

## IL PISTUME MANTOVANO

Il 15 ottobre 2014 gli alunni della scuola secondaria Mameli e alcuni genitori si sono recati presso la sala del centro polivalente Bennati di Castelbelforte per partecipare ad un incontro con il Stefano Merlotti, proprietario dell'omonimo salumificio. L'incontro è stato organizzato dalla professoressa Restani con la collaborazione del Comune.

Nella prima parte l'esperto ci ha spiegato che il *pistume* mantovano si può chiamare in tanti modi, ma il contenuto è sempre quello: il condimento del Riso alla pilota De.Co. è composto da carne di maiale macinata, sale, pepe, aglio.

Nei secoli scorsi e fino a non molti anni fa il maiale veniva allevato nelle corti di campagna e faceva parte della famiglia, ci si affezionava quasi fosse una persona. Veniva nutrito con gli scarti: pane o polenta avanzati, verdura e frutta. Con essi si faceva un miscuglio. La bestia era macellata tra gennaio e febbraio, mesi freddi in cui si poteva fare a meno di celle frigorifere per conservare la carne fresca.

Oggi per produrre il *pistume* vengono usati i tagli nobili del suino, il tutto viene mondato vengono tolte le parti grasse e poi aromatizzate con l'aglio (una volta si pensava che l'aglio allontanasse le malattie, persino la peste). Il nome "pistume" deriva dal pestare il sale con l'aglio, o forse dal fatto che il condimento è composto da carne pestata, ossia macinata. Invece il termine "tastasal" è usato soprattutto nel Veneto e significa "assaggia il sale", ossia prova se la quantità di sale messa nella carne preparata per essere insaccata, e per fare i salami, è giusta. Perciò il *tastasal* veniva mangiato come condimento del riso appena macellato il maiale, ancora fresco e non stagionato, come si fa tutt'oggi. Il sale si usava per conservare e stagionare la carne e in confronto ad una volta oggi la dose è diminuita; il *pistume* è senza conservanti perché è un prodotto che va consumato velocemente, ha un colorito rosso perché contiene ferro; assenza di glutine e derivati del latte (è stato deciso nel 1963) perché sono allergeni e molte persone sono intolleranti, e per garantire ciò è stato creato un codice che ogni azienda alimentare ha l'obbligo di mettere (HACCP); ci possono essere dei pericoli nella carne:

- biologici
- pesticidi
- additivi
- chimici
- fisici

E per evitarli bisogna seguire una certa procedura: ogni prodotto ha una scheda che spiega le caratteristiche e la provenienza della merce venduta (tracciabilità).

Presentazione realizzata da ANDREA FEDERICA E DIANA,  
classe 3 A Scuola secondaria di primo grado Mameli di Castelbelforte

## IL RISO ALLA PILOTA

Indagine conoscitiva:

Abbiamo chiesto alle famiglie degli alunni della classe 3 A della scuola Mameli come si riferiscono per consuetudine, in casa, al Riso alla pilota.

Ci siamo resi conto che nelle famiglie di Castelbelforte il riso alla pilota viene chiamato in vari modi. Di seguito vengono riportati questi nomi, con la relativa frequenza:

-4 : risotto con la salamella

-1 persona: riso col ciccio.

-1 persona: risotto col tastasal (dialetto veneto) fatto di sale, pepe ed aglio.

-7-8 persone: il risotto.

-2 persone: risotto col pisto (dialetto mantovano) carne di maiale grassa e magra.

-1 persona: risotto alla mantovana.

-1 persona: risotto col puntel (dialetto casteldariense) può essere una braciola o costina.

Ma il nome corretto sarebbe “Riso alla Pilota/ alla piladora”, e nessuna delle famiglie intervistate lo usa.

Il nome deriva dai piloti/pilotti/pilarini, che esplicavano le proprie mansioni nelle pile, dove veniva lavorato il riso. Poiché il lavoro nelle pile si svolgeva in modo continuato e non c’era molto tempo da dedicare alla preparazione del pranzo, questa tecnica permetteva di cuocere il riso senza che fosse necessario essere costantemente presenti. Inoltre il chicco manteneva lo stesso grado di cottura e la stessa consistenza anche a distanza di tempo.

**TASTASAL:** vuol dire “prova il sale” cioè assaggia se c’ è tanto o poco sale. Una volta se nella carne della salsiccia si metteva troppo sale essa veniva conservata bene, ma non era buona e quindi bisognava buttarla. Se invece ne veniva messo poco la carne non si conservava bene, marciva e quindi non si poteva mangiare; tutto questo serviva per mettere una quantità esatta di sale.

**PUNTEL:** deriva dalla parola “puntellare” e significa sostenere perché la cupola di riso viene accompagnata con della carne a fianco che la sostiene.

**PISTUME:** ingrediente principale del riso alla pilota, viene ottenuto dalla lavorazione di carni –Gran Suino Padano (D.O.P)- mondate a coltello. È l’ impasto per la produzione del salame mantovano. Durante la sua cottura assume il colore grigio caratteristico della carne cotta, poiché viene fatto senza aggiunta di conservanti, come vuole la tradizione.







## **Presentazione del libro "RISO ALLA PILOTA "**

Nel discorso è intervenuto Marcello Travenzoli, laureato in scienze gastronomiche, è un ristoratore e coltivatore. L'incontro è stato organizzato dalla scuola e dalla biblioteca comunale per il progetto EXPO .Mi ricordo che il 2 ottobre all'incontro per il progetto EXPO Marcello Travenzoli ha detto che lui gestisce il ristorante " alla Stazione " di Castel Dario con specialità il riso alla pilota e coltiva il vialone nano che è il riso che serve per fare il riso alla pilota e è un riso che viene dal Giappone . Ci ha spiegato che tra riso e risotto ci sono delle differenze cioè che il risotto è mantecato e invece il riso è più sgranato, poi altre cose cose di cui ci ha parlato il giorno dell'incontro sono, che allora il riso non veniva mantecato perchè in campagna non si mangiava alla stessa ora e quindi , se fosse stato mantecato dopo poco tempo diventava un mattone e quindi immangiabile . Un'altra cosa è che il tastasal è una tradizione che si usava per vedere se la carne di maiale fosse stata salata giusta. Il riso può essere condito con: il vino bianco, il formaggio o con la cannella però quel condimento si usa nel basso Veneto nelle zone di Isola della Scala per condire il formaggio. Il riso non veniva condito soltanto con il pesto ma anche a seconda della stagione poteva essere condito anche con erbe ma anche con pesci d'acqua dolce come il pesce gatto o i saltarelli, poi si mangiava anche il riso con il puntel cioè il riso che si può condire con costine o bracirole. Un'altra curiosità sul riso è il tempo di cottura e la forma, il tempo di cottura varia a seconda della tipologia di riso tipo il vialone nano ci impiega di meno a cuocere invece il riso integrale a cuocere ci impiega anche trenta minuti per essere cotto. Il riso veniva lavorato nei corsi d'acqua soprattutto in pendenza così che la forza dell'acqua sia più forte per poterlo lavorare. Il riso veniva lavorato così: il riso veniva fatto cadere in una bacinella di marmo rosa e poi veniva azionato un palo con sulla punta un pezzo di cuoio che veniva fatto cadere nella cavità della bacinella ma in quella operazione diversi chicchi di riso si rompevano ma non venivano buttati via venivano trasformati in farina o dati da mangiare agli animali. Le conclusioni sono che da quell'incontro ho scoperto nuove curiosità sul riso ma il tutto è stato lungo e noioso ma molto interessante.

## ***PRESENTAZIONE RISO ALLA PILOTA***

**Titolo:** Presentazione del libro “Il Riso alla Pilota De. Co.” di Marcello Travenzoli nell’ambito del progetto “A scuola...di gusto!” per Milano Expo 2015

**Chi è intervenuto:** Marcello Travenzoli, Bruna Restani, Anita Ferrarin e alcuni alunni

**Dove:** Nella sala convegni del centro polivalente Bennati di Castelbelforte, il giorno 2 ottobre 2014

**Da chi è stato organizzato e perché:** E' stato organizzato dalla prof. Restani in collaborazione con la Biblioteca comunale, per aiutarci ad approfondire dei temi relativi al nostro progetto

**Sintesi dell'evento:** Siamo entrati nella sala convegni e abbiamo incontrato Marcello Travenzoli: laureato in scienze gastronomiche, è un ristoratore, coltivatore ed è l' autore del libro “RISO ALLA PILOTA”. Ci ha spiegato ciò che è raccontato nel suo libro e come ha fatto ad avere quelle informazioni.

Ha iniziato parlando dell' origine del Riso alla Pilota, verso la fine del ‘700, ma non si sa se sia nato a Casteldario o a Villimpenta, e tuttora questi due paesi si contendono il primato, perché nessuno è certo della provenienza esatta e non c'è né una data né un giorno esatto. Poi ci ha spiegato che il Riso alla Pilota, di per sé, non è il riso con il tastasal, ma il nome indica il tipo di cottura. Infatti a seconda della modalità di cottura si possono distinguere il riso e il risotto:

-Il risotto è mantecato, morbido, ma dopo alcuni minuti dalla fine della preparazione diventa un blocco uniforme e non si può più mangiare;

-Il riso invece non è mantecato, dunque si può mangiare riscaldandolo o in pentola o in padella anche dopo un giorno; inoltre il chicco mantiene la consistenza e non si spappola.

Un tempo nelle campagne, quando non c’era molto da mangiare, si usava condire il riso cotto “alla pilota” con cipolla soffritta, con erbe dei campi oppure con il “psin” (pesciolino di risaia), con il pescegatto o con i “saltarei” (piccolissimi gamberi dei fossi).

Poi, avendo introdotto la parola “tastasal”, ci ha spiegato i significati dei vari tipi di nomi della carne che viene messa nel riso, che noi però già conoscevamo.

Ci ha spiegato anche che per cuocere il riso alla pilota si usa il paiolo di rame con uno spessore un po' più alto di quelli normali, perché altrimenti il rame si ossida e dunque non va bene.



Ha aggiunto che il riso più corretto e famoso per questo piatto è il Vialone Nano mantovano. Poi ha nominato altre varietà famose di riso come il Carnaroli, il Balilla, il Roma e il Basmati.

Gli aromi con cui viene oggi condito il Riso alla Pilota, oltre al “pistume”, sono molti: ad esempio il vino bianco, il formaggio (il più usato e corretto è il Grana Padano, ma va benissimo anche il Parmigiano Reggiano), la cannella (condimento più usato nel Veneto), il rosmarino ecc. Alcune di queste informazioni Marcello Travenzoli le ha trovate grazie alle ricerche che ha fatto al catasto di Mantova, dove ha trovato mappe e dizionari dialettali antichi ma con scarsi risultati. Molte notizie provengono invece da fonti orali.

Il Riso alla Pilota nel 2010 ha ottenuto la qualifica De.Co ovvero la denominazione comunale; essa è una carta d'identità del prodotto, in questo caso di una ricetta tipica. Ciò significa che il nome del piatto si lega indissolubilmente al territorio comunale scelto per rappresentarlo.

Quest' incontro è stato molto interessante, ma sarebbe stato meglio se avesse preparato una presentazione più strutturata a computer.

**Gruppo: Diana, Irene, Nicole, Lorenzo e Luca**

**Classe 3 A Scuola secondaria di primo grado Mameli di Castelbelforte**



# ***PRESENTAZIONE SUL PISTUME MANTOVANO***

**Titolo:** Presentazione sul pistume mantovano fatta da Stefano Merlotti

**Chi è intervenuto:** Stefano Merlotti, Bruna Restani, Anna Leggio e alcuni alunni

**Dove:** Nella sala convegni del centro polivalente “Bennati” di Castelbelforte

**Da chi è stato organizzato e perché:** E' stato organizzato in collaborazione con il comune nell'ambito del progetto “A scuola...di gusto!” per Expo Milano 2015.

**Sintesi dell'evento:** Siamo entrati nella sala convegni e abbiamo incontrato Stefano Merlotti, proprietario di un salumificio che una volta aveva sede a Casteldario e che adesso si trova a Marmirolo. Ci ha comunicato con orgoglio che la sua è la terza generazione che porta avanti questo mestiere.

Ha iniziato dicendo che la carne di maiale utilizzata per fare il riso alla pilota è detta in tanti modi: pistume, pisto, tastasal ecc; ha poi aperto una piccola parentesi sulla storia del riso che è arrivato a noi grazie ai signori di Mantova, ovvero i Gonzaga. Ci ha raccontato alcune delle cose che in precedenza ci aveva detto Marcello Trevenzoli, nell'incontro sul Riso alla pilota. Ha aggiunto che il riso sgranato e asciutto, nei tempi passati, sostituiva il pane e accompagnava altre pietanze.

Dopo questa piccola parentesi è andato avanti con il suo discorso spiegandoci la macellazione casalinga suina: il maiale era la fonte principale di proteine della popolazione e veniva nutrito con gli scarti alimentari della famiglia. Questo mangime era accompagnato con della crusca, con della frutta o con dei cereali e veniva poi aggiunta della broda o dell'acqua per lavare i piatti.

La macellazione del maiale avveniva nei mesi di gennaio e febbraio (era come un rito per le famiglie) e ogni volta che questo momento arrivava era un dispiacere enorme per la famiglia perché il maiale ormai faceva parte di essa, tutti gli erano affezionati.

Oggi il maggior sviluppo degli allevamenti suini è vicino alle industrie casearie perché i maiali sono nutriti con gli scarti delle lavorazioni che li ingrassano in modo corretto. I maiali alla stato semi-brado vengono nutriti con leguminose.

In dialetto la carne di maiale utilizzata per fare il riso alla pilota è detta pistume, pisto, pistum e in altri modi, ma il termine più errato è pesto perché questa parola riguarda il pesto alla genovese e non la carne di maiale.

Dopo tutto questo Il sig. Merlotti ha iniziato a spiegare i significati delle parole pisto, pistume e tastasal anche se noi i significati li conoscevamo già. L' unica cosa che ha aggiunto è stato il nome della tavolozza dove veniva schiacciato il pistume che è detta pista o pistada.

La composizione del pistume deriva da carni fresche e per farlo vengono

utilizzati tutti i tagli nobili del maiale che in altre zone vengono utilizzati per fare diversi insaccati; il tutto viene mondato accuratamente e vengono tolte le parti nervose o le parti delle cartilagini e alla fine del processo la carne viene aromatizzata con erbe, spezie, aglio e alcune volte anche con del vino (in cottura).

L'aglio in alcune zone come Ferrara e Rovigo viene usato in maniera più abbondante perché nel '600 si pensava che allontanasse la malaria e la peste.

<b>RICETTA PER 4 PERSONE</b>					
<b>RISO (g)</b> <b>Vialone nano</b>	<b>pistume</b>	<b>H2O</b>	<b>sale</b>	<b>altro</b>	<b>Tempo di cottura</b>
400g	400/500g	½ pentola 2 ½ bicchieri 520ml	poco		Bollire per 5 min. togliere h2o 15 ml, fuoco medio e coprire con strofinaccio
320g	320g	640ml	poco		Bollire per 10 min. mescolare per 10 min.
4b.	400/500g	4 bicchieri	Poco/ dado		20/25 min. di cottura
2 ½	400g	2l	q.b		15 min. di cottura
250g	250g	2 ½ bicchieri	dado		15 min. di cottura

*Vi presentiamo nella seguente tabella gli ingredienti e le modalità che usano le famiglie degli alunni della 3°media di Castelbelforte per preparare il **Riso alla pilota***

*Come si può osservare dalla tabella, non tutti per fare il Riso alla Pilota usano lo stesso procedimento, alcuni come unità di misura usano i grammi altri usano i bicchieri, mentre certi come quantità d'acqua usano i bicchieri o si fanno regolare in base alla quantità; alcune persone come condimenti usano sale, dado, vino bianco, burro, salvia, rosmarino, aceto, cannella e per finire grana o Parmigiano Reggiano. Per molti cambia molto anche il tempo di cottura o addirittura il metodo.*

## Presentazione del libro “Il riso alla pilota”

A questa iniziativa è stata organizzata dalla Biblioteca comunale e dalla scuola, perché è una delle attività da svolgere per il progetto “A scuola...di gusto!” per EXPO Milano 2015; è intervenuto Marcello Travenzoli, che è un coltivatore ed un ristoratore di Casteldario.

Da questa esperienza ho imparato da dove vengono delle qualità di riso coltivate qui nel mantovano, ad esempio il “Carnaroli” che viene dalla Cina, il “Vialone nano” che è stato ibridato a Vercelli con due tipi di riso giapponesi, e infatti è una qualità di tipo giapponese.

Il riso arriva in Italia nel 1400 d.C. circa e grazie a Giovanni da Padova alla fine del secolo arriva a Mantova. Fino al 1800 circa viene sempre lavorato con pile vicino ai corsi d'acqua perché queste funzionavano con una ruota che si muoveva grazie alla corrente dell'acqua (infatti i canali erano in pendenza proprio perché l'acqua arrivasse più forte). La ruota faceva muovere un albero che a sua volta faceva muovere dei pali che fungevano da pistoncini che nella parte dove sbattevano contro il riso (che era in bacinelle di marmo rosa) erano rivestiti di cuoio. Questa lavorazione però rompeva molti chicchi, che erano eventualmente dati come mangime agli animali delle aziende. Dalla fine dell'Ottocento in poi il riso viene lavorato con pile alimentate ad energia elettrica.

Il risone arriva nella pila dove viene lavorato. Qui viene tolta la glumella (il guscio esterno). A seconda di quanta glumella viene tolta, il prodotto si differenzia in integrale (con molta glumella), semi integrale, semifino e fino (senza glumella).

Nelle feste viene cucinato il fino o il semifino perché si cuoce più velocemente ma è meno nutriente, perché nella glumella ci sono molti oli e sali minerali.

Il riso alla “Pilota” o “Piladora” nasce perché il risotto (mantecato con il burro) si induriva ed era immangiabile, ed era una necessità

avere un cibo che conservasse la consistenza nelle aziende agricole dove non ci si poteva incontrare a pranzo tutti alla stessa ora. Perciò il riso alla pilota viene “Inventato”. Al posto di cuocere il riso nel brodo fu cotto nell’acqua e lasciato asciugare. La maniera di condire il riso col pisto era stagionale perché il macinato di suino durava una stagione (l’ inverno). Nelle altre stagioni si condiva o con erbe o altri ingredienti tipo il pesce d’acqua dolce.

Il riso alla pilota ha diverse varianti a seconda dei gusti delle famiglie: ad esempio verso il Veneto il pistume viene sfumato con un po’ di vino bianco, o viene aggiunto un rametto di rosmarino. Comunque si può considerare lo stesso riso alla pilota tutto il riso non mantecato e non cotto nel brodo.

Il riso col pisto, che viene assaggiato per la prima volta appena prodotto, verso il Veneto viene chiamato riso col “Tastasal”. Poi a “Villimpenta” è stato “Inventato” il riso col “Pontel” o “Puntel” ovvero il “Puntello”, che praticamente è un taglio di carne che può essere o una costina o una braciola che si accompagna alla classica cupola di riso sostenendola (cioè, “puntellandola”)

Nelle feste il riso non viene fatto asciugare come nella cottura casalinga, ma viene scolato per fare più presto e per evitare possibili errori nella preparazione.

Questa esperienza mi ha arricchito di contenuti sul riso.

Relazione di Francesco Testolin, classe 1 A, Scuola secondaria di primo grado Mameli di Castelbelforte.