, così anche chi si affida ai nostri prodotti, una volta assaggiati, sente l'esigenza di provarli tutti, nella loro unicità.

Come riuscite a conciliare la vostra attività produttiva con la custodia del paesaggio?

La coltivazione biologica non è solo “non utilizzare prodotti chimici” ma permette di aprirsi a un mondo migliore, fatto di relazioni, collaborazioni, interesse scientifico, contatti con le università... Quando si inizia non si smette più, perché diventa uno scopo molto più ampio, che va al di là della coltivazione. Non è solo “devo produrre il riso e devo fare soldi, più ne produco più soldi ricavo”, ma c'è anche un'attenzione all'ambiente, a ciò che sta attorno e dentro il campo: alle piante, anche se apparentemente considerate infestanti, agli animali, alla qualità delle acque e a tutto quello che ruota intorno alla coltura del riso, che, a questo punto, diventa anche una “cultura” del riso.

Testo e foto di Loredana Matonti