



Benvenuti in LOMBARDIA

Parte 2

In questa seconda parte dedicata alla Lombardia, dove sono nati, **Ugo Tognazzi, Alessandro Volta, Alessandro Manzoni, Dario Fo** e la grande **Mina (Mazzini)** autrice del successo "La Voce del Silenzio", i redattori qui sotto si fanno portavoce, con passione e talento, di una regione dalle molteplici risorse e attrazioni.

- P. 24, 25 :** **Lorenzo Costantini, Loredana Costantini Biasini, Lorenzo Vinci, Fabrizio Rizzotti, Paolo Monfroglio :** Il riso, origini e diffusione - Le risaie - Le proprietà del riso - Il riso Rizzotti - La Madonna della Neve (IT)
- P. 26 :** **Jacques Lucchesi** - La création de la Croix Rouge (FR)
- P. 27 :** **Hélène Godichon** - La famiglia Manzoni (FR)
J. C. Thiriet - L'histoire de Moto Guzzi (IT).
- P. 28, 29 :** **Jean-Claude Thiriet** - Connaître Stendhal Milanese (FR)
- P. 30, 31, 32** **Carmelo Calabrò** - L'Eremo di Santa Caterina del Sasso (IT)



COLDIRETTI

Il 19 Settembre 2022 un avviso Coldiretti annunciava che la produzione di riso italiano crollava di 30%... "Crolla di oltre il 30% la produzione del riso in Italia colpita dagli effetti del meteo pazzo, tra siccità e nubifragi, in un momento in cui l'aumento record dei costi per energia e gasolio provocato dalla guerra in Ucraina sta devastando i bilanci delle aziende agricole". E' quanto emerge dall'analisi della Coldiretti in occasione dell'inizio della raccolta sui 217mila ettari coltivati in Italia con 9 risaie su 10 concentrate al nord fra la Lombardia e il Piemonte... Con 1,5 milioni di tonnellate all'anno l'Italia garantisce il 50% dell'intera produzione di riso della UE di cui è il primo fornitore, con una gamma di varietà e un livello di qualità uniche al mondo. Gli italiani consumano in media fra i 5 e i 6 chili/anno a testa, sempre secondo l'analisi di Coldiretti su dati Istat.

II RISO Origini e diffusione nel Mediterraneo e in Italia

La geografia dell'origine e diffusione del riso ha trovato precise conferme cronologiche negli scavi archeologici condotti nei villaggi preistorici e protostorici di molte regioni dell'Asia...

È stato così possibile stabilire che già 15.000 anni fa il riso selvatico costituiva una importante fonte di cibo per le popolazioni preistoriche di alcune regioni della Thailandia, del Vietnam, della Corea, della Cina e di alcune isole del sud-est asiatico. Sappiamo inoltre che i più antichi resti di riso coltivato sono stati trovati nella Cina orientale e nell'India nord-orientale e risalgono a oltre 7.000 anni fa... Ci vorranno altri mille anni prima che il riso venga conosciuto nel mondo classico ed altri mille anni ancora per arrivare alla sua coltivazione nel Bacino del Mediterraneo, dove fu introdotto dagli Arabi. L'Egitto fu la prima tappa del percorso che portò il riso a diffondersi nel Mediterraneo. Si deve alla colonizzazione araba il trasferimento della

coltivazione del riso dall'Egitto alla Spagna, probabilmente poco dopo il 1000 d.C.

Il riso era conosciuto in Italia molto prima che ne iniziasse la coltivazione, perchè era considerato una spezia ed era venduto per scopi terapeutici.

Qualche traccia della presenza del riso in Italia si trova già in documenti del 1390, però non è chiaro a chi si deve l'introduzione di questo cereale nella penisola.

Nel 1468 fu inaugurata la prima risaia, mentre il primo documento che dimostra la coltivazione del riso in Italia risale al 1475 ed è una lettera di Galeazzo Maria Sforza, il quale prometteva di inviare dodici sacchi di riso al Duca di Ferrara.

Con l'avvio della coltivazione in Lombardia il riso, da prodotto di uso esclusivo degli speziali, divenne un elemento dell'alimentazione dei Lombardi.

Dalla Pianura Padana la coltivazione del riso si diffuse anche in Emilia e in Toscana, dove però la penetra-

zione fu più lenta a causa della minore disponibilità di acqua da destinare al nuovo cereale. Alla fine del XVII secolo il riso si coltivava ormai largamente nella pianura del Po, in Toscana ed in qualche area della Calabria e della Sicilia.

Nel 1700 le risaie del territorio milanese coprivano una superficie di oltre 20.000 ettari, mentre un secolo e mezzo dopo le sole risaie del vercellese raggiungevano i 30.000 ettari.

**Lorenzo Costantini,
Loredana Costantini Biasini**
Museo d'Arte Orientale

Esistono 140.000 varietà di riso nel mondo, 126 di queste sono registrate in Italia.

Queste si riconducono, poi, a 3 sole sottospecie:

- la Indica, tipica dei climi tropicali e con un alto valore di mercato, coltivata principalmente in India, Cina meridionale, Filippine, USA meridionale, Italia, Brasile.

- La Japonica, tipica dei climi temperati e con alti livelli di produttività. Ha un basso valore di mercato e viene coltivata in

Giappone, Corea, Egitto, Italia, USA, Cina settentrionale.

- La Javanica, di scarsa o nulla rilevanza commerciale e alimentare. La Japonica è la sottospecie maggiormente coltivata in Italia, tipicamente usata per i risotti.

2 tipologie coltivate in Italia

Il **Vialone Nano**, ha ottenuto una certificazione IGP indicato per minestrone e minestre, crocchette e arancini.

Il **Venere**, riso nero integrale ottenuto in Italia attraverso l'incrocio con una varietà asiatica. Adatto per risotti e insalate di riso, come contorno nei secondi piatti a base di pesce...

L'Ente Nazionale Risi, ente pubblico economico sottoposto alla vigilanza del Ministero delle politiche agricole alimentari forestali, svolge un'intensa attività mirante alla tutela di tutto il settore risicolo attuando azioni di divulgazione per incrementare le conoscenze del riso "made in Italy" con campagne d'informazione.

Informazioni, rivolgetevi:
Ente Nazionale Risi
Via San Vittore 40 - 20123 - Milano
Telefono 02/88.55.111
E-mail info@enterisi.it
solo per gli utenti in possesso di una casella di posta certificata:
Posta Elettronica Certificata (PEC):
entenzionalerisi@cert.enterisi.it



Le risaie

Il lavoro della risaia coinvolgeva uomini e donne: le donne venivano chiamate "mondine" ed erano le mogli dei lavoratori che prestavano servizio nella risaia in modo continuativo da febbraio a

Mondare la risaia, una delle fatiche più pesanti in agricoltura, significava togliere le piante infestanti che mettevano a rischio la crescita del riso.

novembre, oppure le "forestiere", che lavoravano in modo occasionale nei momenti di maggiore necessità. Si comincia con la concimazione: si scaricavano sui campi carichi di concime e le donne erano incaricate di spargerlo sul terreno.

Si procedeva con l'aratura, il livellamento del singolo campo, a cui faceva seguito la zappatura. Poi si immetteva l'acqua e il terreno andava ancora una volta livellato.

La semina veniva effettuata nei mesi di marzo e aprile e i seminatori, per gettare la semente in modo uniforme, dovevano camminare con passo cadenzato. La monda avveniva tra maggio e giugno ed era un lavoro tipicamente femminile: le mondine procedevano allineate, le erbe venivano passate di mano in mano e depositate nei solchi laterali dall'ultima della fila. Ma con il termine "monda" si intendeva anche il trapianto: si tratta

di un'altra tecnica di coltivazione, il riso veniva seminato in vivaio e trapiantato dopo quaranta giorni.

Anche la mietitura avveniva con squadre in fila: i mietitori con una mano tagliavano le spighe e con le altre le afferravano, fino ad avere le mani piene: allora le deponevano e le

legavano insieme. Fino all'Ottocento sulle messi essiccate al sole veniva effettuata la tresca: gli animali da tiro passavano sul raccolto, che poi veniva battuto.

Nel secolo scorso si diffuse poi la trebbiatura.

Prima dell'avvento della meccanizzazione nella coltivazione del riso le mondine, i mietitori e i cavalli da tiro erano figure comuni delle risaie, oggi, per fortuna (*diciamo questo per le condizioni di lavoro estreme alle quali erano sottoposti*), son figure che non esistono più, grazie alle macchine per il raccolto con specifici meccanismi di taglio e trebbiatura.

Proprietà nutrizionali

Il riso è un alimento che appartiene al gruppo dei cereali e, come tale, è ricco di carboidrati, importantissima fonte di energia.

Il riso comunemente in commercio (riso brillato) viene liberato del tegumento esterno, lavato, sbiancato e

favorisce l'abbassamento della pressione sanguigna elevata, oltre a eliminare il gonfiore.

In generale comunque questo alimento è altamente digeribile e riesce a regolare la flora intestinale. Ha molto potassio e poco sodio e, quindi, è veramente indicato per chi soffre di ipertensione. Essendo privo di glutine, può essere consumato anche da chi deve fare i conti con la celiachia.

Dal punto di vista calorico, di media a 100g di prodotto corrispondono 130 calorie. Il riso italiano è famoso nel mondo soprattutto grazie al risotto. Eppure le varietà italiane sono molto diverse tra loro e adatte alle più svariate ricette.

LorenzoVinci
info@lorenzovinci.it

RISORIZZOTTI

Da oltre 100 anni la famiglia Rizzotti opera nel settore agricolo, da quando Camillo Benso Conte di Cavour promosse la costruzione dell'omonimo canale, realizzato a partire dal 1860 e completato nei successivi tre anni.

Il canale ha origine dal Po, nei pressi di Chivasso, e termina dopo 85 km di pianura Piemontese nel Ticino a Galliate. Quest'opera di ingegneria idraulica convoglia grosse quantità di acqua nella Bassa Novarese, offrendo un intreccio di canali unico al mondo e indispensabile per la risicoltura.

Da allora in Cascina Fornace si è sempre coltivato il re dei cereali, alternandolo a mais, prato e marcite, utilizzati per l'allevamento del bestiame. L'azienda ha avuto da sempre un indirizzo agricolozootecnico: il latte prodotto dalle mucche allevate veniva venduto ai caseifici, principalmente per alimentare la produzione di gorgonzola.

Nel 1998 Cascina Fornace ha investito nella realizzazione di una riseria per poter completare il ciclo di produzione dalla semina alla vendita, sfruttando a pieno gli 80 ettari di risaie di proprietà.

Tre anni dopo l'attività aziendale si è concentrata solo ed esclusivamente sulla coltivazione del riso, abbandonando la zootecnia e la multicoltura. Questa svolta ha permesso di ottenere un prodotto affidabile e di qualità superiore,

senza trascurare l'attenzione per l'ambiente... L'impegno verso questi aspetti si misura anche nell'applicazione delle più recenti tecnologie...

Coltivatori da generazioni

In ambito coltivazione è stato introdotto il sistema di livellamento laser del terreno e il sistema GPS, installato a bordo dei mezzi agricoli, che permettono di effettuare con maggior precisione e miglior risultato normali operazioni come diserbo, semina e concimazione.

Per la fase di lavorazione del riso è stato introdotto, a inizio 2008, un nuovo lettore ottico necessario per un'accurata selezione dei chicchi.

Per Fabrizio Rizzotti, alla guida dell'azienda risicola Riso Rizzotti di Cascina Fornace a Vespolate in provincia di Novara, la scelta di continuare questa attività deriva non solo dal desiderio di proseguire una tradizione, ma anche da una passione autentica per questo prodotto.

Azienda Agricola Cascina Fornace Rizzotti Fabrizio - 28079 Vespolate (NO) info@risorizzotti.com www.risorizzotti.com



dell'azienda risicola Riso Rizzotti di Cascina Fornace a Vespolate in provincia di Novara, la scelta

La Madonna della Neve a Romentino (No)

A Romentino, comune gemellato con Saint Marcel (71), che si trova al confine con la Lombardia, proprio sulla direttrice Torino-Novara-Milano, abbiamo un oratorio intitolato alla Madonna della Neve.

È interessante per la sua fattura e per alcune opere del '700 tra le quali spicca l'altare di notevole pregio artistico, tutto in marmo nero, come il tabernacolo. Nella nicchia sopra l'altare si erge la statua della Madonna incoronata e sono da notare, di buon pregio, gli altari laterali nonché un quadro su tela raffigurante San Filippo Neri dipinto dall'artista romentino Giovanni Gropetti.

Paolo Monfreglio

Associazione Turistica Pro Loco Romentino Contatto, Lucia: proloco.romentino@gmail.com



trattato con olio di vaselina e talco o glucosio. Così trattato, esso è migliore dal punto di vista della conservazione, ma viene impoverito di proteine, sali minerali, ferro, vitamine, grassi e fibra grezza.

Meglio il riso integrale: è maggiormente ricco dal punto di vista energetico, di facile digeribilità e