

LA COLTIVAZIONE DEL RISO NEL MANTOVANO

Il primo tentativo di coltivazione risicola accertato in Italia, fu nel 1468 a Pisa ad opera di Leonardo Colto de' Colti. La prima testimonianza dell'introduzione di riso nel mantovano è quella di Zaccaria da Pisa, agente di Gonzaga a Milano il quale il 21 marzo 1476 inviò una lettera al marchese Lodovico di Mantova. La coltivazione risicola si espande soprattutto nella sinistra Mincio dove il terreno acquitrinoso non permette altre colture. Il picco della coltivazione si raggiunse nel 1883 con 29.000 biolche. Dall'inizio del Novecento la produzione calò costantemente fino al minimo storico toccato nel 1981 con solo 475 ettari coltivati. Castel d'Ario era territorio paludoso e boschivo. La sua ricchezza d'acque venne sfruttata attraverso una creazione di canali quali Molinella, Allegrezza, La Tartagliona e fiumi come Tione e l'Essere per l'irrigazione di tali campi e la messa a coltura del riso. Le sue acque vennero sfruttate per la forza motrice impressa alla pale dei mulini per la macinazione dei cereali. La coltivazione del riso nella zona di Castel d'Ario ebbe inizio attorno al 1527, così come a Villimpenta e Roncoferraro, comuni limitrofi. Un importante contributo allo sviluppo della tecnica risicola fu dato dall'abate del convento di Susano, Padre Mari, detto "L'architetto delle risaie", proprio per le innovazioni tecniche apportate presso i terreni conventuali della frazione Casteldariense. Susano e Villagrossa risultano essere le zone principali per la coltivazione del riso. Solo nel 1937 con la registrazione presso la stazione cerealicola di Vercelli, si arrivò alla coltivazione di quello che divenne il riso Casteldariense per eccellenza: "il Vialone Nano". Nel 1847 a Castellaro c'erano solo 11 famiglie impiegate nella lavorazione del riso, con 21 persone che lavoravano nei ruoli dei risai e piloti. Nel comune di Castel d'Ario fu il sindaco Luigi Boldrini a denunciare la risicoltura quale mezzo nefasto per introdurre anche nel lavoro dei campi il sistema di produzione industriale. Le prime pile del riso appaiono alla fine del Cinquecento, successivamente alla messa a coltura del nuovo cereale: infatti da qualche decennio si parlava del riso "facto" ovvero lavorato. All'inizio del '700 si contano 6 mulini e 19 pile da riso. Per erigere una pila era necessaria semplicemente l'autorizzazione del magistrato delle acque. Successivamente si pagava la tassa in base alle ruote della pila; poi si preferì tassare i piloni: infatti una ruota poteva azionarne anche 20. Tutte queste strutture erano ad uso privato dell'azienda, solitamente appartenente a famiglie nobili ed ordini ecclesiastici. Solo in casi isolati, venivano utilizzate anche da

altri possessori di risaie. Queste pile sfruttavano la corrente dell'acqua dei canali e tramite ruote in legno collegate ad ingranaggi trasformavano l'energia in meccanica. A metà Ottocento ci fu un salto tecnologico: la trebbiatura del cereale diventò meccanica e non più manuale, si ebbero i primi esperimenti di essiccazione a legna. Venne introdotta la nuova tecnica di pilatura, in cui il risone passa attraverso una serie di macchinari: prima grola , seconda grola e lucidatore. Le pile a pistonni in 24 ore lavorative raffinavano 8 sacchi di risone, mentre la nuova tecnica introdotta dal Magri garantiva la lavorazione di non meno di 60 sacchi nello stesso tempo. Dopo la fine del secondo conflitto mondiale le pile che non accettarono l'evoluzione furono costrette a chiudere. Oggi su tutto il territorio mantovano rimangono attive meno di 10 pile. La tecnologia impiegata oggi giorno discende ancora da quella inventata da Magri, anche se la vocazione delle pile non segue più i corsi d'acqua, poiché si utilizza l'energia elettrica. Inoltre quasi nessuna di queste pile oggi attiva possiede fondi agricoli di proprietà in cui coltivare il cereale da lavorare: il mercato globale ci ha portato verso una segmentazione del lavoro ed una morte della filiera chiusa. I risi vengono comprati anche all'estero, portati anche nel Mantovano, qui lavorati ed impacchettati per poi essere venduti sul mercato internazionale.

Fonti: C. Parmigiani, *Il riso a Mantova. Le origini*, ed. Sometti, Mantova 2013

M. Travenzoli, *Riso alla Pilota*, ed. Sometti, Mantova 2014

Ricerca a cura di Evita e Stefania, classe 3 A, scuola secondaria di primo grado
Mameli di Castelbelforte

RELAZIONE

Titolo: Lezione partecipata tenuta dai proff. Eugenio Camerlenghi e Adelmina Dall'Acqua

Motivazione: Progetto Expo 2015

Sintesi: Il riso è una pianta nata nel sud-est asiatico, si è manifestata come pianta da palude e risulta coltivata già 7000 anni fa in Cina.

Il riso si è messo a girare per il mondo partendo dall'Asia; gli Arabi l'hanno portato in Spagna e da lì è arrivato in Italia settentrionale e poi meridionale.

Nel '500 la coltura del riso era praticata in queste zone.

Inizialmente nel mantovano viene coltivato e commerciato nelle zone di Ostiglia e Castiglione Mantovano.

Nel 1600 il territorio mantovano aveva 4500 biolche destinate alla produzione di riso.

Al riso serve molta acqua, e quella del mantovano è una zona molto favorevole per coltivarlo, grazie al fiume Mincio e al fiume Po. Nel 1700 ci fu il problema dell'abbondanza d'acqua.

Le risaie erano dette stabili perché venivano coltivate nelle bassure e la coltivazione veniva praticata ogni anno.

Alcune di queste erano le risaie di Ostiglia, che erano anche famose, a volte in esse crescevano delle canne palustri, appunto perché erano coltivate nelle zone di palude.

Nelle risaie stabili c'erano due problemi principali:

–la poca produttività

–necessità di molta forza lavoro

Il riso nel tempo passò ad essere coltivato su terreni più alti e veniva alternato alla coltivazione di granturco e di frumento.

I campi messi a risaia venivano suddivisi in appezzamenti di forma rettangolare detti “camere”, invece nella lingua locale venivano detti “spante”. Si usavano le paratoie per regolare l'afflusso delle acque e gli arginelli invece le mantenevano in loco.

Per preparare una risaia serviva molto lavoro.

Alla fine dell'Ottocento ci fu la massima espansione delle risaie e le biolche coltivate a riso arrivarono a 27 mila.

A quei tempi le risaie principali a Castelbelforte erano 4: la Parolara, la Tomba, la Corte Grande e una di cui non si sa il nome.

Nel '900 c'era il riso Vialone o Vialone nero, per il colore del chicco, e fu selezionato nella cascina di Pavia. Vennero poi fatti degli incroci e da lì nacque il riso **Vialone Nano**: è l'incrocio tra il riso Vialone classico e il riso Nano.



Figura 1- Il riso Vialone Nano

Le lavorazioni del riso cambiarono nel tempo e oltre a queste venivano usate delle manovre complesse dell'acqua.

Per lavorare il riso servivano corpi leggeri, così venne usata la figura della donna, ovvero la **mondina**, che lavorava quasi tutto il giorno per togliere le erbe che crescevano all'interno delle acque.

Il riso veniva poi mietuto e poi portato in una corte dove c'erano le aie, per arrivare fino a lì si usavano le barche.

Il riso si raccoglieva “vestito” e per svestirlo veniva usato un macchinario che faceva sfregare tra loro i chicchi di riso; questa operazione era grossolana e rendeva di meno.

Ora per la svestitura si usano delle mole che si fregano tra loro in modo meno violento e che danno una resa maggiore.

La pila si trova in ogni grande azienda ed era un tipo di costruzione dove il riso viene conservato per poi essere venduto come riso bianco.



Figura 2 - La pila

Relazione a cura di Nicole, Lorenzo, Rudy, Morgan e Luca

Classe 3 A scuola sec. di primo grado “Mameli” - Castelbelforte