

Cristiana Sartori, il coraggio del riso biologico

scritto da goditilavita.it | 11 Ottobre 2026



Ciao, amici bipedi! ☐ Oggi vi porto in un luogo dove l'acqua disegna il paesaggio, la terra custodisce storie antiche e un chicco di riso può diventare il simbolo di una battaglia importante.

Siamo in **Lomellina, in provincia di Pavia**, una terra di risaie, cascine e tradizioni agricole. Qui ho incontrato la storia di Cristiana, una donna che ha saputo trasformare le proprie convinzioni in scelte concrete, anche quando il percorso si è fatto complicato.

Si chiama **Cristiana Sartori** e dietro le confezioni colorate della sua azienda agricola DiCristiana c'è molto più di una produzione alimentare.

C'è una scelta di vita.

E, lasciatemelo dire, per un piccolo gecko che ama la natura, questa è una storia che vale la pena raccontare.

Cristiana Sartori: quando il biologico è una scelta

Cristiana conosce la terra da vicino, non soltanto attraverso gli studi di agronomia, ma soprattutto grazie agli anni trascorsi tra le risaie. **Imprenditrice agricola e sommelier del riso**, ha imparato a riconoscere il valore di ogni raccolto

e l'importanza delle scelte che precedono la semina.

Nel 1998, quando parlare di biologico suscitava ancora parecchio scetticismo, aveva già deciso da che parte stare: quella di un'agricoltura capace di produrre senza perdere di vista la salute del terreno e l'ambiente circostante.

Una convinzione che avrebbe accompagnato anche i momenti più complicati della sua vita, quando ricominciare sarebbe diventato molto più di una semplice possibilità.

Dopo anni dedicati anche alla valorizzazione della tenuta di famiglia, alcune vicende personali l'hanno costretta a ricominciare. Nel 2018 nasce così [DiCristiana](#), un progetto che porta il suo nome e soprattutto la sua determinazione.

Ma sarebbe riduttivo parlare soltanto di un nuovo inizio: dietro questa esperienza ci sono anni di lavoro, decisioni coraggiose e una passione che non si è mai spenta.

È il percorso di chi ha affrontato le sfide della propria professione senza rinunciare a un'idea di agricoltura costruita sul rispetto della terra e delle proprie convinzioni.

Il suo motto è semplice: *Never give up*, non arrendersi mai.

La battaglia silenziosa del riso biologico

Amici bipedi, siamo abituati a trovare tutto sugli scaffali, perfettamente confezionato e possibilmente a buon prezzo.

Ma quante volte ci chiediamo che cosa sia accaduto prima?

Coltivare **riso biologico in Lomellina** significa confrontarsi con un ambiente complesso, nel quale l'acqua, il terreno, le erbe spontanee e le condizioni climatiche richiedono attenzione continua.

Cristiana non considera i campi semplici superfici da sfruttare. Li studia, ne osserva le trasformazioni, sperimenta nuove tecniche e cerca di preservarne la vitalità.

Una delle sue scelte fondamentali è la **rotazione delle colture**: il riso si alterna a piante come miglio, piselli proteici, soia e grano saraceno.

L'obiettivo è favorire la fertilità del terreno e ridurre la dipendenza dagli interventi chimici di sintesi non ammessi in agricoltura biologica.

Non significa lasciare che la natura faccia tutto da sola. Al contrario, richiede preparazione scientifica, lavoro e capacità di intervenire al momento opportuno.

Ecco perché la sua battaglia mi sembra particolarmente significativa: dimostrare che **produrre rispettando gli equilibri naturali** non è un capriccio, ma una scelta agricola concreta.

Un mondo che guarda il prezzo e dimentica il valore

C'è un aspetto sul quale vorrei farvi riflettere.

Quando un prodotto biologico costa più di uno convenzionale, la prima domanda è spesso: perché dovrei pagare di più?

È una domanda legittima. Ma forse dovremmo chiederci anche che cosa stiamo acquistando.

Dietro una confezione possono esserci coltivazioni più complesse, rese meno prevedibili, controlli, ricerca e una grande quantità di lavoro.

Il biologico non rende automaticamente migliore ogni alimento, né risolve da solo tutti i problemi ambientali. Ma rappresenta un **metodo regolamentato** che pone limiti precisi all'impiego di

determinate sostanze e promuove pratiche attente agli ecosistemi agricoli.

Di fronte alle tante sfide della produzione biologica, Cristiana ha preferito investire nelle proprie conoscenze e nella ricerca, rimanendo fedele al suo modo di intendere l'agricoltura.

Scegliere consapevolmente significa anche conoscere la provenienza dei prodotti e valorizzare il lavoro di chi li realizza. Un principio che abbiamo già raccontato parlando del [gruppo d'acquisto del Parmigiano Reggiano](#), dove la qualità incontra l'attenzione alla filiera.

E sapete cosa penso? Che **il valore di un alimento non possa essere misurato soltanto dal prezzo sull'etichetta.**

DiCristiana: cinque prodotti, un'unica filosofia

Ho davanti a me cinque confezioni e ciascuna racconta qualcosa del lavoro agricolo.

C'è il **Carnaroli Classico Biologico Cru n. 8**, un riso che racconta l'attenzione di Cristiana per ogni appezzamento coltivato, perché anche pochi metri di terra possono custodire caratteristiche capaci di rendere speciale ciò che vi cresce.

Poi il **riso nero integrale aromatico Ebano**, dal carattere particolare, e il **miglio biologico**, cereale antico che meriterebbe maggiore spazio nelle nostre cucine.

E poi ci sono i **piselli verdi bio**, che ci ricordano come nei campi di Cristiana non cresca soltanto riso: alternare le coltivazioni è parte integrante del suo modo di prendersi cura della terra.

Ma c'è una confezione che ha attirato subito la mia curiosità:

quella color fucsia del **risotto biologico alla rosa rugosa**.

Perché qualcuno dovrebbe mettere dei petali di rosa in un risotto?

Perché, evidentemente, rispettare la tradizione non significa rinunciare alla fantasia!

Anche i petali hanno una storia tutta loro: provengono dalle rose rugose coltivate nell'azienda di Cristiana e, dopo la raccolta e l'essiccazione, diventano l'ingrediente che rende così particolare questo risotto.

Il risotto alla rosa rugosa: la ricetta di Cristiana

Una preparazione semplice per due persone, secondo le indicazioni pubblicate da DiCristiana.

Ingredienti per due persone

- Una confezione da **215 grammi di risotto biologico alla rosa rugosa**
- 650 ml di acqua
- Due cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Olio oppure burro e Parmigiano per mantecare

Come preparare il risotto alla rosa rugosa

In un tegame antiaderente scaldate l'olio, aggiungete il preparato e tostate per circa un minuto, mescolando delicatamente.

Sfumate con il vino bianco, poi versate i **650 ml di acqua bollente**.

Lasciate sobbollire a fuoco basso per circa **18 minuti**, controllando la consistenza. Spegnete e completate con una mantecatura a piacere.

Il preparato contiene già brodo vegetale biologico, quindi non occorre aggiungerne altro. È vegano e senza glutine nella sua formulazione originale; l'aggiunta di burro o Parmigiano rende naturalmente non vegano il piatto.

Il risultato è una proposta originale, nella quale il Carnaroli incontra i petali di rosa senza complicare la preparazione.

Per approfondire ingredienti, caratteristiche e consigli di cottura, potete consultare la [ricetta originale del risotto alla rosa biologico DiCristiana](#).

Una donna che coltiva anche il futuro

Cristiana non si è fermata alla produzione. Ha scritto il libro *Donne, riso, impresa. Coraggio, creatività, innovazione al femminile* e ha contribuito alla valorizzazione della [Strada del Riso dei Tre Fiumi](#), un progetto che intreccia agricoltura, turismo e identità della Lomellina.

Perché difendere un territorio significa anche raccontarlo, farlo conoscere e creare nuove opportunità per chi lo abita.

Io, piccolo Geco Gaudenzio, da questa storia porto a casa una convinzione: non dobbiamo necessariamente diventare tutti agricoltori per contribuire al cambiamento.

Possiamo cominciare facendo domande, leggendo le etichette, conoscendo i produttori e scegliendo con maggiore consapevolezza.

Perché **Cristiana Sartori non coltiva soltanto riso biologico.**

Coltiva un'idea di futuro nella quale il rispetto per la terra non dovrebbe essere un'eccezione.

E se qualcuno pensa ancora che il biologico sia soltanto una moda, forse dovrebbe trascorrere una giornata nei suoi campi.

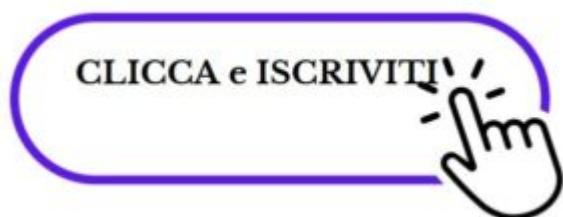
Sono convinto che tornerebbe a casa con qualche certezza in meno e molto rispetto in più.

Parola di Geco Gaudenzio! ☐☐

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)