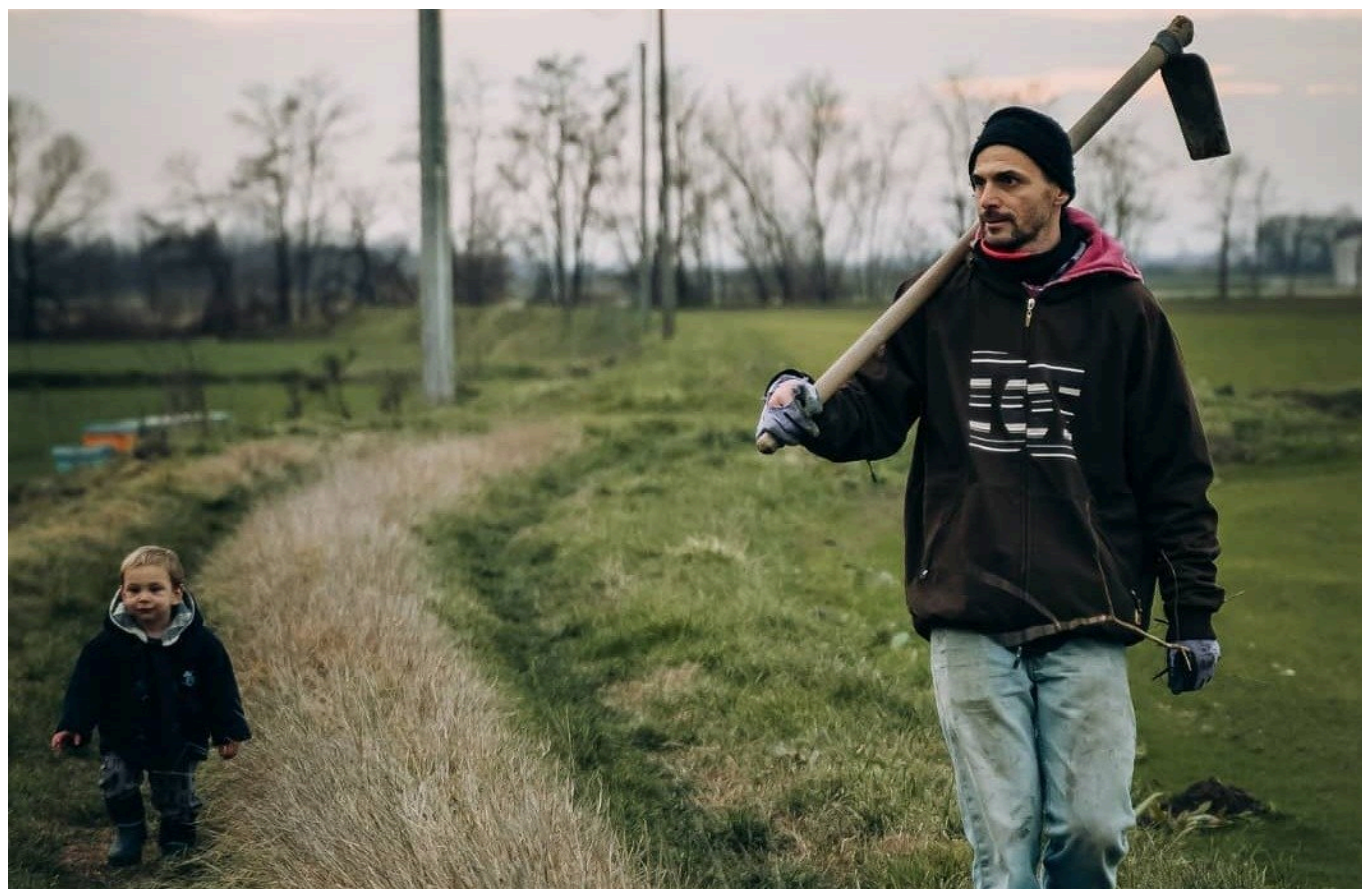


Dalle risaie al riuso creativo: come si trasformano gli scarti del riso in risorse

13 Giugno 2024

di **Redazione**



PAVIA – È facile associare la Lomellina agli sconfinati campi di risaie, ma non è altrettanto spontaneo domandarsi cosa venga fatto degli scarti ottenuti dalle lavorazioni di questo prodotto. Quello che si vede in un piatto di risotto è solo una piccola parte del processo di produzione, l'unica che per molto tempo è stata considerata come vendibile.

Oggi, però, esistono diverse realtà a livello locale dedite alla trasformazione della lolla, l'involucro esterno del chicco, della pula, la pellicola interna, e del germe, l'embrione. Da scarti a risorse il percorso non è stato breve e ha ancora molti aspetti da affrontare, ma la strada verso la sostenibilità è stata aperta, non resta che conoscerla meglio.

Gravellona Lomellina (Pavia) è la sede di Agromil, un'azienda che dagli anni '80 si occupa della lavorazione della lolla ottenuta durante la prima fase di lavorazione del riso. Sono stati loro fra i primi a vedere in un prodotto di scarto, un'utile risorsa per creare qualcosa di nuovo, quando ancora il tema della sostenibilità ambientale non era ancora sotto i riflettori come lo è oggi.

Si possono definire dei pionieri del settore e fin dall'inizio si sono avvalsi di fonti di energia rinnovabili come l'impianto fotovoltaico e le piccole centrali elettriche a biogas e idroelettriche della zona, per lavorare questo materiale. La lolla del riso è stata oggetto di lunghi studi per valutarne pregi e difetti in una possibile applicazione in ambito edilizio. Il risultato è stato un materiale economico ed ecologico ideale per isolare termicamente e acusticamente le abitazioni. Il massimo esempio di un'economia circolare che impiega i residui organici per creare nuove soluzioni abitative.

Il riso è da sempre una fonte di sostentamento economica per la Lomellina, basti pensare che anche il Giappone, in tempi recenti, ha iniziato ad acquistare in loco rendendosi conto dell'ottima qualità del prodotto. Questo ha portato ad un aumento delle superfici coltivate, dopo decenni di abbandono dei campi. La conseguenza primaria è il corrispettivo aumento degli scarti provenienti dalle lavorazioni.

È qui che nasce l'idea di **Erika Fornaroli**, imprenditrice agricola che opera nel comune di Cozzo, in provincia di Pavia. Nel suo laboratorio si producono dal 2016 derivati del riso ideali per un'alimentazione naturalmente priva di glutine come farine e biscotti, con un particolare focus sul tema recupero.

Naroli, il nome del brand, produce olio di riso spremuto a freddo per mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche della lolla e dell'embrione, i suoi ingredienti principali. Anche in questo caso, quello che era considerato rifiuto, riesce a subire un trattamento idoneo a essere trasformato in qualcosa di riutilizzabile.

L'inventiva di Erika non si è limitata a questo, si è spinta oltre fino a realizzare una linea cosmetica partendo proprio dall'olio di riso. Creme per le mani e saponi vegetali, sono la nuova frontiera della politica di recupero agricolo della Lomellina.

Il viaggio in queste terre termina presso la Cascina Bosco Fornasara (*nella foto di copertina il titolare, **Roberto Marinone***) di Nicorvo dove le cosiddette rotture di riso trovano nuova vita. I chicchi di riso spezzati che solitamente vengono destinati alla realizzazione di farinacei o, addirittura, all'alimentazione animale, vengono impiegati nella preparazione di minestre e timballi in grado di rimettere in forze i pellegrini che qui si fermano in una delle tappe della

Via Francigena.

Questa ethical farm è il frutto di un progetto di bioedilizia dove gli scarti del riso hanno avuto un ruolo fondamentale nella realizzazione dell'isolamento e dove vige il divieto assoluto di sprecare materie prime che possono avere una seconda vita. La Lomellina sta rinascendo e lo sta facendo attraverso l'impegno dei suoi agricoltori e la rinnovata consapevolezza verso un mondo sostenibile dove il riso ha ottenuto un ruolo fondamentale. **Patrizia Ferlini**

LE FOTO





















