

# RISO

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia*

**Nome geografico abbinato:** di Sardegna

**Territorio interessato alla produzione:** Campidano d'Oristano

Il riso trova nell'ambiente pedoclimatico della Sardegna l'habitat ideale per estrinsecare un'elevata potenzialità produttiva e per ottenere cariossidi complete ed uniformi con caratteristiche qualitative elevate, che lo contraddistinguono dalle produzioni risicole del Nord Italia. Nell'ambiente risicolo isolano è inoltre possibile attuare la coltivazione di varietà di tipo aromatico, in cui vengono esaltate le caratteristiche organolettiche tipiche della specifica varietà.

## **Lavorazione e conservazione**

L'ambiente climatico isolano consente la coltivazione di tutte le varietà in commercio in Italia, dalle più precoci sino alle più tardive, consentendone pertanto la raccolta anche in autunno inoltrato. Le esigenze irrigue della coltura vengono soddisfatte con l'impiego di acque provenienti dal bacino artificiale del fiume Tirso, caratterizzate da un alto contenuto in potassio, che esaltano le caratteristiche qualitative del riso prodotto. Il raccolto, previa essiccazione a bassa temperatura (circa 30° C) che consente la conservazione delle caratteristiche organolettiche, viene destinato alla lavorazione gradualmente, in funzione delle esigenze di mercato. La prima fase della lavorazione è la sbramatura che consiste nella eliminazione delle glumelle esterne a cui segue la brillatura con cui viene esportato il pericarpo e l'embrione. La lucidatura delle cariossidi viene eseguita con metodo naturale ad acqua che ne consenta una conservazione esaltandone le caratteristiche organolettiche del prodotto.

## **Storia e tradizione**

La coltivazione del riso in Sardegna risale al 1927, quando fu attuata in via sperimentale nei terreni di bonifica del Sassu (Arborea) per accelerare il processo di lisciviazione. Nei decenni successivi la coltivazione si estese fino a raggiungere circa 1000 ha, interessando buona parte dei terreni prima occupati dalle acque dello Stagno Sassu. Ultimate le opere di bonifica e modificati gli ordinamenti colturali, la coltivazione del riso si è diffusa nelle aree vocate dei comuni di Oristano, Palmas Arborea, Cabras, Simaxis, ecc. ed attualmente, come agevolmente rilevabile dagli Annali di Statistica Agraria (ISTAT) interessa una superficie di 3.500 ha.

Nella fase iniziale dell'introduzione della coltura, la trasformazione del prodotto per uso alimentare avveniva a livello familiare con l'impiego di sbramani artigianali; solo alla fine degli anni '50, ad Oristano, è stata realizzata una riseria che ha consentito la standardizzazione dei processi di trasformazione.

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)