

L'«Artiglio» diventa un riso per il Papa

RECITA un proverbio cinese: «Mangia il tuo riso, al resto ci penserà il cielo». E sempre dalla Cina: «Ha i piedi nell'acqua e la testa nel fuoco del cielo». Noi siamo forse un po' meno lirici e fatalisti. Per il cereale più coltivato nel mondo arriviamo a dire che nasce nell'acqua e muore nel vino. Proiezioni gastronomiche immediate, le nostre, rapidità di sintesi per sublimare i piaceri della tavola attraverso un buon risotto. Ma a quel cielo così declamato dai risicoltori orientali, guardano anche i nostri produttori, almeno sotto il profilo meteorologico. E invocano, malgrado tutto, la Provvidenza, affinché dia il suo contributo alle tecniche agronomiche.

Deve essere nata un po' così, o quantomeno piace raccontarla, l'idea di omaggiare il Papa con un riso nato e cresciuto nella Bassa novarese. Chicco lungo e affusolato, quasi aghiforme, colore cristallino, resistente alla cottura, adatto soprattutto a preparazioni di insalate e contorni, come vuole il mercato europeo: è infatti l'«Artiglio», un Indica costituito a Vespolate da Aldo Grassi e oggi coltivato nella pianura padana, accanto alla più tradizionale stirpe «Japonica». La Federazione Coltivatori Diretti, durante la visita di Giovanni Paolo II a Torino e Vercelli nel mese di maggio, ha deciso di scegliere fra i produttori l'azienda agricola «La Fornace» dei fratelli Rizzotti di Vespolate, per omaggiare dell'«Artiglio» Karol Woityla. Una

«scorta» di sacchetti donata allo staff del Pontefice, un piccolo assaggio cui sarebbe seguita una dotazione vera e propria.

Di piemontesità le mense dei papi, di regnanti e altri potenti della Terra sono già state imbandite in altre occasioni, a cominciare dai prodotti vinicoli come il Ghemme dei vigneti di Cantalupo. Ma è certamente la prima volta che un riso made in Novara ambisce e arriva al soglio pontificio. L'Artiglio, malgrado il nome che evoca visioni aggressive, è in realtà un riso che sembra rappresentare con la sua tonalità cristallina intensi simboli di pace. Forse è anche per questi motivi che ben si adatta all'«Operazione Vaticano», come il direttore della Col-diretti di Novara, Assuero Zampini, l'ha già battezzata. Sono pronti i primi trentadue sacchi, presto il viaggio a Roma. Per Fabrizio Rizzotti, il più giovane della scuderia «La Fornace», il passo oltre le mura pontificie è il suggello di un'attività cominciata da poco: la lavorazione e il confezionamento del prodotto, a dimostrazione della linea imprenditoriale che sta contagiando anche la «new age» della risicoltura. Insomma dal produttore al dettaglio, un filo diretto che per i Rizzotti ha già portato il loro Indica in numerosi punti vendita del Piemonte e della Lombardia. E in questo caso, con il consumatore Karol Woityla, il cielo lo sfiorano con un dito.

Gianfranco Quaglia