



La Cucina del Riso a Cremona e nel Cremonese



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2014



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

LA CUCINA DEL RISO
a Cremona e nel Cremonese

Ricerca della Delegazione di Cremona
per il IX volume degli Itinerari di cultura gastronomica

a cura di Carla Bertinelli Spotti

Ottobre 2014

in copertina

Antonio Cosimato, *Mondine*, 1999

progetto grafico e stampa

MAURI ARTE GRAFICA - Cremona
www.mauriartegrafica.com

La Cucina del Riso a Cremona e nel Cremonese

Sommario

Introduzione	2
1. Riso e risaie nel territorio della provincia di Cremona: un paesaggio d'altri tempi (Valerio Ferrari)	4
2. Brevi note da studiosi locali La risicoltura nel Cremonese Le risaie causa di malattie	II
3. Testimonianze Il lavoro Il riso nella cucina di casa	15
4. Il riso nell'alimentazione Dal Platina all'Artusi Pesce, riso, politica autarchica Il riso nella cucina futurista Petronilla	24
5. La cucina di riso a Cremona e nel Cremonese Nell'Ottocento Ricettari cremonesi L'attuale cucina del riso	30
6. Modi di dire, proverbi e usanze	35
7. I canti delle mondine	36
8. Curiosità letterarie e non Giuseppe Verdi un estimatore del risotto Il risotto amaro di Ugo Tognazzi	44
Bibliografia	49

Introduzione

L'Accademia italiana della cucina ha scelto come tema dell'anno il riso, dedicandogli studi e ricerche con l'obbiettivo di conoscerne le coltivazioni, le tradizioni gastronomiche, gli usi in cucina tipici del territorio di ogni Delegazione.

E proprio quest'anno, con una protesta insolita, a fianco di 200 altri produttori, venti imprenditrici del riso, vestite con gli abiti delle mondine, hanno manifestato davanti alla sede della regione Lombardia (Corriere della sera-11 luglio) contro la sleale concorrenza asiatica perchè "il riso italiano è in pericolo, schiacciato dalle speculazioni sull'import di prodotti dai paesi asiatici, da Cambogia, Birmania"...

Le cattive condizioni climatiche dell'estate poi hanno fatto sì che i raccolti siano in ritardo di un mese e che la produzione subisca un calo che si prevede del 10%: la Lombardia è la seconda regione risicola d'Italia, dopo il Piemonte, e da sola rappresenta il 40% degli oltre 216 mila ettari coltivati a riso in Italia.

Anno del riso dunque e impegno degli accademici per divulgarne l'uso in cucina e mantenere vivo il ricordo delle tradizioni del passato.

La ricerca della Delegazione cremonese, dalla consultazione di documenti e pagine di studiosi locali, ha evidenziato la presenza della risicoltura nel nostro territorio fin dal Cinquecento e i rischi derivanti alla salute per la presenza, vicino all'abitato, di paludi, risaie, marcite.

Le testimonianze raccolte descrivono minuziosamente il pesante lavoro stagionale delle giovani donne che, ogni anno, dalla fine dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento, raggiungevano le risaie di Pavia, di Mortara, di Vercelli e di Novara per il trapianto e la monda, per liberare, nei campi allagati, le piantine di riso dagli infestanti. Altre testimonianze riportano poi le abitudini alimentari della propria famiglia riguardo al consumo del riso.

Nei ricettari, dal Platina all'Artusi, è stato facile trovare numerose ricette di piatti di riso, da quelle destinate alle mense nobiliari a quelle, meno raffinate, delle classi borghesi. Con una rapida carrellata nel tempo si è giunti a considerare la politica autarchica del Novecento che esortava gli italiani a consumare il riso perchè è leggero, nutriente, ideale nella dieta per le donne, adatto sia ai vecchi che ai bambini.

Ampio rilievo invece si è dato alla cucina futurista che propone piatti di riso curiosi e interessanti; presentata a Milano il 15 novembre 1930 ad un banchetto cui aveva partecipato l'onorevole Farinacci, fu conosciuta presto anche a Cremona nonostante non se ne abbiano riscontri nei ricettari cremonesi.

Una sezione particolarmente ricca è quella dedicata ai canti che aiutavano le mondine a scacciare la malinconia, ad alleviare il duro lavoro nella risaia e a sognare l'agognato momento del ritorno a casa.

Concludono la ricerca brani curiosi e interessanti di poeti e scrittori, notizie tratte dai giornali insieme alla presentazione di un poco noto Risotto Amaro di Ugo Tognazzi.

Un grazie sentito a:

- Valerio Ferrari che ha contribuito ad arricchire la conoscenza del nostro territorio con un documentato saggio su Riso e risaie nel Cremonese;
- Agostino Melega e Piera Lanzi Dacquati che hanno trascritto il testo dei canti di lavoro delle mondine, offrendo anche numerosi spunti di approfondimento;

e agli accademici:

- Alberto e Mirella Leggeri per le ricette tradizionali del Piemonte “risicolo”;
- Andrea Carotti per la ricerca relativa ad Ugo Tognazzi;
- Paolo Mauri per la possibilità che mi ha dato di seguire a Mortara l’interessante convegno accademico sul riso e per la stampa di questa ricerca con la professionalità che lo contraddistingue.

Carla Bertinelli Spotti

I. *Riso e risaie nel territorio della provincia di Cremona: un paesaggio d'altri tempi*

Valerio Ferrari

Merce rara e preziosa, dispensata a onces solo da speziali e farmacisti e, in genere, commerciata insieme a pepe, zucchero, cinnamomo, zenzero, iperico, senape e altre spezie ancora, ovvero a capperi, nocciole e mandorle, fino almeno alla metà del Quattrocento in gran parte dell'Italia, il riso (già nominato come *risus*, *rixus*, od anche *arissus*, sin dal XIII secolo) non trovò possibilità di più larga e diffusa coltivazione, in Lombardia, se non a partire probabilmente proprio dalla seconda metà dello stesso secolo XV.

Ben nota e ripetutamente citata dagli storiografi moderni rimane la lettera che Galeazzo Maria Sforza, nel 1475, inviava all'oratore del duca di Ferrara in Milano, Nicolò de' Roberti, compiacendosi di corrispondere al desiderio del duca estense di introdurre la coltura del riso nel Ferrarese. Pertanto disponeva che gli fossero inviati dodici sacchi di riso «per siminare in Ferrarese», decretando che potessero uscire dal ducato milanese esenti da qualunque dazio.

Poiché Galeazzo Maria Sforza era anche signore di Cremona, non possiamo escludere che il suo interesse per la coltura di questo rinomato cereale non avesse raggiunto anche il nostro territorio sin dall'ultimo quarto del XV secolo. Grazie, comunque, ad una politica di incoraggiamento della risicoltura in tutto il territorio, specie nelle aree perennemente acquitrinose, se non paludose, nonché alla proibizione di esportare riso al di fuori del ducato, sotto grave pena, pare che quella del riso, nei primi decenni del Cinquecento, potesse considerarsi una delle principali colture agricole del Milanese.

Quanto al territorio soggetto alla città di Cremona, i primi dati sufficientemente organici e riferiti ad una risicoltura in fase di affermazione, derivano dal Catasto di Carlo V del 1549-1551, nonché dalle successive misurazioni del 1560-1561, sebbene limitate ad un più ridotto numero di località.

I dati relativi alla prima tornata di misurazioni assommano a poco meno di 1200 pertiche di risaie in tutto il territorio censito: superficie veramente modesta, che lascia intendere quanto incipiente dovesse ancora essere la coltivazione del nuovo cereale.

La distribuzione prevalente, per non dire esclusiva, di tale tipo di coltura interessava la porzione settentrionale del territorio, a partire da Antegnate (pt. 58,17 di «risaia») e Barbata (pt. 139,15 di «risaie»), ora nella Bassa Bergamasca, ma al tempo località soggette al dominio cremonese e tuttora in diocesi di Cremona, per giungere nell'attuale alta provincia.

A Genivolta si censivano «risaie incolte al presente nella valle» per pt. 87; «campi risati nella valle» per pt. 134; «risaia incolta con radici d'alberi nella valle» pt. 45,02; «risaie» pt. 46,06; «risaie incolte pascoline» pt. 16,06. La valle evocata doveva essere quella del fiume Oglio, che si espande al piede del terrazzo morfologico su cui sorge il paese.

A Melotta, oggi frazione di Casaleto di Sopra, destinata nei secoli più recenti ad assurgere ad una rinomanza risicola del tutto particolare, la squadra di misuratori rilevò solo 8,14 pertiche di «risaie incolte pascoline».

A Moscona, ora frazione per metà di Trigolo e per metà di Soresina, furono censite 12,22 pertiche di «risaia incolta».

A Romanengo vennero registrate 11,06 pertiche di «risaie incolte» ed altre 73,03 pertiche di «risaie incolte pascoline».

A Santa Marta, ora frazione di Fiesco, si rilevarono 118,05 pertiche di «risaie».

A Soresina gli agrimensori trovarono pt. 34,07 di «risaie incolte» ed altre pt. 73,21 di «risaie», evidentemente in efficienza di coltivazione.

A Ticengo furono misurate solo 10,23 pertiche di «risaie incolte pascoline», mentre a Trigolo si registrarono ben 406,05 pertiche di «risaie».

Lungo il decennio successivo, secondo i dati della campagna di rimisurazioni svoltasi tra il 1560 e il 1561, si dovette assistere all'ingresso di qualche ulteriore superficie investita a risaia nel territorio di paesi come Bordolano (pt. 15 di «risaie») e Corte de' Cortesi («risaie» per pt. 8,10) che segnano i punti più meridionali raggiunti dalla risicoltura cremonese dell'epoca, oppure a Fiesco (5,19 pt. di «risaie»), San Bassano (2,15 pt. di «risaia vecchia») e a San Gervasio di Casalbuttano, dove le «risaie» introdotte coprivano ben 195,04 pertiche, mentre a Trigolo si riducevano a 74,17 pertiche di «risaia» e sembrano addirittura scomparire dal territorio di Romanengo.

A Soresina si mantenevano 82,07 pertiche di «risaie» e 32,11 pertiche di «risaie giuncolose e paludose», mentre a Ticengo venivano incrementandosi un poco, giungendo a coprire 56,15 pertiche di terreno.

Tutto ciò induce a ritenere che la risicoltura in territorio cremonese, sebbene ancora in fase sperimentale intorno alla metà del Cinquecento, dovesse avere avuto il suo esordio già da qualche decennio, forse in corrispondenza del passaggio tra XV e XVI secolo, condividendo un indirizzo comune ad altri settori della pianura lombarda.

Come altrove, la sua coltivazione avveniva in risaie permanenti nei luoghi naturalmente acquitrinosi o paludosi, mentre altrove anche la risaia entrava nella normale rotazione agraria, avvicinandosi con altre colture cerealicole – frumento e formentada, miglio, panico, ecc. – ed, in seguito, anche con il prato. Come per gli altri arativi si può presumere che anche per la risaia fosse prevista una fase di riposo – con particolare riguardo per la risaia stabile –, come parrebbero lasciar intendere le definizioni sopra riportate del tipo: «risaie incolte» o «risaie incolte pascoline», che per qualche anno divenivano terreno di pascolo per mandrie o greggi transumanti.

Secondo le istruzioni che il bresciano **Agostino Gallo** dettava nelle sue *Vinti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa* – pubblicate sin dal 1564 in una stesura dapprima ridotta a sole dieci giornate e poi via via accresciute, ripubblicate e molte volte riedite –, le operazioni colturali iniziavano nel tardo autunno: «Si ara dunque il campo avanti il gelo, e poi si ritaglia a fin di Genaro, e s'interza, e si semina al principio d'Aprile con quattro quarte di bella semente per iugero, la quale sia stata nell'acqua un giorno, acciocché nasca più presto, anzi vi sono alcuni che la pongono dentro, essendo nei sacchi, e la lasciano così, sin che quei grani germogliano, e dappoi li seminano». Dopo aver immesso l'acqua sui terreni destinati a risaia, debitamente circondati e racchiusi da arginelli, questa vi deve essere fatta scorrere lentamente «non più alta di due dita», fino alla maturazione delle spighe.

Ma già il Gallo lascia trasparire nella sua esposizione quell'aura di sospetto che aleggiava intorno alla risaia, ritenuta causa di gravi malattie infettive. Così, infatti egli si esprime: «Veramente se questo frutto non cagionasse così cattivo aere, come fa per l'acqua, che vi vuole di continuo per cinque mesi, lodarei che si seminasse quattro volte tanto, come si fa; perciocché si vede quanta sovvenzione rende a questo paese nel mangiarlo in minestra, e più nel macinarlo con la segala, e miglio insieme, ò con quella solamente per far il pane con maggior utilità».

Sicché si deve dedurre che il riso, durante il secolo XVI, oltre ad essere utilizzato per far minestre, fosse normalmente ridotto in farina che, per divenire panificabile – al pari della farina di miglio che, come il riso, non contiene glutine – doveva essere mescolata con farina di segale.

Con il crescere del sospetto che le risaie fossero causa di grave morbilità tra le popolazioni rurali avvenne che, con specifico editto promulgato nel 1575 da Don Antonio de Guzman y Zuniga, marchese d'Ayamonte, Governatore dello Stato di Milano, si proibì la coltura del riso nel contorno di città, paesi ed altri minori luoghi abitati, riducendo drasticamente l'estensione delle risaie. Tale editto, più volte reiterato nei decenni a seguire, dovette essere, tuttavia, variamente accomodato, modificato o emendato, sicché, con una particolare licenza rilasciata dal Tribunale di Sanità, dietro opportuno pagamento della relativa tassa, le concessioni ad esercitare la risicoltura, anche non molto lontane dai nuclei abitati, si moltiplicarono. Ciò anche nella consapevolezza che fosse più opportuno favorire l'utilizzo agronomico dei molti terreni paludosi o acquidosi esistenti in vasti settori di pianura, consentendovi la coltivazione del riso, che non il lasciarli incolti. Del resto la produzione risicola aveva ormai raggiunto livelli considerevoli, ai quali sarebbe stato difficile rinunciare, sia come fonte di cibo e voce non secondaria nell'economia interna del paese, sia come derrata richiesta e attivamente smerciata anche all'estero.

Anche per il Cremasco, passato sin dal 1449 ai domini di terraferma della Serenissima, già intorno alla metà del XVI secolo i governanti lagunari avevano prestato orecchio alle preoccupazioni dei podestà locali che paventavano i possibili rischi, di natura tanto sanitaria quanto gestionale, derivanti dalla coltivazione del riso nei pressi della città di Crema. Nel 1634 il podestà e capitano Antonio Falier era costretto a segnalare al Senato di Venezia la necessità di «viettare la perniciosissima nova introduzione di seminar risi nel circuito di quella Città sopra l'acque che scolano nella fossa» che, oltre a causare «la corruzione dell'aria», finivano per colmarle per interrimento.

Il Cremasco

E, nonostante il Consiglio cittadino ne avesse vietata la pratica sin dal 1579, il fenomeno aveva nuovamente raggiunto le zone suburbane, costringendo il podestà Falier a vietare nuovamente la coltura del riso nella parte a nord di Crema, raccomandando al Senato veneto di consentirla solo nei luoghi lontani dagli abitati e, specialmente, nella valle dell'Adda.

Si andava, infatti, acuendo la piaga della malaria, le cui cause, come ben esprime la sua definizione, venivano imputate al «continuo stagnar dell'acqua, che corrompe l'aria» e massimamente alla «perniciosissima presenza di risaie» che, oltre ad essere additate come causa di gravi danni, quali l'allagamento e la rovina delle strade pubbliche, l'isterilimento delle campagne, la morte di alberi

e viti, erano individuate come le responsabili assolute della morbilità e del decesso di molte persone «onde avviene, che mancando in ogni parte i Lavoratori molte terre se ne vanno incolte con danno del Principe, et rovina de' Cittadini».

Comunque stessero le cose, la produzione risicola locale, oltre a soddisfare più del necessario le richieste del mercato interno, era anche in parte esportata e, nonostante l'alternò favore attribuito alla risicoltura locale, questa continuò a prosperare, specie in determinati settori del territorio, tanto che nel paesaggio agrario del Cremasco della prima metà dell'Ottocento, le era riconosciuta una parte non meno rilevante di quella attribuita ad altri più tradizionali cereali coltivati in asciutto, sia in termini economici sia in quelli di superficie investita.

Intorno al primo quarto di secolo ampie zone di campagna vedevano infittirsi le 'camere' delle risaie aggregate in vasti comparti rurali che ne registravano allora la presenza come coltura pressoché esclusiva. Ciò accadeva, per esempio, tra Capralba, Sergnano e Campagnola Cremasca, per poi continuare nella plache già paludose del Moso poste ad est e a sud-est di Cremona. Un'altra zona densamente occupata da risaie in successione continua era la valle dell'Adda tra Casaletto Ceredano, Abbazia Cerreto e Rubbiano, e poi, ancora, tra Rovereto, Moscazzano e Montodine. Ad oriente del Serio una presenza meno imponente, ma abbastanza diffusa, vedeva piccoli nuclei risicoli nei dintorni di Castelvetro, Camisano, Botticino, per infittirsi intorno a Melotto e ritornare a enuclearsi tra Romanengo e Salviola e nei pressi di Ticino.

Per quanto riguarda le terre cremasche i sistemi colturali vi apparivano ormai consolidati da alcuni secoli e prevedevano, come del resto succedeva un po' dovunque, che le risaie permanenti fossero ospitate nelle aree acquitrinose o paludose per loro natura, mentre altrove aveva maggior diffusione la risaia a vicenda.

Allestite le varie 'camere' tramite la realizzazione di arginelli provvisti delle rispettive bocche di alimentazione e di scolo, e dopo averle debitamente allagate, nel mese di aprile si seminava il risone, ossia il riso vestito, in ragione di sei coppelli (circa 6,5 litri o poco meno di 4 Kg) per pertica. Per consentire, poi, l'esecuzione delle varie operazioni colturali nei mesi successivi, i terreni a risaia venivano asciugati e riallagati diverse volte.

Infine, tra settembre e ottobre, le spighe potevano essere mietute e trasferite sull'aia per la trebbiatura, che avveniva di norma durante la notte, sia per guadagnare tempo, sia perché, con la presenza della rugiada, l'abbondante polvere prodotta dalle operazioni di battitura riuscisse meno nociva per uomini e animali impegnati nei lavori.

Le risaie a vicenda erano mantenute per cicli di 10-12 o più anni, dopodiché entravano in rotazione: dapprima con il granoturco, che vi veniva seminato per due anni successivi, poi con un anno di frumento e trifogliata, un anno di prato artificiale per ripartire di nuovo, appena dopo, con la risaia.

Quanto alle risaie permanenti, escluse dalla rotazione agraria, venivano lasciate uno o più anni a riposo nel caso in cui ne fosse diminuito sensibilmente il prodotto. Divenivano, così, terreno di pascolo per il bestiame, grosso o minuto che fosse, rievocando l'immagine di quelle «risaie incolte pascoline» registrate dal catasto di Carlo V.

Mentre la varietà di cereale più comunemente trattata era il riso comune o «egiziano», nelle terre sabbiose e leggere si coltivava il «riso cinese», all'epoca

da altri definito anche «riso secco» o «riso di monte», più tollerante rispetto ad una possibile discontinuità nell'allagamento dei terreni.

Le risaie, tuttavia, seguitavano a portare con sé la nozione di essere la causa maggiore della malaria che anche in territorio cremasco imperò per diversi secoli, falcidiandone la popolazione. Furono in molti, anche a livello locale, ad occuparsi ed a scrivere di questo flagello, cercando di riconoscere la causa vera del morbo, per molto tempo individuata nell'aria insalubre e corrotta esalata dalle acque ferme e putride delle paludi e, soprattutto, delle risaie.

Su questa linea, infatti, già si esprimeva il medico cremasco **Carlo Francesco Cogrossi** in un suo scritto del 1743 intitolato *Giudizio intorno a' risaj*.

Le opinioni, tuttavia, nel volgere dei secoli, furono diverse e spesso contrapposte. È proprio durante l'intero corso dell'Ottocento e ancora nei primi anni del Novecento, finché non prevalsero le convinzioni avvalorate dalle diverse scoperte sulla genesi e la trasmissione della malattia infettiva, le dispute continuarono vivaci tra chi, anche sostenuto dai proprietari terrieri, volle spostare l'attenzione, in modo strumentale, su altre cause di morbilità concomitanti, e chi, convinto della responsabilità delle risaie, ne chiedeva l'interdizione. Sicché, di fatto, in alcuni comuni la coltivazione del riso venne vietata per alcuni anni.

Ma al contenimento delle risaie contribuì in buona misura anche la gelsicoltura, che mal si accompagnava alla costante presenza di acqua sui terreni. Quanto più veniva espandendosi, dunque, la gelsibachicoltura, tanto più si andava riducendo o compartimentando la risicoltura.

Mentre nel Casalasco la risicoltura sembra essere stata quasi del tutto assente nelle diverse epoche, nonostante le condizioni idrografiche apparentemente favorevoli, dovute alla permanenza di numerose aree acquitrinose o paludose, nel Cremonese più propriamente detto questa coltura godette di qualche considerazione per lo più nelle aree depresse costituenti la gran parte delle valli fluviali attive.

Il Cremonese

Secondo il dott. **Giacomo Marengli**, estensore della relazione riguardante il Circondario di Cremona per gli Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria, pubblicata nel 1882, il riso si coltivava nelle «bassure lungo l'Adda», nelle «bassure di Sesto Cremonese» e nelle «bassure lungo l'Oglio che cominciano a Borsolano e finiscono a Monticelli Ripa d'Oglio».

Se in queste aree si può ritenere che la risicoltura, condotta per lo più in forma di risaia stabile, avesse un carattere prevalente, ciò non deve far pensare che altrove, nella vasta campagna cremonese, questo tipo di cereale fosse del tutto dimenticato, poiché spesso entrava nella normale rotazione agraria caratteristica dei modi di conduzione agricola di questo comparto territoriale.

Del resto la microtoponomastica di un buon numero di comuni del Cremonese conserva sufficienti tracce della passata destinazione risicola di non rari appezzamenti di terreno, tuttora rintracciabile nel nome di campi che ancora si denominano *el Risaról* (Malagnino); *el Camp del ris*, *el Rìs de sùra*, *el Rìs de sùta*, *el Ri alèt*, *el Ri én*, *le Ri ère*, 'il Risale' del XVIII secolo (Trigolo); *el Camp rìs*, *i Ri ài*, *el Ri àl*, *el Ri alàs*, *el Ri alèt*, *la Ri èra* (S. Bassano): esempi che rappresentano un piccolo ma significativo campione di numerose altre analoghe denominazioni di campi distribuiti per lo più nella porzione centro-settentrionale della provincia. Così gli edifici a nome *la Pila*, *la Piletta* od anche *la Pista*,

anch'essi più facilmente rintracciabili in quest'ultimo settore provinciale, ma non assenti altrove, segnalano l'attività di lavorazione (pilatura, sbramatura, brillatura, ecc.) del riso, segnalando che anche le successive operazioni di trasformazione del risone in riso commerciabile e pronto per l'uso alimentare avvenivano in loco.

Nonostante la buona domanda da parte del mercato interno, in ogni tempo, le particolari condizioni colturali e le assidue e costose cure, in termini di lavoro, richieste dalla coltivazione del riso non resero mai particolarmente competitiva questa coltura, se non a partire dall'epoca della meccanizzazione agraria, in tempi a noi più vicini.

Ancora il Marenghi, dopo aver dichiarato che negli anni Ottanta del XIX secolo nel circondario cremonese il riso occupava una superficie di 2270 ettari, con un prodotto lordo variabile tra i 45 e i 60 ettolitri di cereale per ettaro e un ricavo piuttosto elevato, per l'epoca, così poi, però, si esprimeva: «ma la risaia vuol essere trattata coi guanti se ha da porgere un buon prodotto. Una abbondante concimazione speciale (pollina o letti di bachi), una rimondatura magari ripetuta più volte sono condizioni indispensabili alla buona riuscita di tale coltivazione, onde, sommate le spese, la rendita netta delle risaie non abbaglia più come può all'annuncio del suo prodotto lordo».

In ogni caso, tra la fine del Settecento e buona parte del secolo successivo, si assistette alla graduale scomparsa della risaia stabile e all'espansione di quella a vicenda che, alternandosi al altre colture cerealicole asciutte o al prato, consentiva di aumentare la produzione e il reddito aziendale senza necessità di incrementare la superficie agraria destinata esclusivamente alla risicoltura.

Un caso del tutto a parte costituì, per alcuni secoli, la risicoltura attuata nei dintorni di Melotta, oggi frazione di Casaletto di Sopra, sui forti e rilevati terreni del Pianalto di Romanengo, dove questo genere di coltivazione ebbe inizio sin dal XVI secolo.

Per attuarla vennero addirittura installati, nell'alveo del Naviglio di Melotta, particolarissimi "rodioni" (che arrivarono fino al numero di quattro in un certo momento, disseminati lungo il corso d'acqua) il cui compito era quello di azionare altrettante norie che, pescando acqua da alcune rogge portate ad affiancarle, erano in grado di sollevarla di diversi metri e riversarla sugli elevati campi dove erano state allestite le risaie.

A Romanengo del Rio con Melotta, come si chiamò in passato questo comune, il catasto teresiano illustra bene la situazione agraria del territorio, con la prevalenza della risaia che, dal primo quarto del XVIII secolo, andò espandendosi, specie nel secolo successivo, per tramontare solo intorno alla metà del XX secolo.

Ma l'immagine più emblematica, forse, è restituita dalla Carta topografica del Regno Lombardo-Veneto del 1833 che, in un solo colpo d'occhio, restituisce con grande evidenza la situazione locale, dove, alle ampie macchie boschive della parte centro-meridionale del pianalto e del suo margine orientale, si contrappone la fitta successione di risaie poste tutt'intorno a Melotta.

Qui la coltivazione del riso ebbe momenti di autentica eccellenza, sostenuta da un florido commercio che ne vedeva l'esportazione sino a Vienna e in parte dell'Austria verso la fine dell'Ottocento. Lo stesso **Angelo Grandi**, attorno alla metà del XIX secolo, nella sua *Descrizione dello stato fisico-politico-statistico-*

storico-biografico della Provincia e Diocesi di Cremona, scriveva, a proposito di Melotta: «pregevolissimo è il riso, il quale è assai ricercato per la consistenza del suo grano».

Nonostante qualche giudizio poco lusinghiero, come quello che si può leggere in una memoria del 1811, dove viene affermato che «il prodotto del riso è tenuissimo e disconveniente, non per l'indole dei fondi, ma per la qualità dell'acqua cruda, fredda e che depone una patina gessosa dannosissima a' prodotti de' fondi: il prodotto per pertica di risone è di mine 7», la risicoltura in questi luoghi appare continua, potenziata e perfezionata nel tempo. Se è vero che le acque utilizzate per l'allagamento dei campi risultavano fredde e "crude", poiché tutte provenienti da fontanili, è presumibile che, in seguito, come del resto avveniva anche altrove, si sia optato per il loro "addolcimento" facendole sostare per qualche tempo in apposite "camere", ossia campi allagati, con il compito di preriscaldarle e di far sedimentare una parte dei carbonati in esse disciolti.

Comunque una pila da riso esisteva anche qui e il nome di "cascina Ruota Risaia", attribuito ad un insediamento tuttora esistente poco a valle di Melotta parrebbe confermare questo dato.

Non furono, tuttavia, né la malaria, né le diverse difficoltà gestionali indotte dalla risaia a decretare la contrazione, dapprima, e poi il declino di questa speciale coltura dal territorio provinciale, bensì, come spesso succede, scelte produttive diverse da quelle in auge fino ad una certa data, determinate, al solito, dalle diverse richieste del mercato.

Già con l'affermazione della gelsicoltura destinata all'allevamento dei bachi da seta, che ebbe momenti di speciale espansione a partire dalla metà dell'Ottocento, la risaia vide diminuire sensibilmente la superficie ad essa destinata, poiché il gelso rifugge i terreni umidi e i ristagni d'acqua in genere. Poi gli indirizzi sempre più decisi verso lo sviluppo di una zootecnia specializzata, in gran parte destinata alla produzione lattiero-casearia, con il concomitante prevalere delle colture foraggere, infersero un nuovo colpo alla risicoltura di casa nostra. Infine, con lo spopolamento delle campagne e con l'esodo dei contadini verso le fabbriche cittadine, l'agricoltura di casa nostra prese a specializzarsi sempre più, abbandonando quelle produzioni che, come la risicoltura, avevano trovato maggior affermazione – e sviluppo praticamente esclusivo – in altre porzioni di pianura, con cui sarebbe stato impossibile competere.

Già nei primi decenni del XX secolo la maggior parte della produzione risicola italiana si era ormai concentrata nelle province di Vercelli, Pavia, Novara e parte di quella di Milano: e saranno queste aree, insieme a poche altre particolarmente vocate a questo tipo di produzione (come alcune porzioni delle province di Mantova e Verona, o di quelle di Rovigo e Ferrara), a continuare la coltivazione del riso nella Pianura Padana.

2. *Brevi note da studiosi locali*

2.1 Le coltivazioni di riso nel Cremonese

La risicoltura del territorio Cremonese, con molta probabilità introdotta nel Quattrocento, è documentata nel Catasto di Carlo V del 1549-51 e nelle successive misurazioni del 1560-61.

Le pertiche coltivate a riso misurate nella prima tornata erano 1741 e di esse 317 erano incolte o a pascolo forse perché i terreni erano nella fase di riposo al momento delle misurazioni.

La risicoltura nel Cremonese ricopriva solamente lo 0,10% di tutta la superficie agraria (nel Lodigiano raggiungeva il 2%, nel Vigevanese l'8%, nel Novarese quasi il 9%) per cui nella seconda metà del Cinquecento Cremona dovette importare spesso riso dal Pavese.

Ostacolata da molti pregiudizi come quello che le acque ferme delle risaie potessero portare la peste o altre malattie, la coltura del riso si sviluppò solamente nel Settecento quando si ampliò la rete irrigua: le pertiche coltivate a riso furono 5858 (nel Lodigiano si era già a 41.806!!)

Il dottor **Alessandro Tassani** (Regio Chirurgo e Medico Provinciale a Cremona fino al 1844) nel *Saggio*, pubblicato a Milano nel 1847, ci segnala dove fossero poste e come avveniva la coltivazione del riso. «Il riso si coltiva soprattutto nella provincia superiore per la maggior abbondanza delle acque e quindi per la più estesa irrigazione dei campi. Il distretto di Soncino è quasi per metà della sua superficie coltivato a risaie, mentre nei distretti di Casalmaggiore e Piacenza non ne esiste nemmeno uno...

Delle risaie alcune sono stabili, come quelle che si tengono nei terreni paludosi, ed altre non si conservano che per tre, quattro, cinque anni, e convertendosi poscia in campi, che si seminano prima a frumento e poi ad altri generi (trifoglio, lino, mais, miglio, ravizzone)... Il riso si semina dalla metà di aprile sino alla metà di maggio sul terreno a quest'uso preparato ed allagato, e diviso in vari quadrati mediante arginelli di terra fatti in modo che l'acqua possa aver corso su tutti i quadrati, onde sulla superficie non abbiano a prodursi le conserve: appena il grano comincia a germogliare, si toglie l'acqua per un paio di giorni, avendo cura di tener lontani con colpi di fucile od altro gli uccelli che altrimenti divorerebbero il seminato; se il terreno è assai tenace si tralascia di togliervi in tal momento l'acqua: verso la metà di giugno si asciuga di nuovo la risaia per otto giorni onde far perire il *ranunculus fluvioatilis*; poscia vi si rimette l'acqua e la si lascia sino verso la metà d'agosto, quando comincia a formarsi la spica, epoca in cui la si asciuga per altri otto giorni, onde accelerare col maggior calore la formazione delle spiche: giunto il riso a completa maturanza lo si raccoglie in settembre, si lega in covoni e si conduce col carro nelle cascine.

L'operazione di mondarlo due o tre volte dalle erbe estranee e a lui nocive si eseguisce dai lavoratori coi piedi nell'acqua e nel fango...

Il riso si distende sull'aia, vi si fanno correr sopra i cavalli, i quali coi piedi ne distaccano il grano rivestito della buccia, si separa questo dalla paglia, si espone

al sole per due o tre giorni, e quindi lo si fa pilare per liberarlo della buccia e cavarne il riso bianco... Le donne vanno a spigolare il frumento e il riso».

Altre notizie si desumano da **Francesco Robolotti** (1853) che precisa «il riso nostrale si semina nei pochi terreni umidi che non si prestano ad altre colture e sono infestati da erbe palustri (ne dà un lungo elenco il Tassani: *Panicum crusgalli* (volgarmente il giavone); *Scirpus mucronatus, triqueter e maritimus*; *Cyperus monti, longus flavescens e glomeratus*; *Carex flavo, glauca e paludosa*; *Ranunculus fluvatilis*; *Typha latifolia*; *Poa fluitans*; *Festuca arundinacea*; *Leerzia orizoides*) mentre si preferisce il cinese per le risaie a vicenda».

Impegnativo e costoso il lavoro da dedicare alla coltivazione del riso se se ne vuol trarre profitto.

Giacomo Marengi (1882) osserva infatti che «...la risaia vuol essere trattata coi guanti se ha da porgere un buon prodotto. Una abbondante concimazione speciale (pollina o letti di bachi), una rimondatina, magari ripetuta più volte, sono condizioni indispensabili alla buona riuscita di tale coltivazione, onde, sommate le spese, la rendita netta delle risaie non abbaglia più come lo può all'annuncio del suo prodotto lordo».

L'estensore di una *Guida di Cremona Illustrata* (1880) osserva che le due qualità di riso principalmente coltivate a Cremona sono il Nostrano o Novarese ed il Bertone o Cinese perchè danno buoni raccolti. Informa poi sul compenso in natura ricevuto dai contadini che nel cremonese hanno condizioni economiche migliori rispetto ad altre località lombarde.

«Nessuna provincia della Lombardia presenta tanta varietà di coltivazioni quanto quella di Cremona... Dal proprietario o dal fittabile dipendono i famigli che lavorano i campi ricevendo per la mano d'opera dieci staia di frumento o melicotto all'anno, un peso d'olio d'ulivo e di lardo, mezzo staio di sale e 80 lire in denaro, e se coltivasi il riso, la segale o altro genere gli danno dodici staia di quei prodotti e se vi è la vite riceve 72 pesi di uva».

Annota anche il fatto che ci sono altri braccianti che ricevono meno ma le loro condizioni, commenta, sono «se non felicissime» molto migliori «di altri della Lombardia ai quali a disdoro di questa età e ad infamia dei possidenti e degli affittaiuoli, si concede solo quanto si accorda nelle Americhe agli schiavi».

Giovanni Fiorini, che era stato lodato per la qualità della ricerca da lui scritta per il Cremonese e inviata a Roma in occasione del concorso sulle Monografie agricole circondariali del Regno (per Cremona il vincitore era stato il dottor Giacomo Marengi) su sollecitazione del senatore Stefano Jacini aveva completato e perfezionato il suo lavoro che venne pubblicato a Cremona nel 1882. Da esso si riportano notizie relative alla Varietà di risi coltivati nel cremonese:

«Molte sono le varietà di questo cereale che si seminano presso noi. Quella più precoce è il *Bertone*, o *Melone*, o *Pugliese* che si semina eziandio come secondo raccolto dopo la colza od il prato, dopo il taglio maggengo. Coltivasi pure il *Francone*, il *Novarese*, l'*Ostiglia*, il *Giava*, il *Peruviano*, il *Giapponese*, ecc., piante tutte indistintamente aquajole. Troppo lungo sarebbe il citare tutte le varietà esotiche di risi sperimentali in questi ultimi anni, le quali in genere se diedero buoni risultati nel quantitativo del prodotto, lasciarono molto a desiderare circa alle qualità poco pregiate alla brillatura, per cui vennero pressochè abbandonate. Ugual sorte perciò attende il riso *Dalem*, tanto giustamente decantato per l'ubertosità del suo prodotto. Hanno altresì l'inconveniente d'essere troppo tardivi.

Varietà di risi

I pochi tentativi di coltivazione di varietà di risi a secco, persuasero come presso noi, fors'anche in Italia, non sia possibile la sua profittevole introduzione.

In Piemonte da un triennio fanno buona prova diverse altre varietà di risi esotici come il riso della *China, rosso di Hai Kien*, quelle di *Okabo* del Giappone, il *mucigamé* né tardivo, né precoce, *urusciné* precoce, *urusciné* né tardivo né precoce e l'*urusciné* tardivo. In quest'anno speriamo sperimentarlo e ne renderemo di pubblica ragione il risultato.

Constatiamo infine che le due varietà di riso che prevalgono e sono presso noi più diffuse, sono il *Bertone* precoce ed il *Nostrano o Novarese* né tardivo né precoce».

E a proposito della lavorazione scrive:

«Presso noi la brillatura del riso (come accade in altre provincie) non viene eseguita dai coltivatori di questo cereale. È oggetto di speciale industria di otto o dieci brillatoi ... sparsi nel Circondario, in cui si lavora il risone acquistato dai produttori.

Brillantura
del riso

Questa industria ha da noi poco progredito, essendosi appena in parte avvantaggiata dei perfezionamenti e nuovi sistemi che la meccanica ha saputo trovare onde ottenere un riso più bianco, lucido ed intero, Nei nostri opifici, mossi tutti con forza idraulica, il risone vien lavorato coi seguenti istrumenti: anzitutto dallo *spuntatore*, poscia dal *bramino*, indi dalla *pila* e per ultimo dal *pulitore*. Si pratica col sughero e senza sughero; i migliori risi si ottengono con quest'ultimo sistema. Il migliore brillatoio del Circondario trovasi a Sesto ed Uniti (appartiene al distinto agricoltore ed intraprendente industriale Signor Angelo Depoli)... Chiuderemo coll'osservare che... è un'industria di poca importanza non sopperendo dessa tampoco al consumo locale».

Presto la sua coltivazione fu abbandonata e il riso continuò ad essere importato dalle vicine provincie di Pavia, Vercelli, Novara.

2.2 Le risaie causa di malattie

Alessandro Caccia, alla fine del Settecento, osservava che Cremona era una città dove regnava "l'impulizia" così che l'aria che vi si respirava era malsana e causava febbri, tischezza, asma, cachessia, dissenteria e diverse malattie della pelle.

La presenza di paludi, marcite e risaie troppo vicine all'abitato era uno dei fattori cui veniva imputata questa situazione, per ovviare alla quale e rendere la città più salubre, un editto governativo del 19 luglio 1619 aveva ordinato che si seminasse il riso alla distanza di tre miglia dalla città e una disposizione dei Prefetti dell'Ufficio di Sanità aveva stabilito nel 1716 che i maceratori del lino dovessero stare mezzo miglio almeno lontano dalle case.

Qualche anno dopo, ai primi dell'Ottocento, **Giuseppe Sonsis** (professore di Storia Naturale al Liceo di Cremona) rispondendo ai Quesiti posti dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po per conoscere la situazione di Cremona e del suo territorio per quanto riguardava il clima, l'ambiente naturale, la flora e la fauna, osservava che causa di febbri e di malattie, nel Cremonese, era da «considerare la copia delle risaie, qui incominciata a coltivarsi circa cento cinquant'anni sono, ed ora per ogni parte sì largamente distesa, dove l'acqua si costringe a stagnare nei mesi più fervidi dell'estate».

Ma causa di malattie sono anche le marcite «la macerazione che fassi al tempo dei lini, i quali con tant'abbondanza qui si raccolgono, e quella della canapa ...». Sugeriva di «disseccare stagni e paludi» favorendo lo scolo delle

acque e di «allontanare dall'abitato non solamente le stesissime, ma anco le piccole risaie, i prati di marcita e le macere del lino e della canapa».

Stesse osservazioni nel 1847 faceva il dott. **Alessandro Tassani**, descrivendo il clima della provincia cremonese. Asseriva che è salubre, dolce, temperato ed uniforme tranne in alcune zone dal suolo paludoso, pieno di umidità, ricco di stagni e paludi o reso insalubre «per la troppa estesa coltivazione di risaie e di marcite e la soverchia vicinanza delle gore superficiali e limacciose inservienti alla macerazione del lino e del canape».

Più avanti esaminando la complessione robusta dei cremonesi il dott. Tassani confermava quanto già affermato dal Sosis: «nelle bassure fiancheggianti il Po, le vaste porzioni del soncinasco, soresinese, pizzighettonese che sono maggiormente coltivate a risaia, ed ampi tratti di terreno depresso ed irrigato da acque di lento corso nei distretti di Robecco, Cremona, Pescarolo e Piadena domina una manifesta predisposizione a malattie procedenti da languidezza delle funzioni vitali, alle febbri periodiche, ai vizi ostruzionari, alle cachessie, al gozzo, alla scrofol...».

Le malattie colpiscono soprattutto le donne che, logorate dai molti lavori campestri, dai parti, dalle fatiche domestiche soffrono di problemi respiratori quando battono e maciullano il lino, mondano il riso, sono colpite da febbri, tossi, asma, dissenteria, pellagra. Anche il Sosis aveva annotato con straordinaria chiarezza che la causa dell'elevata mortalità femminile dell'inizio Ottocento consisteva nel lavoro continuo cui le donne erano costrette a sottoporsi nei campi e nelle famiglie, senza alcun riguardo per le loro condizioni di salute.

Il dottor **Giacomo Marengi**, che per l'Inchiesta agraria voluta da Stefano Iacini studia il Circondario di Cremona, a proposito delle malattie che colpiscono i cremonesi, scrive: «Dopo la pellagra vengono le febbri palustri che tribolano ogni anno un ventesimo almeno delle nostre popolazioni... La primavera s'apre con parecchi di questi malanni che son presto vinti dai chinacei, ma l'autunno è molto fecondo di febbri ostinatissime. Abbiamo individui che, anche curati prontamente, sia coi chinacei che con solfiti, ne patiscono gli eccessi molti mesi di seguito. Allora la milza cresce di volume, il sangue si altera, sopravviene la anemia che è lenta ed ostinata a guarirsi.

Donde procede l'infezione palustre in questo circondario è difficile determinarsi. Chiara la eziologia, ed è naturale, per quei comuni dove abbondano le risaie e le marcite, come Sesto, Grumello, ecc ... ma è difficilissimo nei terreni asciutti o dove essendoci pure abbondante irrigazione mancano affatto le acque stagnanti... forse bisogna ricorrere ai venti che trasportano coll'aria le mefiti delle paludi, delle risaie ed anco delle marcite... forse [la causa sta] nell'acqua potabile nella quale bisogna convenire trovarsi spesso i germi del miasma palustre».

A lungo alle risaie si attribuì la causa maggior delle febbri malariche e si chiese la loro eliminazione.

Poi crebbe nelle campagne la presenza dei gelsi che non richiedevano acqua nel terreno ed erano indispensabili per l'allevamento del baco da seta, si incrementarono le culture foraggere e si ridusse la presenza delle risaie fino a farle scomparire.

3. Testimonianze

3.1 Il lavoro in risaia

In Val Padana è ancora vivo il ricordo delle mondariso, delle *mondine*, mondine o risaiuole, delle donne che per quaranta giorni accorrevano nelle risaie a pulire a mano le erbe nocive (la monda), e a trapiantare le piantine di riso. Esse erano di tutte le età, spesso avevano dodici, tredici anni. Erano quasi bambine, tant'è che le trentenni venivano chiamate dalle altre 'le anziane'.

Le donne che partivano, ragazze, mogli, sorelle dei salariati 'obbligati' delle cascine, sapevano bene cosa fosse il lavoro, temprate in famiglia ed abituate ad avere poco. Quelle sposate lasciavano, per i giorni in trasferta, i figli da accudire in carico alle suocere.

Ogni anno, raggiungevano le risaie dalle duecentocinquanta alle duecentosettantamila lavoranti, provenienti dalle aree più povere del Piemonte, della Lombardia, dell'Emilia-Romagna e del Veneto. La destinazione era la Lomellina e le zone risicole di Pavia, Mortara, Vercelli, Novara.

Questo eccezionale fenomeno, di migrazione interna stagionale, è durato fino agli inizi degli anni '60 quando, con l'introduzione della meccanizzazione e dei diserbanti chimici, il flusso della mobilità si è spento, fino a ridurre a poche centinaia di unità la dislocazione delle lavoranti.

Il tempo delle grandi partenze, dai paesi e dalle cascine padani, ebbe inizio alla fine dell'Ottocento e si spense alla metà del secolo scorso, in un'epoca in cui il riso italiano veniva ancora chiamato 'il tesoro delle paludi'. Fu nel corso degli stessi anni che questo lavoro diventò epico, in una saga vissuta da donne in pantaloncini corti, inzuppate d'acqua e di fango, tra punture d'insetti e in condizioni igieniche pessime e miserevoli, rimaste inalterate fino agli inizi degli anni Trenta.

Con l'istituzione, nel 1931, dell'Ente Nazionale Risi, organismo avente come principale scopo quello di regolare il mercato, difendere i prezzi alla produzione ed erogare premi all'esportazione, si vennero pure a modificare le condizioni delle migrazioni delle mondine, con l'organizzazione di punti di ristoro e a sostenere e migliorare la logistica della loro permanenza in risaia. Le mondine non dormirono più in terra.

Il loro mestiere snervante esigeva un grande impegno ed una vibrante energia. Era una fatica interpretata come un sacrificio stagionale provvisorio, onde far fronte ai bisogni delle famiglie di provenienza, d'estrazione per lo più contadina, ma, in diversi casi, appartenente pure al ceto popolare urbano. Tutta gente spesso stretta dalla fame.

Un ricercatore di Annico (CR), **Giuseppe Caserini**, ha dedicato un libro alle mondariso del proprio paese, dal titolo *Le Mondine (Riso amaro)*, ricco di testimonianze dirette.

In una di queste memorie, si entra nel merito della giornata lavorativa di monda: «La sveglia suonava alle 4.30, meno di mezz'ora doveva bastare per la pulizia personale e per rifare la branda, perché alle cinque le mondine erano tutte in marcia per la risaia. Verso le otto ci concedevamo una breve pausa per la colazione, che non andava troppo per le lunghe e a mezzogiorno si interrompeva il lavoro per il pranzo 'al sacco'. Ripresa del lavoro alle 13.30: se nel pomeriggio faceva molto caldo si cominciava più tardi e si terminava che era già sera. Il più delle volte ci capitava di fare degli straordinari da un vicino coltivatore diretto, che di norma erano altre due ore».

Sul libro si riporta pure l'uso, in Lomellina, di mangiare tutti i giorni zuppa di verdura. Si viene anche a sapere che le mondine venivano chiamate 'mangiafoglie'. I piatti principali dei pasti delle lavoranti erano, infatti, a base di riso, che veniva bollito con un sacco di verdure, fave comprese, e qualche pezzo di lardo.

Di questa saga vissuta fra le risaie, con le schiene di migliaia di donne chinate sotto la sferza del sole, sono rimaste le testimonianze del repertorio canoro, vera consolazione e rimedio illusorio alla fatica.

Agostino Melega
La saga delle mondine

I ragazzi della scuola media Stefano Jacini di Casalbuttano, per due anni, coordinati dalle loro insegnanti Maria Teresa Mantovani e Carla Spotti, hanno intervistato famigliari e compaesani per conoscere la lenta trasformazione dell'economia locale. Tre i settori studiati: il lavoro dei campi, il lavoro nelle filande, il lavoro stagionale nelle risaie, quello da cui si traggono le testimonianze seguenti relative agli anni del dopoguerra a partire dal 1946. Quarantasei le donne intervistate, di un'età compresa tra i 30 e i 58 anni. Dai loro racconti emergono queste esperienze:

Si andava in risaia alla fine di maggio o ai primi di giugno perché le piantine di riso venivano estirpate dai vivai, raccolte con la rafia a formare tanti mazzetti e portate nei campi per il trapianto, infine ripulite dalle infestanti con la monda a mano. Si iniziava all'età di 14-15 anni, ma con paga dimezzata rispetto alle mondine adulte e, tranne casi eccezionali, non si era più accettata dopo i 50 anni.

Le assunzioni venivano fatte tramite il collocatore, dal quale le donne andavano ad iscriversi per tempo per paura di essere escluse dall'elenco, spesso con la collaborazione della *capo mondina* che suggeriva al padrone il numero di donne necessario per svolgere bene il lavoro

Il contratto era di otto ore al giorno per 45-50 giorni, ma a volte il lavoro era anche di dieci-undici ore. Il salario era piuttosto basso rispetto al costo della vita. Le giovani della provincia di Cremona erano richieste perché lavoravano molto e sapevano farsi voler bene: le loro *nemiche* erano le mondine del luogo perché potevano portare loro via il lavoro. Qualche giorno prima della partenza il collocatore formava la squadra di 25-30 unità che, nel limite del possibile, consentiva di avere vicino tante compaesane.

Un camion passava per i paesi e caricava le mondine per portarle a Novara, a Vercelli o a Vigevano. C'erano delle soste in posti di ristoro dove si distribuivano acqua e panini imbottiti, perché si arrivava nelle risaie solo verso sera. Molte andavano in treno ma c'erano soste lunghe a Milano Lambrate e si allungavano così le ore di viaggio. Le più anziane ricordano che si viaggiava su carri merce col pavimento ricoperto di paglia. Erano le tradotte, poi ci furono anche le panche per sedersi. Le donne, a volte anche più di 200, erano tutte ammucchiate, c'era un gran caldo, si aveva sete, ma non c'erano posti di ristoro

Poi le cose migliorarono, le mondine stavano sedute in cinque o sei per scompartimento si viaggiava al fresco della notte e alle stazioni più importanti, come Pavia, il treno si fermava per raccogliere altre mondine e dava l'occasione a tutte le altre di rifocillarsi avendo gratuitamente o con qualche sconto un caffè, un panino, qualche bicchiere d'acqua.

Il guardaroba che si portava da casa consisteva in un paio o due di calzoni, qualche maglietta, un cappello a larghe tese per ripararle dal sole.

L'alloggio era in cascine poste vicino ai campi di riso, non c'erano sale per pranzare ma solo camerate ove dormire e passare le ore non lavorative scrivendo a casa, giocando, chiacchierando. La nostalgia di casa era grande così era un conforto scrivere, chiedere e dare notizie.

I letti erano brande ricoperte da pagliericci: le più anziane avevano una stanzetta per loro, le ragazze anche settanta o più di cento dormivano con un'assistente. Accanto a ogni letto c'era una sedia, la valigia si metteva sotto il letto. C'erano tante zanzare e così spesso si accendevano fuochi per mandarle via e dormire senza tormento. Sulle corde tirate attraverso la camerata dormitorio si appendevano gli abiti.

Il lavoro era compiuto in due fasi: la *ronca* (a fine maggio-primi di giugno) che consisteva nello strappare le piantine di riso dal vivaio dove era stato seminato il risone e nel piantarle poi nelle risaie già pronte per accoglierle e la *monda* che si faceva a fine giugno - primi di luglio e consi-

**Esperienze di
vita vissuta
da "L'altra faccia
del paese"**

steva nello strappare a mano, curve nell'acqua, le erbe infestanti che avrebbero soffocato le pianticelle di riso più tenere e meno robuste.

Una volta tolte dal vivaio le piantine di riso si legavano con la rafia in mazzetti e li si portava sui *traboc* (carri appositi che sembravano slitte) al campo già arato per accoglierle, coperto da circa 20 cm d'acqua. Le mondine, con i mazzetti legati alla cintura dei pantaloni, scendevano in acqua, chi scalze chi con gli stivali, e tutte insieme, seguendo lo stesso ritmo, piantavano il riso. Se qualcuna si fosse attardata si sarebbe trovata circondata dalle piantine trapiantate dalle altre e sarebbero stati guai... Si poteva parlare, cantare ma le mani dovevano sempre essere svelte. Sorvegliava il lavoro una *capa*, una mondina anziana ed esperta, a volte c'erano il fattore o il proprietario, ma i rapporti in genere erano di fiducia. Raramente c'era qualche capo squadra che pretendeva troppo... e bisognava accontentarlo.

Ognuno faceva, come minimo, il trapianto in tre file, o solchi. Si tenevano i pantaloni legati sotto le ginocchia per non essere punte da moscerini, zanzare, tafani e altri insetti. C'erano anche innocue, ma schifose, bisce d'acqua, rane, salamandre, sanguisughe.

Terminato il trapianto, dopo 10-15 giorni si ripassava per strappare le erbacce cresciute in mezzo al riso: avevano le foglie taglienti e le ferite bruciavano a lungo.

Si tornava dal lavoro in fila indiana, con una gran stanchezza addosso, ci si lavava nei fossi e si cenava.

Quando il riso aveva fatto la spiga si toglieva l'acqua al campo e lo si lasciava maturare. Poi si tagliava con i falchetti, si facevano i covoni che si stendevano nell'aia. Ma le donne ormai erano tornate a casa.

La sveglia era alle 4,30 del mattino e c'era un'ora di tempo per prepararsi: si indossavano le calze lunghe anche se c'era caldo, per evitare le punture degli insetti, calzoncini corti e una maglia scollata. Ci si avviava alle 5,30 verso i campi e si lavorava fino alle 8, ora della colazione che consisteva in pane e latte. Se durante il lavoro si aveva sete una ragazza andava al pozzo ad attingere acqua per tutte. A mezzogiorno si tornava in cascina e si mangiava un piatto di minestra di lardo e pane. Col passare degli anni il vitto divenne migliore: si aggiunsero formaggio, marmellata e, la domenica, mezzo etto di carne e mezzo litro di vino

Nel pomeriggio si lavorava dalle due alle sei o alle sette; la sera ci si lavava nelle rogge, vicino ai campi di riso e si andava a mangiare. Anche se si restava per ore e ore con la schiena china c'era voglia di cantare soprattutto canti delle mondine.

La paga era buona per i tempi, ma la fatica era tanta e il costo della vita cresceva sempre. Così succedevano scioperi come quello degli anni 1953-54 quando si ottenne un aumento della paga festiva, ma raramente le mondine partecipavano perché temevano di essere licenziate e di trovarsi senza lavoro. Nei giorni feriali c'era libera uscita fino alle 21, mentre la domenica fino alle 22, venivano dei ragazzi in cascina, alcuni suonavano la fisarmonica e si ballava, si cantava. Il lavoro era pesante ed esigeva ottime condizioni di salute. Era facile buscarsi bronchiti, polmoniti, a volte anche febbri malariche... Ad alcune si gonfiavano piedi e gambe, i dolori reumatici per la posizione richiesta del lavoro e l'umidità erano frequentissimi. Nell'acqua a volte c'erano vetri rotti, pezzetti di ferro, qualcuna si tagliava e se era grave doveva tornarsene a casa. Molte non sopportavano la vita dura e svenivano nell'acqua, sotto il sole. C'era poi quella che era definita la *malattia del riso*: provocava formicolii nelle gambe e nelle braccia, formicolii in tutto il corpo. Chi si ammalava era visitata dal medico del paese, rimaneva a letto per due, tre giorni, se al terzo giorno non era guarita veniva rimandata a casa.

Le condizioni di lavoro

Il lavoro era duro, ma consentiva un guadagno indispensabile per la maggior parte delle famiglie contadine del tempo e le ragazze accettavano questo sacrificio anche in considerazione che dopo una cinquantina di giorni darebbero ritornate a casa con la paga. Molte di loro hanno detto che andavano in risaia solo perché le loro famiglie vivevano nella miseria e che mai avrebbero voluto per le loro figlie un'esperienza come la loro.

Sono andata in risaia per cinque anni, dal 1953 al 1958. Abitavo a San Martino in Beliseto e le prime due volte con le compagne del paese e mia sorella ho viaggiato in camion, gli altri tre anni invece si prendeva il treno a Casalbuttano per Milano, qui si cambiava per Mortara e, passati alcuni piccoli centri di campagna, giungevamo alla Cascina Zanaglia, poco prima di Casalmonteferrato. I proprietari, i fratelli Lattuada ci trattavano bene, oltre alla paga convenuta ci davano i contributi e 1 Kg di riso al giorno. Noi di San Martino lavoravamo per lo stabilimento del tabacco, sia nella fase della posa delle piantine verdi che nella fase dell'essiccazione e quindi eravamo abituate al lavoro dei campi. La differenza era che in risaia c'era l'acqua, ma la fatica dello stare curve per tante ore ci era abituale e non ci pesava; mentre ricordo che le donne di Casalbuttano che lavoravano in filanda i primi giorni sembravano ammalate. Poi si abituavano anche loro e sentivano meno lo sforzo. Eravamo amiche, si chiacchierava, si cantava e le ore di lavoro in compagnia passavano veloci.

La nostra giornata iniziava verso le 6, anche prima se il campo in cui si doveva lavorare era lontano, bevevamo il latte e alle 6,30 iniziavamo. Alle 9 sedute sugli argini si faceva mezz'ora di pausa mangiando del pane a volte con quadratini di marmellata o di cioccolata. Alle 12 interrompevamo il lavoro e al refettorio mangiavamo riso in brodo con verdure, tanti fagioli, ci davano anche del pane che noi accompagnavamo al salame che ci portavamo da casa. Il giovedì e la domenica c'era la pastasciutta e la domenica anche un po' di carne. Riprendevamo alle 14 e finivamo alle 18, si tornava a casa di corsa perché le docce erano 5 o 6 per una quarantina di donne e così, spesso, ci lavavamo nei fossi dove l'acqua era corrente.

Alle 18,30/19 si cenava con altro riso in brodo. La domenica andavamo a messa in paese e solo qualche volta veniva la fisarmonica a rallegrarci; ma l'azienda era troppo lontana e ciò accadeva raramente.

Non ho ricordi spiacevoli, nessuna si è mai ammalata ed era una soddisfazione poter tornare a casa con un po' di soldi e tanti chili di riso quanti erano i giorni in cui si era lavorato.

Elda Cazzaniga

3.2 Il riso nella cucina di casa

Ho un ricordo spiacevole legato al cibo. Non amavo la minestra di riso e verdure, una delle costanti dei pasti quotidiani. Emanava il forte odore delle verze coltivate nell'orto, che mi arrivava alle narici fin sulla via di ritorno della scuola. Ricordo con disgusto il colore rosa pallido e la pellicola leggermente melmosa e inamovibile che l'amido del riso formava appiccicandosi al cucchiaino. Un giorno la mamma confidò alla maestra la sua difficoltà a farmi gradire la minestra e l'insegnante le consigliò: *Ebbene gliela faccia tutti i giorni. Vedrà che poi la mangerà*. Quel giorno io la odiai, con l'odio sordo e chiuso che provano i bambini, perché la sua severità mi era apparsa cattiveria. Mi piacevano invece il riso in bianco o il risotto con i piselli o i pomodorini... Il giorno dell'uccisione del maiale il pranzo per la famiglia e per gli aiutanti consisteva nella minestra di riso e impasto fresco del salame.

Pierina Beltrami

Con la minestra di riso avanzata si faceva nelle campagne cremonesi il *cifut*, una ciambella povera, cotta per due ore sotto le braci tra la cenere calda del camino. Si impastava il riso (o anche le tagliatelle) con farina bianca e gialla, un po' di zucchero, mezza polvere rosa, un uovo e la buccia del limone se c'era.

Del riso ho un gran bel ricordo che riguarda mio nonno Guido che faceva il contadino ed era anche un ottimo cuoco. Nel dopoguerra lo chiamavano parenti ed amici per allestire pranzi di nozze e altre feste. Alla fine dei banchetti, quasi sempre sotto i portici dei rustici o in cortile, verso sera, preparava favolosi risotti con la salsiccia che mi consolavano e mi predisponavano alla recita della poesia per gli sposi.

In casa mia la mamma faceva spesso la minestra di riso e prezzemolo con le patate (che io odiavo) e, quando si ammazzava il maiale, si cucinavano le "verze matte": nel brodo di cottura delle ossa si cuocevano il riso con le verze, altre verdure e l'impasto fresco del salame.

Riso e rape, riso e verze, riso e zucca sono abbinamenti azzeccati per preparare minestre invernali che, con una lieve aggiunta di grasso e una pioggerella di grana, calde e fumanti, confortano oggi come ieri i pasti sobri sulle tavole delle nostre cucine, ottimo antidoto al freddo, alla nebbia e al gelo degli inverni della nostra sempre amata pianura padana.

Ma la natura è equa, se sa concordare bene il maschile con il femminile, fa andar d'accordo anche elementi dello stesso genere: è forse meno buono riso e porri, riso e sedano, riso e latte che ottengono lo stesso risultato di gusto e di servizio. Il merito è di entrambi gli ingredienti del cereale e del vegetale, tanto che le relative minestre, forse non tanto nobili da meritare un posto in un ricettario, sono per me una risorsa culinaria quasi quotidiana, una volta abituato l'olfatto ai relativi *profumi* nella casa. Minestre, secondi, da ultimo il dessert o meglio il dolce.

Ebbene, se il riso si accoppia con qualsiasi altra materia prima dei secondi – carne o pesce – e nuota benissimo in qualsiasi intingolo, è a casa sua anche nel settore dolciario, con un difetto, secondo me, che il riso nella vaschetta di pasta frolla riempita di creme, se non è cotto – o meglio se è troppo al dente –, non assorbe o poco il gusto della crema pasticcera o del cioccolato e disturba un poco il sapore dell'insieme. Comunque se il riso sta bene in ogni luogo, qualunque sia il suo trattamento culinario *all'occidentale o all'orientale* però tiene segreta la zona d'origine della sua coltura orientale (Cina, Giappone, Indocina, India) o africana... In seguito ottimi traghettatori della coltura del riso e del suo uso furono gli Arabi.

Il trasferimento dal Nord-Africa alle terre dell'altra costa del mar Mediterraneo fu lento e pare si aggiri intorno al 1000 d.Cr. Il percorso verso la Spagna, la Sicilia, l'Italia fu lungo e lento; più tardi, molto più tardi, con l'introduzione della tecnica, si ottennero metodi di coltura meglio perfezionati che trasformarono il paesaggio e migliorarono le condizioni dei lavoratori e delle lavoratrici, le *mondine* il cui lavoro ispirò canti e versioni cinematografiche. Si crearono i Consorzi di tutela sulla qualità e genuinità del prodotto, il tutto rigidamente controllato dalla Comunità europea.

E di tappa in tappa, lentamente quando la conoscenza e la diffusione erano affidate al nomadismo dei popoli, più rapidamente quando ci si affidò ad altri elementi dell'economia moderna, si migliorarono la conoscenza dei valori nutrizionali del prodotto e la sua commercializzazione.

Iris M.

Silvana Puerari

Gentilina Cella

Lucia Zani

Ho visto innumerevoli volte le risaie del Vercellese, se non altro perché me le trovavo lungo la strada che mi portava in vacanza in valle d'Aosta, ma non ho mai visto le mondine al lavoro. Ricordo, invece, le mondine presenti in stazione a Cremona presso l'edificio ancora esistente a destra, lungo i binari dove poi è stato a lungo l'edificio postale, ora dismesso.

Cremona, durante il ventennio fascista, era luogo di raccolta delle giovani di campagna che, avendo ben poche occasioni di guadagnare qualche lira, sceglievano questo lavoro stagionale, assai pesante ma pur sempre redditizio. Nel secondo dopoguerra la meccanizzazione ha fatto il suo corso e si sono trovati altri rimedi per la *monda*.

Per il riso come vivanda, devo confessare, non ho mai avuto una eccessiva simpatia. Certamente mi piace il risotto alla milanese, magari accompagnato da qualche funghetto. Mi piaceva abbastanza la densa minestra di riso e zucca o il riso in bianco coi piselli. Però mia madre mi obbligava spesso a ingerire contro voglia minestre di riso con verdure; per esempio, riso e verze, riso e rape, riso carote e sedano. La mia difesa consisteva nel levare pazientemente ogni pezzetto di verdura e contornarne l'orlo della *fondina* (così si chiama in dialetto il piatto fondo). Adesso poi sono tanto anziana e vivo da sola; il *primo* lo salto o diventa il *secondo*, ma preferisco decisamente la pasta.

La cucina di riso, la sua evoluzione nel tempo e qualche ricetta.

Alberto Leggeri

Anche nell'uso del riso, che è sempre stato un elemento importante nell'abitudine alimentare in molte zone d'Italia, si sono verificati interessanti cambiamenti.

Voglio ricordare che anni addietro non si consumava il riso solo in risotti ma come componente di svariate minestre in brodo, con caratteristiche diverse secondo le stagioni e le regioni.

La minestra in brodo era allora, sia con la pasta sia con il riso, una costante ricorrente nell'alimentazione delle famiglie, alternata, ma solo in certe e non frequenti ricorrenze a timballi, risotti eccetera.

Oggi si predilige una alimentazione costituita prevalentemente, se non esclusivamente, con pasta per pastasciutte, e con riso per risotti.

Io vorrei ricordare qualche ricetta tradizionale del Piemonte, zona Novara, Vercelli, da antica data territori di coltivazione intensiva del riso e dove il riso ha sempre costituito la base dell'alimentazione (variante secondo i luoghi e le stagioni).

Riso associato in Valle al latte, alle castagne, alle erbe di campo ...

Sono questi territori caratterizzati da una coltivazione a risaie così diffusa e prevalente e a perdita d'occhio che in primavera, quando queste vengono allagate, danno l'impressione di un mare a quadretti.

Ricordo alcune ricette tradizionali:

Ris an cagnun - riso in cagnone (zona biellese)

Preferibilmente usare una padella di alluminio!

300 g di riso

1,5 l di brodo vegetale

70 g di burro

½ bicchiere di vino cortese (bianco)

200 g di toma (possibilmente Maccagno)

100 g di toma stagionata

aglio-salvia e pepe e sale

Imbiondire il riso e l'aglio con il burro, dopo rosolatura.

Togliere l'aglio, versare il vino e fare sfumare, portare a cottura aggiungendo il brodo poco per volta; a fine cottura del riso aggiungere il formaggio tagliato a pezzetti e scioglierlo a fuoco lento mescolando e tuttalpiù aggiungendo a piacere latte.

Servire in fondine calde con una lieve colata di burro dorato con salvia e una spolverata di pepe.

Altri due piatti a base di riso del Novarese e del Vercellese:

piatti che si preparano in occasione delle sagre del paese o del martedì *grasso* (carnevale) e che presentano interessanti differenze pur essendo le due province contigue e la materia prima unica il riso.

Sono piatti che in qualche paese della zona vengono cucinati nella piazza principale e quindi distribuiti a tutti (come da noi i fagiolini colle cotiche il giorno del 2 novembre).

E come risulta dalle ricette seguenti si nota una consistente differenza: nel novarese con molte verdure nel vercellese con forte prevalenza di fagioli.

La paniscia vercellese

400 g di riso

200 g fagioli borlotti

100 g di lardo (privo della cotenna)

1 cipolla

1 bicchiere di vino rosso corposo

brodo quanto basta

sale

Mettere a bagno i fagioli secchi per dodici ore e far bollire per quattro ore i fagioli in abbondante acqua con un salame ed eventualmente un pezzo di lardo in modo di ottenere un litro e mezzo di brodo denso e poi salare.

A parte preparare un soffritto con trito di lardo e con una fetta di cipolla da schiacciare con una forchetta e mettere a fuoco lento in un tegame (rame stagnato) unire il riso al soffritto versando il bicchiere di vino rosso che si lascia evaporare.

Prima di scodellare lasciare riposare affinché il riso assorba il condimento e gli aromi.

Riso e malva

Tra le ricette di minestre in brodo a base di riso, mi piace ricordarne una a me molto gradita e penso quasi sconosciuta. Inoltre si tenga presente che il tipo di preparazione che descriverò per la *malva* può essere sfruttata con molte altre erbe di campo (riso e spinaci, riso e ortiche, riso e verzole (strigoli), riso e porri).

200 g di riso

100 g foglie di malva

1 cipollina o scalogno

30 g di burro

1,5 l di brodo vegetale

sale

due patate tagliate a dadini

Bollire il brodo vegetale con due patate (medie) e le foglie di malva fresche; quando le patate sono cotte aggiungere il riso (un pugno per persona), portare a cottura, aggiungere il burro e schiacciare le patate con la forchetta. Servire, se gradito, con una spolverata di grana.

La stessa ricetta nell'alta valle Sesia viene realizzata col latte al posto del brodo.

Mousse di riso da Kuchemeistrey, 1485

La località è Fritzens ai limiti della Gnadewald, la foresta detta della Grazia del Perdono, in terra tirolese. Nel bello ed ordinato Hütte dell'alpeggio sull'Hundkopf ai piedi del Karwendel ci accolse Marta, colta albergatrice e cuoca sapiente. Fummo noi, premiati Treuen Gaste (graditi ospiti), ad assaporare la replica di una antica ricetta nota come raffinato dessert rinascimentale e non assente sulle tavole di Massimiliano d'Asburgo, imparentato agli Sforza, tra i primi ad iniziare la coltivazione del riso in Lombardia.

«Per fare una Mousse di riso usa latte di mandorle pestate mescolata a farina di riso e fai ben bollire il tutto. Ora prendi una mela tagliata a dadi, tostata nel grasso e cospargila con la Mousse». (Ein Mus von Reis: wer ein ReisMus machen will, der nehme gestoßene Mandel Milch und vermehge es mir Reismehl und siede es wohl und nimm einem würfelig geschnittenen Apfel und roste ihn einem Schmalz und streue das auf das Mus und gibst hin).

Un incredibile sapore amabile ci lasciò dubbiosi sulla presenza di un qualche ingrediente segreto o sulla mia traduzione approssimativa di inesperto studente di tedesco.

Risotto per tutti?

Alla insolita riunione partecipavano l'americano affascinato da tutto ciò che è europeo, il chimico e insegnante, il poeta e violinista giapponese e noi, amici cremonesi, tra cui l'impiegato pendolare a Milano e il giornalista del quotidiano locale.

"Risotto per tutti?" recitò il solito inconsapevole cultore del fast food per accelerare il pronto in tavola: i commensali quasi contemporaneamente si interrogarono con occhi diffidenti. L'americano chiese timoroso se il risotto fosse pilaf ricevendo un assenso dal giapponese ma venne prontamente rimbeccato dal giornalista. Questi sostenne che un buon risotto lombardo va mescolato e curato con aggiunte dosate di brodo mantenendo la temperatura al di sotto dei valori di ebollizione a differenza del pilaf la cui preparazione prevede esattamente il contrario. Non solo, tutti sanno, sostenne questi, che un buon risotto richiede l'indispensabile uso di vino per sfumare i chicchi amorevolmente tostati nella iniziale fase della cottura. «Ovvio» disse il chimico, «la tostatura serve ad intrappolare l'amilosio nel loro endosperma...». «Rosso?» Chiese il violinista disattento agli ermetismi dell'amico, «bianco!» replicò con sicurezza l'impiegato a Milano e quindi necessariamente considerato esperto per diritto di appartenenza al territorio.

Il poeta si adoperò per sostenere che la polemica era ormai nota da tempo, addirittura taluni da sempre sostenevano che nel risotto mai e poi mai si dovesse utilizzare vino, ingrediente sacro a varianti volute da plebei sapori virili, citando tra gli altri Mila Contini, Mario Villata e Davide Mengacci. Al detto popolare «il riso nasce nell'acqua e muore nel vino», il raffinato Gadda politicamente più avveduto, per evitare scontri tra culture e lettori, accolse tra «le aggiunte pensabili» ad un buon risotto... «due o più cucchiaini di vin rosso e corposo che non discendono da prescrizione obbligatoria ma a chi gli piace...».

Il chimico, un poco ridondante per la sua natura di docente di fanciulli ed ermetico nei suoi discorsi, intervenne: «sfumare riso tostato, con soluzione alcolica basso bollente, come il vino, precedentemente alla cottura, significa indurre distillazione in corrente di vapore delle essenze, eliminando irrimediabilmente in pochi attimi l'aroma solfossido ed allilico di cipolla, appassita in burro e midollo e sostituendolo con profumo di caramello che origina dalla denaturazione a caldo dello zucchero contenuto nel vino. L'aggiunta di brodo, in sostituzione del vino per la stessa operazione», disse il chimico colpevolmente astemio, «accentuerebbe meglio il profumo finale brasato di estratto carneo che ben si accompagna al singolare speziato dello zafferano». anche se «anche se una piccola aggiunta di vino bianco servirebbe con la sua acidità a sgrassare il palato dall'untume del midollo» come consiglia l'Artusi ai primi del '900.

Curiosamente ad un certo punto nessuno parve più interessato ... s'era fatto tardi ... il cameriere stava aspettando ... il solito frettoloso convenne per un risotto per tutti ... quello della casa. Nel gruppo, alcuni rimandarono le ricercatezze del buongustaio e assentirono per solo pervicace ed impellente appetito.

Il convegno di Mortara è stato sicuramente un momento molto sentito da tutti gli accademici che vi hanno partecipato. A vario titolo e secondo le proprie competenze i relatori hanno illustrato non solo la storia del riso, come nasce e come si sviluppa questa tradizione nei secoli, ma anche aspetti molto analitici che possono far capire l'importanza planetaria che ha questo semplice alimento. Per tracciare un profilo completo sotto tutti gli aspetti, il metodo scientifico di analisi e recupero della genesi della coltivazione di questo alimento è sicuramente quello che soddisfa all'unanimità gli Accademici. In particolare sono emersi non solo gli aspetti nutrizionali del prodotto, la sua coltivazione, le ricette legate al suo utilizzo, ma anche aspetti consequenziali come per esempio tutto quello che ha comportato nella storia lo sviluppo di questa coltura: a cominciare dal sistema di canali atti all'irrigazione e quindi alla conservazione dell'ambiente che ha impedito un'urbanizzazione selvaggia proteggendo il territorio anche dall'inquinamento; senza contare che i canali hanno anche svolto in passato un importante ruolo strategico e difensivo. La particolarità e la bellezza di questo territorio fatto di un "mare a quadretti", ha indotto persino l'UNESCO ad aprire una procedura affinché possa entrare presto a far parte del patrimonio di questa prestigiosa Organizzazione. Al Consorzio Coltura del riso fanno capo più di 10.000 chilometri di canali ai quali si vanno ad aggiungere anche quelli ottocenteschi come per esempio il Canale Cavour e le Rogge Storiche. Il riso e la sua coltivazione rimangono uno degli aspetti più importanti nello scenario mondiale per l'alimentazione e nutrizione dei popoli, e vede sicuramente un futuro ancora ricco di implementazione e sviluppo. Ciò è sicuramente motivo di interesse per noi Accademici che, con passione e dedizione siamo invitati a ricordare e divulgare questa grande Cultura, la coltura del riso appunto, nel mondo, senza rinunciare ad utilizzare un po' di innovazione, soprattutto nei metodi e modi di cucinarlo e presentarlo; ricordandoci di non dimenticare che sicuramente la Cucina è Cultura e che mangiare è uno dei quattro scopi della nostra vita.

Paolo Mauri

4. *Il riso nell'alimentazione*

4.1 Dal Platina all'Artusi

Il riso giunse in Italia prima del Trecento, ma a lungo fu considerato merce pregiata che si vendeva a caro prezzo solo dagli speziali, come il pepe, lo zucchero e altri prodotti d'oltre mare. A Milano si vendeva a 14 denari per libbra, allo stesso prezzo della carne di manzo, di maiale, di agnello. Non si utilizzava per l'alimentazione quotidiana, si usava invece in medicina, e per cucinare qualche piatto speciale per ospiti illustri, dato il suo alto costo, mescolandolo a mandorle, latte, zucchero.

Dobbiamo aspettare **Bartolomeo Sacchi** detto *il Platina* per trovare notizie più numerose sul riso e sul suo utilizzo in cucina ne *Il piacere onesto e la buona salute* (1487 la 1^o edizione italiana). Nel libro VII egli osserva che «il riso ha natura asciutta e calda: perciò è molto nutriente e più ancora lo è se viene condito con mandorle pestate, con latte e zucchero ... Cotto in acqua pura è astringente. Usato troppo spesso è tuttavia nocivo a chi va soggetto a mal di ventre».

Numerose le ricette da lui riportate e desunte per lo più da Maestro Martino. E così leggiamo Riso cotto in brodo di pollo; Minestra di riso e mandorle che richiede una lunga preparazione: il riso va prima lavato in acqua tiepida, poi cotto, infine steso sopra un'asse ad asciugare, pestato insieme a mandorle pelate, passato al setaccio, rimesso di nuovo in acqua fresca con zucchero e fatto bollire sulle brage; Biancomangiare alla catalana: vivanda in cui prevalgono gli ingredienti di colore bianco, qui sono mandorle, farina di riso, petto di cappone, zucchero, acqua di rose e spezie dolci; Torta di riso con latte, formaggio, chiare d'uovo, zucchero e acqua rosata: è molto nutriente, proficua per il fegato, ma anche indigesta e nociva a chi soffre di calcolosi; Frittelle di riso: prima si cuoce il riso nel latte, poi lo si impasta con farina zucchero e chiara d'uovo, a piccole manciate, o cucchiariate si gettano in padella e si fanno friggere nel burro o nello strutto o nell'olio. Le varianti comprendono formaggio, mandorle, acqua di rose.

Agostino Gallo (1499 - 1500), bresciano e autore delle *Venti giornate dell'agricoltore* (Ve 1569) fornisce precise indicazioni per coltivare correttamente il riso e, sia pure esprimendo qualche preoccupazione per il "cattivo aere" cagionato dalle risaie, ne apprezza l'utilità nell'alimentazione e scrive: «lodarei che si seminasse quattro volte tanto, come si fa; perciocché si vede quanta sovvenzione rende a questo paese nel mangiarlo in minestra, e più nel macinarlo con la segala, e miglio insieme, o con quello solamente per fare il pane con maggior utilità».

Cristoforo Messisbugo, scalco presso la corte degli Estensi a Ferrara (*Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*) indica due ricette a base di riso, una «alla turchesca», l'altra con tuorli d'uova e zafferano.

Baldassare Pisanelli, medico bolognese (*Trattato della natura de' cibi et del bere* opera del XVI secolo, ma usatissima anche nel Settecento) loda le molte virtù del riso, ma lo trova difficile da digerire. La migliore qualità «presenta granelli simili a perle detti Margaritini» (un nome ormai perduto).

Bartolomeo Scappi (1500-1572), cuoco segreto [personale] di Pio V nel suo straordinario trattato in sei libri *Opera* suggerisce più volte di usare «il riso nuovo di Salerno o di Milano, che non abbia tristo odore, perchè sono le qualità migliori». Il riso da usare non deve avere più di un anno, va pulito «da ogni immondizia e lavato in più acque tiepide». Insegna a ricavarne la farina con cui cucinare diverse minestre da servire calde. Le ricette sono interessanti:

minestra di riso alla damaschina con diverse carni; vivanda di riso alla lombarda con strati alterni di riso cotto, ben imburrato, carne, cacio, zucchero e cannella; frittelle dove il riso, cotto nel brodo o nel latte va pestato nel mortaio con formaggio, zucchero, uova e poi «...facciansene palle, infarininosi in fior di farina e poi frighino nel strutto e fritte che saranno si servino calde con zuccaro sopra». Infine, nelle ricette da lui sperimentate per gli infermi e i convalescenti e presentate nel libro sesto si indica come «fare minestra di riso con brodo di pollo e minestra di riso di mandorle ambrosine e latte».

Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga nella seconda metà del Seicento (*L'arte di ben cucinare*, 1662) si serve della farina di riso per cucinare diverse ricette di “Biancomangiare” e per preparare una polenta con latte e burro, da servire con parmigiano, burro, polvere di cannella e acqua di rose.

Carlo Nascia cuoco alla corte dei Farnese nello stesso periodo in cui era attivo lo Stefani (*Li quattro banchetti...* 1684) utilizza pochissimo il riso e solo per composizioni dolci come un budino, una torta cotta al forno e legata con molte uova. **Vincenzo Agnoletti**, cuoco, credenziere e liquorista al servizio di Maria Luigia duchessa di Parma, nel suo manuale *Nuova cucina economica* (Roma 1819) ne dà una ricetta molto simile prescrivendo però di servire il riso freddo dopo aver glassato la superficie della vivanda, disposta in un piatto, passando la paletta arroventata sullo zucchero.

Vincenzo Corrado (1736-1836) cuoco, filosofo e letterato italiano al servizio del principe di Francavilla a Napoli ne *Il cuoco galante* (1773) scrive: «Del riso se ne fa grandissimo uso. Ridotto in farina e cotto con latte se ne fanno frittelle, cotto con latte, butirro e parmigiano se ne fa polenta. Della farina del riso se ne sono descritti in vari luoghi grandissimi usi per le vivande, particolarmente per le creme. Del riso intiero se ne fa potaggio [è zuppa brodosa] di carne, condito con gialli d'uovo, parmigiano e cervellato. Si cuoce in latte con butirro. Se ne fanno potaggi da magro con sugo da gambari, o pesci o pure con latte di mandorla. Serve per ripieno di torte ed altri usi, come si vedrà a suo luogo». Seguono poi ricette per fare, col riso, “gnocchi alla dama”, timballi, sortù, minestre in brodo, zuppe, risotti alla milanese e alla parmigiana.

Interessanti le ricette a base di riso ne *L'Apicio moderno* (1790) di **Francesco Leonardi**, una vera e propria enciclopedia gastronomica distribuita in sei tomi. Il riso è elemento fondamentale per cucinare diverse zuppe con le telline o con le verdure e una serie di timballi e “sortù” (all'italiana, alla spagnola, alla sultana), ricchi di sughi, uova, lardo, ragù di carne e selvaggina.

Il consumo di riso nelle famiglie italiane continuò però ad essere circoscritto al Piemonte, alla Lombardia e al Veneto perchè, nelle altre parti d'Italia, col riso si cucinavano piatti di alta cucina, come il sortù, o piatti per le tavole borghesi, come sformati o crocchette.

E questo è testimoniato in numerosi ricettari ottocenteschi fino a che, nel 1891, *La scienza in cucina* di **Pellegrino Artusi** rivalutò il consumo del riso e lo

privilegiò nelle minestre asciutte, suggerendolo per preparare anche i dolci e i fritti (le sue Perine di riso sono gli attuali arancini ...). Ben 14 sono le ricette per cucinare risotti (tre sono alla milanese avendo come varianti l'uso o meno del midollo, del vino o del marsala) così da rendere il riso concorrente ai maccheroni, alla pasta e poi agli spaghetti.

Artusi non consigliava né la varietà né le marche di riso, ma i risotti troveranno ben presto una corsia preferenziale al loro consumo con la politica economica del Fascismo.

4.2 Pesce, riso e politica autarchica

All'inizio degli anni Trenta le importazioni dei prodotti alimentari, di grano soprattutto, subirono un calo notevole in parte provocato dalla crisi economica mondiale, in parte causato dalla politica autarchica che esortava gli italiani a mangiare riso, pesce e formaggi italiani.

Nel 1928 Mussolini aveva decretato l'istituzione della giornata del riso (il 19 febbraio): il riso, rispetto alla pasta, era uno stile nuovo di cucina che la dietetica consigliava perché leggero, nutriente, ideale per le donne, adatto ai vecchi e ai bambini

Numerosi ricettari facevano conoscere la bontà del riso e, per incoraggiarne il consumo, proponevano ricette gustose e originali, inoltre l'Ente Nazionale Risi praticava una pubblicità capillare e indiretta dedicando ai bambini degli album con le avventure di personaggi quali *Carletto sventola* che diventa campione di boxe, naturalmente grazie al riso cucinato dalla mamma.

4.3 Il riso nella cucina futurista

Straordinaria importanza venne data al riso da **Filippo Tommaso Marinetti** che il 15 novembre del 1930 al ristorante Penna d'oca di Milano offrì ai futuristi milanesi (era presente anche l'on. Farinacci di Cremona) un banchetto in cui annunciava «il prossimo lancio della cucina futurista per il rinnovamento totale del sistema alimentare italiano, da rendere al più presto adatto alla necessità dei suoi sforzi eroici e dinamici imposti alla razza. La cucina futurista sarà liberata dalla vecchia ossessione del volume e del peso e avrà, per uno dei suoi principi, l'abolizione della pastasciutta ... vivanda passatista perché appetitosa, abbruttisce, illude sulla sua capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti. È d'altra parte patriottico favorire in sostituzione il riso».

E il 28 dicembre dello stesso anno, nella «Gazzetta del Popolo» di Torino apparve il Manifesto della cucina futurista in cui si legge «... Sentiamo ... la necessità di impedire che l'Italiano diventi cubico, massiccio, impiombato da una compattezza opaca e cieca ... Si armonizzi ... sempre più coll'italiana snella trasparenza spiraleica di passione, tenerezza, luce, volontà, slancio, tenacia eroica. Prepariamo un'agilità di corpi italiani ... Crediamo anzitutto necessaria l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana».

A differenza del pane e del riso la pastasciutta non si mastica, ma si ingozza e indebolisce il corpo e la mente impegnandoli in assurde fatiche digestive. Oltre alle molte adesioni di cuochi, igienisti e artisti, la polemica sulla cucina futurista diede vita a una nutrita serie di articoli e di studi sulle qualità del *riso*, alimento italiano che andava sempre maggiormente propagandato ed usato.

Nel 1932 l'editore Sonzogno pubblicò, *La cucina futurista* in cui Marinetti e Fillia, riportavano manifesti, ideologie, polemiche, cronache dei grandi banchetti futuristi, recensioni stampa, una serie di «pranzi futuristi determinanti» (con le indicazioni cioè per accostamenti armoniosi di vivande) e un «formulario futurista per ristoranti e quisibeve» [bar], cioè una ottantina di ricette, in cui il riso è spesso presente.

Si affermava che non era solo necessario sostituire la pasta con il riso ma occorreva inventare nuove vivande sia economiche sia di lusso «da vincere in concorrenza le vecchie ghiottonerie».

Nella Lista del primo pranzo futurista (8 marzo 1931) compare il "Tutturiso", formula di Fillia, un risotto all'italiana, condito con birra e vino e fonduta (gustato in un pranzo al circolo degli Amici dell'arte di Novara si scrisse che era un piatto molto virile, mangiabilissimo, ci fu persino chi richiese il bis).

Riproposto a Parigi all'esposizione coloniale come "Toutriz Fillia" fu apprezzato dai rappresentanti dei maggiori quotidiani francesi che lo divorarono.

La preparazione in vari modi del riso, il suo uso dall'antipasto ai dolci è suggerito nelle Liste cucinarie (menu) di diversi banchetti tematici e qui spicca l'eleganza dei risotti futuristi che perseguono l'ideale estetico nei colori, nelle forme, nel modo artistico di impiattare il riso come il risotto futurista dell'aeropoeta Paolo Buzzi "risotto alato" perchè cucinato con le bacche dell'alchechigio, dotate di ali, che, quando vengono aperte per essere scartate "somigliano a un paracadute".

Si propone l'utilizzo del riso perchè «rompe l'ordinamento passatista,» non nuoce alla "chimica gastrica", non appesantisce, si presenta in chicchi aerei e leggeri, ed inoltre «libererà l'Italia dal costoso grano straniero e favorirà l'industria risicola italiana» ...e l'Ente Nazionale Risi sarà sempre un convinto sostenitore dei futuristi.

Dell'aerobanchetto futurista di Bologna (dicembre 1931) il «Resto del Carlino» riportò molte notizie: tavole disposte con inclinazioni per dare l'idea di velivoli, al posto delle tovaglie fogli di carta argentata come alluminio, piatti di latta, panini a forma di elica o di monoplano e, dopo l'antipasto "aeroporto piccante" (una speciale insalata russa) ecco il piatto forte "Rombi d'ascesa" che «S. Eccellenza Marinetti ribattezza ...risotto all'arancio, dove il riso è sempre quello... di una volta, ma il sugo - ah il sugo! - è a base di arancio - E di fettine d'arancio fritto si indorano le biaccosità». Ma il risotto, commenta il giornale «provoca qualche inquietudine nei ranghi». Il banchetto continua con motori scoppiettanti che imitano quelli di un aereo in volo e poi posate battute furiosamente sopra i piatti di latta per chiedere "il carburante" nazionale: il vino dei nostri colli. La rivoluzione dietetica futurista non coinvolse il vino, anzi contribuì a valorizzare al meglio il vino italiano perchè «è bevanda di antichissime tradizioni... che si rinnova annualmente, si modernizza col progresso multiforme: è una bevanda dinamica che contiene il carburante-uomo e il carburante motore».

Per questo i futuristi italiani devono «con feconda e pratica operosità occuparsi della propaganda e valorizzazione del vino italiano...»

Altri piatti di riso si susseguono nei pranzi tematici.

Nel Pranzo oltranzista ideato da Marinetti (che si definisce "aeropoeta futurista") in cui 11 invitati «non mangeranno nulla ma si sazieranno soltanto

di profumi» compare «un castello di risotto alla milanese, battuto da un mare di spinaci, cretati di crema».

Nel Pranzo dinamico i invitati si accalcano all'assalto delle vivande tra cui "il passo di corsa", composto di riso, rhum e pepe rosso (e, tra le altre, anche "bombe a mano" fatte di sfere di torrone di Cremona avvolte in bisticche al sangue cosparse di vino moscato).

Nel Pranzo architettonico tra cubi di pasta frolla, parallelepipedi di spinaci al burro compresso, cilindri di torrone di Cremona, piramidi di minestrone freddo ci sono sfere di risotto alla milanese ... E, per sommo disprezzo, i commensali mangiano seduti su «tamburi immangiabili di pastasciutta compressa».

L'aeropittore Fillia propone il Pranzo sintesi d'Italia, da gustare in una sala sulle cui pareti sono rappresentati quattro paesaggi italiani: alpino, di pianura, vulcanico e marino che si illuminano alternativamente per ambientare le varie portate.

La pianura, col verde smeraldo dei prati il rosso delle fattorie e l'azzurro dei laghi fa da sfondo al piatto "Agreste civilizzato" una «torta di riso bianco bollito su cui si imprimono larghe e tenere foglie di rosa, carne disossata di rane e ciliege molto mature. Mentre i commensali mangiano, i camerieri fanno rapidamente passare sotto le loro nari un caldo profumo di geranio».

Nel pranzo Svecchiatore, Fillia suggerisce ai ristoratori di spiegare ai propri clienti perchè hanno deciso di eliminare la pasta asciutta «...fatta di silenziosi lunghi vermi archeologici che ...appesantiscono, ammalano, inutilizzano lo stomaco» e di servire invece la "Vivanda svecchiatrice": riso bollito, poi fritto nel burro, compresso in piccole sfere crude di lattuga spruzzata di grappa e servito sopra una poltiglia di pomodori freschi e patate lesse.

Nel pranzo Desiderio bianco, dove ogni cibo è bianco e i commensali e la cuoca sono negri, «un letto di riso bollito e panna montata» accoglie «pezzi di polpa di cocco incastonati nel torrone, racchiusi in strati di burro».

Nel ricettario che segue, definito «Formulario futurista per ristoranti e qui si beve» [bar], sono proposte 80 Formule di cucina futurista, piatti creativi e autarchici con un orientamento monotematico: riso di Erodiade, (cotto nel latte e cosperso di polvere di rizoma di giaggiolo), risotto futurista all'alcheringio, arancine di riso, golfo di Trieste (riso, vongole, crema di vaniglia), rombi d'ascia (riso all'arancio), il Littorio (gambi di verdura su una semisfera di risotto), risotto Trinacria (con tonno, pomodoro, olive e spicchi di mandarino), zuppa zoologica (con farina di riso), riso verde (posato su spinaci e cosperso di crema di piselli e polvere di pistacchi).

Dopo le sanzioni comminate all'Italia nell'ottobre 1935 i futuristi si appassionarono ad esaltare la campagna e l'agricoltura per necessità di autarchia. La mostra naturista tenutasi in quell'anno a Torino invitava gli italiani a limitare il consumo della carne a favore dei vegetali e un'intera sala dell'esposizione era dedicata al riso italiano.

4.4 Petronilla

Amalia Moretti Foggia, medico e donna di grande cultura, in una rubrica sul «Corriere della sera», celando la propria identità con lo pseudonimo di Petronilla, dal 1929 al 1947 diede consigli di economia domestica e ricette gustose,

ma di poca spesa, alle donne italiane in epoche di razionamenti e di grandi difficoltà economiche.

Le sue rubriche sono scritte in un linguaggio piano, ironico, un po' lezioso come esigeva l'epoca ed erano rivolte alle giovani spose che si dovevano trasformare in abili cuoche per soddisfare figli famelici e mariti amanti della varietà e sempre pronti a criticare.

Il 24 novembre del 1935 su «La domenica del Corriere» presentando la ricetta di riso e zucca Petronilla scriveva: «Sanzioni? Resistere bisogna alle sanzioni con le quali il mondo ...ci vuol punire».

«Grande economia anche di carnamì allora sui deschi famigliari e brodi di carne soltanto per i malati; ma per noi, Italiani sani minestre con il nostrano riso, i nostrani grassi, i nostrani erbaggi e (ora che siamo in pieno inverno, cioè nella stagione adatta) anche con dolci e gialle zucche delle nostrane ortaglie».

Seguono le indicazioni per l'acquisto e la preparazione della zucca poi... «mondate mezzo chilo di riso e, non già per sola economia, bensì per rendere anche più squisita la minestra, scegliete riso maratello, quello cioè di minor prezzo, ma che, a differenza del vialone più costoso, cederà all'acqua molta della sua farina». Continuano le regole e la conclusione è questa «...è certo che la dolcissima minestra, dall'aspetto di un giallissimo risotto, riscuoterà in pieno l'applauso famigliare».

E in un'altra ricetta pubblicata sulla «Domenica del corriere» il 26 giugno 1938 proponendo il risotto verde, insiste sull'apprezzamento che la massaia riscuoterà cucinando piatti semplici e gustosi, di poca spesa in un periodo di gravi ristrettezze economiche.

«Se non volete che il marito rimpianga troppo spesso le variatissime liste della trattoria ...se il marito volete tenerlo stretto anche con la varietà della mensa ...ricordate, almeno una volta all'anno, anche il risotto verde, cioè un certo risottino ch'è di poca spesa, lesto a fare e di gusto» e dopo aver dato minuziose indicazioni per cucinarlo a regola d'arte con spinaci, sedano, carote, porri e prezzemolo conclude «...recatelo in tavola trionfanti per la certezza che il vostro verde risottino verrà accolto dal marito ...così, come ogni marito buono e gentile suol sempre accogliere un piattino amorosamente preparato per fare cosa grata a lui ...».

5. *La cucina di riso a Cremona e nel Cremonese*

5.1 Nell'Ottocento ... in campagna

Il dottor **Alessandro Tassani** nel suo *Saggio...*, già ampiamente citato, nell'esaminare i cibi e le bevande di cui si nutre la popolazione cremonese evidenzia che solo le classi agiate mangiano cibi animali, la maggior parte della popolazione si alimenta con vegetali e a proposito di riso così scrive:

«...un altro cibo vegetabile d'uso comunissimo così in città che in campagna, soprattutto nella classe dei fittabili e dei piccoli possidenti, si è il riso. Con esso, mescolato ordinariamente a legumi, verze od altri erbaggi e cotto nel brodo, ovvero condito col lardo o col burro, si prepara la minestra di riso, alla quale si aggiunge, dopo che si è versata sui tondi, una indeterminata quantità di vino, onde riesca meglio saporita e corroborante. Questa usanza del prendere, come si suol dire, il riso in vino è fra i cremonesi gelosamente osservata, avvegnacchè alla stessa attribuiscono comunemente la vigoria e robustezza del loro fisico».

Nelle *Monografie* redatte nel 1882 (dal dottor **Marengi** per Cremona, e dalle Commissioni istituite a Crema e a Casalmaggiore) per l'Inchiesta agraria voluta da Stefano Iacini al fine di conoscere la situazione delle campagne nell'Italia da pochi anni unificata, alcuni capitoli sono dedicati all'alimentazione e da essi si riportano solo le notizie relative al riso.

A Cremona «un paio di volte la settimana, ed anche più, si mangia la minestra fatta di riso o di pasta preparata nei tempi d'agio in casa, o comprata all'epoca del maggior lavoro. L'una o l'altra vengono bollite sei od otto volte l'anno nel brodo di carne di manzo o di pollo, una decina in quel di carne di maiale fresca o di salame, ma per lo più nell'acqua rotta da qualche cotica di lardo o dal nostro olio di linseme. Vi si aggiungono civaie [legumi] provenienti dall'orto, le quali, quando se ne hanno in certa abbondanza, costituiscono esse sole la metà della minestra. All'epoca delle zucche ne adoperan tante, chi ne ha, che non si capisce se in mezzo ad esse sia frammezzato riso o pasta, e ciò che dovrebbe essere la mistura diventa il capo principale, con guadagno assai sensibile nella apparenza, ma con grave discapito della nutrizione».

A Crema «la base della alimentazione del nostro contadino è il *mais*, che macinato viene imbandito sulla rustica mensa sotto forma di polenta e di pane, ed in questo ultimo caso viene talvolta mescolato con farina di frumento, segale o miglio.

Unitamente alla polenta mangiasi la così detta "parte", che sarebbe il companatico, il quale consiste di verdura fresca o fritta nell'olio o nel grasso, o di un pezzo di salame, o di qualche prodotto del latte, come mascherpa, stracchino, formaggio, ecc.

Il pasto della polenta si alterna con quello della minestra, e questa generalmente è di riso, qualche volta di pasta, sempre mista a verdura, fagioli, cavoli, fave, ecc.

Il brodo ne è condito col lardo, col grasso d'oca, o coll'olio e reso saporito mediante cipolla od aglio. La quantità di cibo corrente annualmente per ogni membro di una famiglia composta di persone adulte e ragazzi si può calcolare: melgone ettolitri 3,00; frumento 0,90; riso 0,40; legumi 0,40 più l'olio, il lardo e i salumi.

La carne va mangiata in via eccezionale nelle grandissime solennità ed in occasione dei banchetti di nozze».

A Casalmaggiore ...«l'alimentazione viene formata dai prodotti più scadenti del nostro suolo, a base, si potrebbe dire, di semplici sostanze idro-carbonate. Cibo predominante di uso quotidiano è il mais cotto in polenta, al quale in qualche giornata della settimana si aggiunge una minestra di riso o di paste casalinghe preparate con farina di frumento ed acqua, raramente con uova. Queste minestre sono condite per lo più con erbaggi e scarsa quantità di lardo. Ordinari companatici della polenta, sono legumi ed erbaggi conditi come Dio vuole, pesci minuti freschi pescati nelle acque locali, fritti nel grasso colato di maiale, e, nella stagione invernale, pesci salati di mare delle qualità inferiori. Poco latte, poco formaggio e sempre del più scadente, e pochissime uova, entrano a far parte del nutrimento del nostro contadino. Carni suine e bovine, pollami, ecc., sono imbandite sulla mensa del contadino solamente in casi eccezionali domestici, nelle solennità, o quando vengono ordinate dal medico. Il vino poco e scadente; e quantunque poco è ancora una vera fortuna l'averne, in confronto del contadino dell'alto Cremonese che non beve vino mai altro che all'osteria o una sola volta all'anno».

5.2 Il riso nei ricettari cremonesi

Ne *La cuoca cremonese* (Cremona 1794) non se ne fa cenno: si danno ricette di zuppe e si parla solo di farina di grano, nel *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra* (Cremona 1916) a proposito del riso si indicano una Minestra di riso con zucchini, arancini di riso (definiti “una pietanza assai gustosa e signorile”, nonostante si precisi che «non occorre che la carne per l'intingolo sia di prima qualità» ...) e, tra i dolci un timballo di farina di riso ed un budino di riso.

Occorre aspettare 60 anni per leggere un altro ricettario cremonese, è il famoso *Cui pée sòta'l tàaol* (1976) di **Lydia Visioli Galetti**, di cui si sono fatte diverse edizioni, seguito da *Della soavità di sapori nella cucina rustica cremonese* (uscito senza l'indicazione dell'anno di pubblicazione) di **Giancarlo Maria Duranti**. Qui troviamo numerose ricette di riso in brodo con le verdure e di risotti con fegatini, salamelle, rane ...

Nel 1998 **Marino Marini**, per conto di Slow Food, intervista i ristoratori della provincia e pubblica, nella collana Ricette di osterie della Lombardia, *Cremona e il suo territorio*, comprendente anche il Cremasco e il Casalasco: soprattutto i ristoratori cremaschi offrono una grande varietà di proposte (minestra di riso e tinca, «rìis e carne, risotto di pipeto, di radici di Soncino e risotto giallo con ragù di codini di maiale).

Giorgio Armelloni raccoglie nel *Ricettario e curiosità...* ricette del Soresinese e propone un piatto paesano, dal sapore particolarissimo, il riso con la coratella, infine **Ambrogio Saronni** pubblica nella collana *Il Bontà* curata da Cremona-Fiere per i ristoratori *La cucina scacciacrisi* nel 2009 e *Quadri e colori, ricette co-*

lorate nel 2010 dove si suggeriscono un gustoso risotto al limone e uno speciale risotto alle melanzane.

5.3 L'attuale cucina del riso

Nella cucina cremonese oggi, come in passato, con il riso si sono sempre preparate delle buone minestre con le verdure dell'orto, secondo le stagioni: cipolle, carote e sedano, porri, rape, piselli, zucchini, spinaci, bietole, zucche e le verze quando la brina e il gelo le rendono croccanti

La minestra di riso e verze era un piatto ricorrente sia nelle case dei contadini che dei proprietari terrieri che la arricchivano con fegatini di pollo o con un trito di carne. *Riso e verze matte* è un piatto tipico del periodo dell'uccisione del maiale: era consumato la sera stessa. Le ossa, utilizzate per fare il brodo e servite con sale grosso, costituivano il secondo piatto. Alla minestra, arricchita con il *pesto* di maiale (l'impasto usato per fare salumi e salamelle) si poteva aggiungere del vino rosso facendo un *sorbir* tipico delle campagne.

Ottimi anche i risotti nati dall'incontro di brodo, burro e riso: nel Cremonese si preparano con i fegatini, con la salamella, con le rane, con i funghi chiodini e con la zucca (da sola o con l'aggiunta di amaretti e mostarda, ricreando il sapore del ripieno dei tortelli di zucca, una piacevole combinazione tra dolce e salato).

Caratteristico è anche il risotto di radici di Soncino cucinato con la scorzonera, radici dal sapore amarognolo ma delicato, coltivate nel bresciano e nel cremonese. Ogni anno, al tempo della raccolta a Soncino c'è una fiera che le propone cucinate in diverse maniere.

Per completare la ricerca ho chiesto ai ristoratori della Strada del gusto cremonese, che hanno più volte cucinato per noi in occasione della presentazione del Quaderno dell'Accademia al Bontà, di inviarmi le loro ricette.

Sono queste:

Da La Sosta di Claudio Nevi

Risotto e zizzania con polpa di rane e fiori di zucca

ricetta per 4 persone

320 gr di riso Bellavista (con Zizzania)

500 gr di rane pulite

8 fiori di zucca

100 gr di burro

100 gr grana padano grattugiato

100 gr vino bianco secco

2 lt di brodo vegetale:

1 costa sedano

1 cipolla

1 carota

sale e pepe q.b.

Sbollentare le rane in un brodo fatto con sedano, 1 carota, ½ cipolla per 3 minuti.

Spolare le rane rimettere le ossa nel brodo e fare ridurre per la metà.

Tostare il riso con la metà del burro e la restante parte della cipolla che poi toglierete, sfumare con il vino bianco e incorporare il brodo filtrato fino a cottura ultimata, aggiungere la polpa di rane e i fiori di zucca tagliati a listarelle, mantecare con il burro e il grana padano, pepe al mulinello e poi servire.

Savarin di riso allo zafferano con animelle dorate al rosmarino

ricetta per 4 persone

300 gr di riso carnaroli
1 bustina di zafferano o pistilli
500 gr di animelle di vitello
50 gr di farina di riso
50 gr cipolla
100 gr di burro
100 gr di vino bianco
1 rametto di rosmarino
1 ½ lt di brodo di carne
100 gr di grana padano grattugiato

Dopo aver spurgato le animelle per 12 ore in acqua fredda, metterle a bollire in acqua salata per 15 minuti, raffreddare e tagliare a medaglioni, infarinare con la farina di riso e dorare in padella con poco burro e rosmarino, salare e tenere in caldo.

Tostare il riso con il burro e la cipolla, sfumare con il vino bianco e portare a cottura incorporando il brodo e lo zafferano. Mettere il riso a raffreddare e una volta freddo, imbrattare lo stampino con il buco, riempire con il riso facendo un po' di pressione.

Rovesciare poi su una placca con sotto la carta da forno, spolverare con il grana e infornare a 220 gradi fino ad ottenere una crosta croccante (circa 8/10 minuti).

Servire mettendo al centro del buco le animelle con un piccolo rametto di rosmarino.

Risotto al midollo con riduzione di vino rosso

ricetta per 4 persone

360 gr di riso vialone nano
300 gr di midollo di bue
1 ½ lt di vino rosso robusto
100 gr di parmigiano grattugiato
50 gr scalogno
50gr di burro
10 gr di maizena
100 gr di vino bianco
1 ½ lt di brodo di carne

Mettere il vino rosso a bollire fino a ridurre di 2/3 e alla fine addensare con la maizena diluita in poca acqua fredda, tenere poi in caldo. Sciogliere a bagnomaria il midollo e filtrare. Tritare finemente lo scalogno e imbiondire con il burro, tostare il riso, sfumare con il vino bianco e portare a cottura incorporando il brodo. Mantecare con il midollo e il parmigiano. Una volta impiattato fare un buco al centro con un mestolino e aggiungere un cucchiaino di riduzione di vino rosso.

Da Il Gabbiano di Giovanni Fontana

Risotto della casa

ricetta per 4 persone

360 g di riso Vialone nano di Isola della Scala
1 fetta piuttosto alta di culatello di Zibello
1 scalogno
1 cucchiaino di zafferano in pistilli
1 litro di brodo vegetale

Soffriggere dolcemente lo scalogno in poco olio extravergine, aggiungere il riso e tostare con vino bianco secco. Nel frattempo in una ciotola mettere lo zafferano a bagno nel brodo per poi aggiungerlo al riso. Continuare a bagnare fino a metà cottura, aggiungere poi metà del culatello tagliato a striscioline sottili. Mentre il risotto si avvia alla cottura, tostare il restante culatello in olio fino a renderlo croccante. A cottura ultimata, mantecare con una noce di burro ed un cucchiaio di ottimo grana padano.

Una volta impiattato il risotto, cospargere il tutto con le striscioline rimaste del culatello.

6. *Modi di dire, proverbi, usanze*

Modi di dire

Gh'ò mangiàat rìis in cagnòn

Ho mangiato il riso "in cagnone" cioè fatto saltare in padella con burro e salvia

Luciano
Dacquati (2006)

Ris conz: riso cotto in acqua insalata, colato e condito per lo più con burro e cacio **Angelo Peri (1847)**

Ris in padèla: riso cotto in acqua insalata, e fatto poi come friggere nella padella con burro, o olio, acciughe, aglio

Ris pastizzaat: differisce dal pasticcio di riso, perché a far questo, il riso condito si mette al fuoco nella forma, e rosolandolo se gli fa prendere un po' di crosta; laddove quello come è condito al modo del pasticcio, più non si rimette al fuoco

Ris e fasói: non pure lo diciamo nel senso proprio di quella minestra che è di risi cotti in brodo con fagioli... ma altresì figuratamente per unione confusa e disordinata di cose o di persone (Guazzabuglio, Buglione, Babilonia)

Pista del ris: l'edificio dove si spoglia il riso della sua pula (vestiit). Brillatoio, Risaja, ma questo può fare ambiguità perché è anche il nome del campo dove si semina il riso

Pistàa 'l ris: brillare il riso

Proverbio

El rìis el nàs in de l'aaqua e 'l móor in de 'l véen

*Dizionario
del Dialetto
Cremonese (1976)*

Uсанze

Nei periodi di siccità, nel cremonese di una volta, avevano elaborato uno strano rito per chiamare la pioggia: prendevano una tazza in cui avevano messo del riso, chiamavano il più piccolo di casa, ma se il bimbo era troppo piccolo per assolvere il compito era sostituito dalla mamma, e gli facevano sputare nel riso. Esponevano poi la tazza, così trattata, sul davanzale di una finestra rivolta ad est ed aspettavano gli eventi. Provare per credere.

Piera Lanzi
Dacquati

Qualche anno fa l'ho fatto e puntualmente, il giorno dopo, la pioggia è arrivata. La finestra deve essere proprio guardare l'est perché nella nostra zona, i venti portano la pioggia appunto da est.

7. *I canti delle mondine*

7.1 Contributo di Agostino Melega

Di questa saga vissuta fra le risaie, con le schiene di migliaia di donne chinate sotto la sferza del sole, sono rimaste le testimonianze del repertorio canoro, vera consolazione e rimedio illusorio alla fatica.

I canti delle mondine possono essere assimilati a quelli intonati nelle piantagioni di cotone in America, con una differenza fondamentale: nelle risaie si cantava la sofferenza solo per quaranta giorni all'anno, al di là dell'Atlantico per un'intera vita coatta.

La melodia ottocentesca, di uno dei canti delle mondine padane, influenzò la stesura della musica di *Bella Ciao*, la celebre canzone del movimento partigiano italiano.

Nei testi dei canti in risaia si colgono sia la forte ansia del ritorno, sia atteggiamenti di sfida e di protesta nei confronti della filiera di comando: padroni, fattori, capi squadra, donne o uomini che fossero. Vi si avvertono pure gli echi del conflitto sociale che s'innescò violentemente, in Italia, all'indomani della prima guerra mondiale, e non mancano, nelle canzoni di monda, i rimandi alle tensioni apertesesi in seguito ai grandi scioperi agrari del 1948.

L'esodo delle mondine verso le risaie avveniva alla fine di maggio. Le lavoranti giungevano a destinazione per lo più in treno, con un mezzo di trasposto che viene richiamato nei testi canori, nei quali si avvertono pure prestiti di canzoni da caserma e di motivi usati dai giovani al ritorno dalla ferma militare.

Dalle lettere, scritte dalle mondine dal 'fronte delle risaie', sono riportate in modo puntuale le fatiche e i fastidi del lavoro: la presenza molesta di zanzare, moscerini e tafani, le punture sulle gambe nude, il viscido scivolare fra le mani di bisce d'acqua, lo stare chinate per delle ore, e il mal di schiena e d'ossa che sopraggiungevano alla sera. Ma viene sottolineata, in tale corrispondenza, pure la soddisfazione di poter aiutare, con i soldi guadagnati con sacrificio, i genitori ed i fratelli lasciati a casa.

Scriva una mondina, **Anna Cauzzi Catenacci**, di Persico Dosimo (CR): «Non potevo deludere i miei genitori e ritornare con niente in mano. I miei, che erano tanto poveri, dovevano rinunciare a tante cose, ma anche per me, che non ero abituata, era un gran sacrificio stare lontano da casa, lontano dalle persone più care. Alla notte dormivo poco; continuavo a rigirarmi nel letto di pagliericcio, e intanto pensavo a mia mamma, al mio moroso. Mi veniva addosso una grande passione, un magone così grosso da mettermi a piangere a dirotto. Durante la giornata, quando ero nel campo, non mi sembrava una cosa così brutta, e la malinconia un poco mi passava perché, ogni tanto, facevo una cantata con le mie compagne».

Quella intonata dalla giovane mondina, era una delle tante canzoni presenti nell'ampio repertorio nato in risiera; un repertorio che non è andato disperso

grazie alla ricerca documentale svolta dai folkloristi e dagli studiosi di musica etnica e del lavoro.

Importanti sono state le testimonianze delle sorelle **Natalina, Franca e Luigina Bettinelli**, di Ripalta Nuova (CR), che hanno offerto ai ricercatori un esteso ed importante materiale.

Fra i brani raccolti vi è la più conosciuta delle canzoni delle mondine della Pianura padana: 'Senti le rane che cantano', chiamata anche 'Amore mio non piangere'. Vi si rievocano le migliaia di rane che condividevano la risaia con le donne al lavoro, così come il commiato da un amore durato pochi giorni, nato forse nella cascina della risaia, quando alla domenica si ballava e i giovanotti della zona vi accorrevano alla ricerca dell'avventura.

Nel testo è pure leggibile il tema della gioia per la partenza dai campi della fatica e l'idea melodica del tanto sognato ritorno a casa. Nella partitura non manca, inoltre, la soddisfazione della mondina di essersi liberata dagli ordini della caposquadra. La canzone si chiude in modo drammatico, con un grido, una protesta, nei confronti della dura esperienza vissuta.

I giorni in risaia hanno lasciato segni pesanti, 'rovinosi', sulla pelle di una giovinezza e di una innocenza lasciate per sempre alle spalle.

Senti le rane che cantano
che gusto che piacere
lasciare la risaia
tornare al mio paese

**Senti le rane
che cantano
(Amore mio
non piangere)**

Amore mio non piangere
se me ne vado via
Io làsio la rizàia
ritorno a casa mia.

Non sarà più la *càpa*
che sveglia alla mattina
ma là nella casetta
mi sveglia la mammina

Vedo laggiù tra gli alberi
la bianca mia casetta
e vedo là in sull'*ùsio*
la mamma che m'*aspèta*

Mamma papà non piangere
non sono più mondina
son ritornata a casa
per fare la contadina

Mamma papà non piangere
se sono consumata
è stata la risaia
che mi ha rovinata.

Un altro canto significativo, e molto diffuso fra le mondine, è quello del *Sciùr padrùn da li bèli bràghi biànchi*, ‘Signor padrone dalle belle braghe bianche’, che riassume il senso, più o meno protestatario, del repertorio delle lavoranti in risaia. Si iniziava a cantare questo motivo a metà monda, per sollecitare il compenso pattuito.

Qui viene riportata la versione raccolta dal Gruppo Padano, di Piadena (CR), dalla viva voce di un gruppo di mondine di Castelnuovo Gherardi, frazione di Pozzaglio, in provincia di Cremona.

*La rizèera l'è bèla l'è bèla
gh'è 'l padròn che 'l pàar na stéla
gh'è so fióol che 'l pàar el bambiìn
el gh'aa la fàcia de' l tìira baziìn*

**Sciùr padrùn
da li bèli bràghi
biànchi**

La risaia è bella è bella
c'è il padrone che sembra una stella
c'è suo figlio che sembra il bambino (Gesù)
ha la faccia del ‘tira-bacini’

*Sciùr padròn da li bèli bràaghi biàanchi
fòra li palàanchi fòra li palàanchi.
Sciùr padròn da li bèli bràaghi biàanchi
fòra li palàanchi in quantità.*

Signor padrone dalle belle braghe bianche
fuori le palanche fuori le palanche.
Signor padrone dalle belle braghe bianche
fuori le palanche in quantità.

E allegre mondine
andiamo giò
andiamo giò

*Sciùr padròn da li bràaghi a quadrèt
fòra i bilièt fòra i bilièt.
Sciùr padròn da li bràaghi a quadrèt
fòra i bilièt in quantità.*

Signor padrone dalle braghe a quadretti
fuori i biglietti fuori i biglietti.
Signor padrone dalle braghe a quadretti
fuori i biglietti in quantità.

Che ne farem che ne farem dei giovinotti
se le mondine vanno via
li metteremo sù na rüdèera
perché st'inverno la rüüda i praa.

li metteremo sopra una concimaia
perché quest'inverno si possa
spargere lo stallatico sui prati.

Il tanto atteso momento della partenza dalla risaia finalmente arrivava, ed allora giungeva il fatidico momento del canto del commiato: ‘Macchinista macchinista di Pavia...’

Macchinista macchinista di Pavia
metti l’olio nei stantuffi
che di Pavia siamo stufi
che a Cremona vogliamo andar

**Macchinista
macchinista
di Pavia**

Quando saremo alla stazione
che confusione che ci sarà
tutti diranno cos’è successo
son le mondine che vien a cà.

A Cremona *ghe* arriveremo
il nostro amore sarà in piazza
e bella mia sei arrivata
dimmi un po’ come la va.

La mi va bene la mi va male
la mi va discretamente
e che ho fatto un giuramento
che a mundarìis me ghe vòò pö pö pö
che a mondariso io non ci vado più più più.

Ispirato dalla saga delle mondine, il regista Giuseppe De Santis, nel 1949, firma con *Riso Amaro* il suo capolavoro cinematografico, con l’interpretazione indimenticabile dell’attrice Silvana Mangano. Vere e proprie chicche per i ricercatori di musica popolare, ed indicative delle condizioni di salute dei luoghi di lavoro delle mondariso, sono pure alcune strofette riguardanti la partenza ed il ritorno dalla risaia, che servirono ad incidere un disco da parte dell’Ente Nazionale Risi, con il titolo ‘Mondarisi’, agli inizi degli anni ’50, e che ebbe per titolo *Filì drit süi marciapé*, ‘Camminate dritto sui marciapiedi’.

Filì drit süi marciapé
mundarìzi mundarìzi
filì drit süi marciapé
mundarìzi laséi dadré.

**Filì drit
süi marciapé**

Camminate dritto sui marciapiedi
mondariso mondariso
camminate dritto sui marciapiedi
mondariso lasciateli dietro

La gh’è la fàcia tànto giàla
se pól pü nànce guardà
gh’è le gàmbe che fàn piaghèta
i ciàp dadré j è töt pià.

Ha la faccia tanto gialla
che non si può più

nemmeno guardarla,
ha le gambe piene di piaghe
il sedere è tutto punto.

*'L è trii di che l'è a cà
le sà cunòs neànche pö
pò de cipria e di belèto
se pitüra en po' 'l dedré.*

Sono tre giorni che è a casa
non si riconosce più
un po' di cipria e di belletto
si truca un po' il sedere.

L'avvio al canto avveniva sempre con una voce-sostegno, che partiva per prima, trascinandosi le altre che funzionavano da 'pedale'. La mondina che si proponeva come 'prima', di norma non è che avesse la voce migliore, ma era di certo la mondina che possedeva più carattere e cultura delle altre e che imponeva la scelta della canzone. Il canto delle mondine era un canto largo, libero, dove le pause avevano durate diverse.

Quando tornavano dalla monda col camion, e ultimamente con la corriera che andava a prenderle alla stazione, si fermavano sulla piazza del paese e, giù dal torpedone, intonavano l'ultima canzone con un pezzo che possiamo certo definire sconcio e lascivo. Le donne però lo facevano seguire da una risata e forse lo cantavano ancora per un bel po' nella loro mente.

Dopo la monda erano allegre; avevano guadagnato un gruzzolo di danaro, un qualche sacchetto di riso ed erano contente di poter mettere a disposizione delle famiglie tali risorse guadagnate con tanta fatica e sudore. A casa, poi, era festa per tutti.

7.2 Contributo di Piera Lanzi Dacquati

Nelle serate dedicate ai canti popolari un interesse particolare destavano i canti del lavoro. Una volta tutti, mentre lavoravano, cantavano ora non più ed è questa una delle cose di cui sento maggiormente la mancanza.

Cantavano i muratori, cantavano i garzoni dei fornai correndo con le loro sgangherate biciclette per le vie della città, cantavano i ciabattini mentre risuonavano le scarpe ...

Oggi non canta più nessuno, un mondo muto e un po' cupo che mi rattrista molto.

Riporto uno di questi antichi canti nella versione interpretata da Luciano Dacquati con una sua presentazione:

«Fino alla fine degli anni Cinquanta del Novecento dalle nostre campagne partivano a migliaia le mondine, ossia le mondariso, che in treno andavano nel Pavese, in Lomellina, e nel Vercellese a mondare le risaie, ad estirpare le erbe infestanti.

Quaranta giorni d'inferno, che però servivano a portare a casa un po' di soldi per risanare le scarse finanze famigliari. Lavorare molto, con le gambe sempre immerse nell'acqua, tormentate dalle zanzare; mangiare poco: pagnotte e riso in brodo; dormire in cameroni, spesso su mucchi di paglia o di fieno.

Di fianco alla stazione ferroviaria di Cremona c'è ancora un grosso edificio, oggi adibito ad altri usi, che si chiamava "punto di ristoro per le mondine" in partenza (quando ricevevano il grande cappello di paglia e gli stivali) o in arrivo, alla fine della monda.

Eppure le nostre mondine cantavano, forti della loro gioventù ... a volte sul posto di lavoro trovavano anche il modo di intrecciare qualche relazione sentimentale con i giovani del posto, e nel canto che segue se ne ritrova un accenno: «Amore mio non piangere se me ne vado via, io lascio la risaia, ritorno a casa mia».

Il momento più bello era, ovviamente, proprio quello del ritorno a casa, con un po' di soldi e con una grossa esperienza alle spalle che faceva diventare donne anche le ragazze più giovani».

Senti le rane che cantano
che gioia e che piacere
lasciare la risaia
tornare al mio paese
Vedo spuntar tra gli alberi
la bianca mia casetta
là ci sarà sull'uscio
la mamma che m'aspetta
Mamma papà non piangere, non piangere
non sono più mondina
son ritornata a casa
a far la signorina.

**Senti le rane
che cantano**

Riporto ora i canti delle mondine raccolti negli anni 1978-79 a Castelnuovo Gherardi, quindi trascritti in quel dialetto, della provincia di Cremona sì, ma della parte orientale e, di conseguenza, diverso sia nella pronuncia che nella stesura.

Quaranta giorni quaranta notti
riis e pagnòti gò sèm mangiàa
quaranta giorni quaranta notti
riis e pagnòti gò sèm mangiàa
Riis e pagnòti paan e rizina
sò in Lumellina a mundà el riis
riis e pagnòti paan e riziina
sò in Lumellina a mundàa el riis
E alla mattina 'na pagnuttina
e al desinare riis e fazoi
e alla mattina 'na pagnutina
e al desinare riis e fazoi
E a merenda èn poo d'acqua frèsc
e del buon pabil ma d'è rancaa
e a merenda èn poo d'acqua frèsc
e del buon pabil* ma d'è rancaa
E alla sera fazoi e riis
per penitènsa söl pagliariis
e alla sera fazoi e riis
per penitènsa söl pagliariis.

**Quaranta
giorni**

* = *pabil*: erba di risaia

Se tu brami se tu brami di vedermi
 vai là lungo alta risaia
 e vedrai che faccia gaia
 proprio quella proprio quella per far l'amor oilallà

Quaranta giorni sulla paglia o gingin
 o che vita di canaglia o gingin
 èl pagliericcio duro duro duro
 e la paglia che ti punge il quindici più uno gin gin gin

Quaranta giorni quaranta notti
 ris e pagnotti abbiamo mangià
 abbiamo mangiato abbiamo mangiato

qui la registrazione si interrompe, ma riprende come segue

E poi per preferenza ci mandano a rancare
 il padrone in sulla riva ci stava a guardare
 con gli occhi inferociti gridava giù le man
 se no c'è il manganel
 ca vi pagari duman
 Una cosa vergognosa è andare al trapianto
 se bene cinquecento tenere la riga dritta
 se c'è una povra donna che la si sente maal
 tirare o morire o mandarla all'uspedaal.

O macchinista
 O risaia bella risaia
 sei la rovina della bella gioventù
 me ne parto me ne parto per Cremona
 con la speranza di tornar mai più
 me ne parto me ne parto per Cremona
 con la speranza di tornar mai più.

O macchinista pista il carbone
 quel macchinone fallo viaggiar
 fallo viaggiare come un diretto
 che al mio distretto vogliamo andar
 fallo viaggiare come un diretto
 che al mio distretto voglio arrivar

E a Cremona quand riveremo
 il nostro amore sarà in piazza
 o bella mia sei arrivata
 dimmi un po' come la va
 la mi va bene la mi va male
 la mi va discretamente
 e se ho fatto un giuramento
 che a mundariis gh'è verrò pö pö pö.

Mamma mia mamma mia che treno lungo
tutto coperto di rose bianche
siam mondine tutte quante
siam mondine tutte quante
mamma mia mamma mia che treno lungo
tutto coperto di rose bianche
siam mondine tutte quante
a casa nostra vogliam andar

Che treno lungo

A casa nostra ai nostri paesi
siam cremonesi a casa si va
casa si va e si trova l'amante
sotto le piante a fare l'amor
casa si va e si trova l'amante
sotto le piante a fare l'amor
Fate l'amore in mezzo al trifoglio
il ben che ti voglio nessun lo sa
nessun lo sa nemmeno lo saria
anima mia abbia pietà
nessun lo sa lo saria
anima mia abbia pietà.

Allegre allegre mondine
le barre le barre son pronte
il sole tramonta
il sole tramonta
allegre allegre mondine
le barre le barre son pronte
il sole tramonta
vogliamo vogliamo partir
vogliamo partir
Noi partiremo
Pavia Mortara e Cremona
è giunta l'ora buona
è giunta l'ora buona
noi partiremo
Pavia Mortara e Cremona
è giunta l'ora buona
vogliamo andare a caà.

Allegre allegre

8. *Curiosità letterarie... e non*

Riso: sua ambiguità

Il riso abbonda sulla bocca degli sciocchi, ma anche *il riso fa buon sangue... fa cuore* recitano alcuni proverbi in cui il riso non è la pianta alimentare che tanto cibo ha fornito all'umanità, ma una manifestazione di ilarità o di scherno.

In quest'ultimo senso Teofilo Folengo usa il termine attestandoci l'abitudine, comune fra i contadini del suo tempo, di mangiare minestre di riso.

In un brano del suo poema in latino macheronico, il *Baldus*, riferendosi ai contadini che si fanno beffe del vecchio Tognazzo che, invaghito di una giovane, si rende ridicolo nel corteggiarla, scrive «*quisque videbatur risi mangiasse menestras / sic adeo intantum schioppantur pectora risu*» («e pareva che ognuno avesse mangiato la minestra di riso, tanto i loro petti scoppiavano dal gran ridere», traduce Emilio Faccioli, in T.F., *Baldus*, Einaudi ed., Torino 1989, p. 229).

Alcuni secoli dopo tra le motivazioni che spingono i futuristi a preferire il riso, considerandolo alimento benefico per eccellenza sia per il piacere che per la salute, è il doppio significato del termine inteso come cibo e come tutto ciò che si oppone al pianto e alla malinconia.

Risotti di Milano e di Romagna

Augusto Guido Bianchi, giornalista del *Corriere della sera*, inviò a Giovanni Pascoli la ricetta in versi del risotto alla milanese.

«Occorre di carbone un vivo fuoco/ La casseruola; cento grammi buoni/di burro e di cipolla qualche poco./Quando il burro rosseggia allor vi poni/ il riso crudo quanto ne vorrai/ e mentre tosta l'agiti e scomponi/ Del brodo occorre poi, ma caldo assai;/ mettine un po' per volta ché bollire/deve continuo, né asciugarsi mai./Nel tutto sulla fine, diluire/ di zafferano un poco tu farai/perché denso sia il riso, allor che è cotto./Di grattugiato ce ne vuole assai,/Così avrai di Milan pronto il risotto.»

E da Castelvechio il poeta inviò quella del profumatissimo risotto *romagnolesco* cucinato a regola d'arte dalla sorella Mariù.

«Amico, ho letto il tuo risotto in ...ai! /È buono assai, soltanto un po' futuro, /con quei tuoi "tu farai, vorrai, saprai"! /Questo, del mio paese, è più sicuro /perché presente. Ella ha tritato un poco /di cipolline in un tegame puro. /V'ha messo il burro del color di croco /e zafferano (è di Milano!): a lungo /quindi ha lasciato il suo cibrèo sul fuoco. /Tu mi dirai: "Burro e cipolle?". Aggiungo /che v'era ancora qualche fegatino /di pollo, qualche buzzo, qualche fungo. /Che buon odor veniva dal camino! /Io già sentiva un poco di ristoro, /dopo il mio greco, dopo il mio latino! /Poi v'ha spremuto qualche pomodoro; / ha lasciato covare chiotto chiotto /in fin c'ha preso un chiaro color d'oro. /Soltanto allora ella v'ha dentro cotto /Il riso crudo, come dici tu. /Già suona mezzogiorno...ecco il risotto /romagnolesco che mi fa Mariù. /»

Giovanna Mosconi e il risotto di Gadda

...Si deve a Carlo Emilio Gadda la ricetta del risotto alla milanese, chiamato poi "Risotto patrio. Rècipe" a conferma della natura insieme regionale e nazionale della ricetta, autentico orgoglio patrio. La ricetta è uno splendido racconto. Gadda non trascura nulla: qualità del riso, tipo di recipiente, modalità di cottura, pregi degli ingredienti (cipolla, burro, zafferano, brodo di carne), per i quali dà precise indicazioni di provenienza geografica e persino di prezzo. Un «buon risotto alla milanese domanda riso di qualità come il tipo Vialone, dal chicco grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Carolina, che ha forma allungata, quasi di fuso».

Anche il burro, che deve essere "quantum sufficit, non più, ve ne prego", deve preferibilmente venire da Lodi; in mancanza di quello lodigiano «potranno sovvenire Melegnano, Casalbuttano, Soresina; Melzo, Casalpusterlengo; tutta la bassa milanese al di sotto delle risorgive, dal Ticino all'Adda e insino a Crema e Cremona». La ricetta è un viaggio nel territorio lombardo di cui Gadda conosce caratteristiche e singolarità. La passione del cibo lega la precisione della cucina alla proprietà e alla fantasia linguistiche, facendo del testo un gioiello della gastronomia e della letteratura.

Aldo Buzzi suggerisce un inconsueto additivo al risotto alla milanese:

«Col risotto alla milanese si possono mangiare, e questo stupirà forse qualcuno, delle cipolline sott'aceto. Ecco come.

Col cucchiaino (il vero milanese mangia il risotto col cucchiaino perché lo cucina molto «all'onda», ma si mangia benissimo anche con la forchetta) spiana bene il risotto sul piatto, operazione che a certi sembra volgare come quella di annodare il tovagliolo intorno al collo, ma che va comunque fatta. Dissemina lungo il contorno, ma senza invadere l'orlo del piatto che deve sempre restare immacolato, alcune cipolline di Como sott'aceto rosso tagliate in quarti, e spargi sul risotto qualche goccia dell'aceto delle cipolline. Mangia il risotto completando or sì or no il boccone con un pezzetto di cipollina».

Curiosità... dai giornali

Il "*Dolceriso*" che conquistò Ludovico il Moro

A Vigevano si prepara ancor oggi il Dolceriso creato da Beatrice d'Este nel 1491 per lo sposo Ludovico il Moro duca di Milano e Signore di Vigevano, di Cremona ... Si prepara con riso, farina di mandorle, canditi e acqua di rose, secondo l'antica ricetta.

"*Risata colorata*" è il risotto creato per Expo 2015 da Carlo Cracco, Davide Oldani e Andrea Berton utilizzando un riso parboiled proprio delle preparazioni orientali, lo zafferano tipicamente milanese, ed ingredienti provenienti da tutto il mondo: spezie indiane come il curry, ravanello giapponese (daikon), datteri dei paesi arabi ...

Corsi di "sakè sommelier" a Milano

L'origine del sakè, il distillato di riso giapponese, è antichissima e collegata alla coltivazione del riso e al mondo femminile. Il riso veniva masticato dalle sacerdotesse o dalle vergini del villaggio per favorirne la fermentazione.

Il riso viene colto (oggi se ne usano più di 50 varietà), fatto lievitare e fermentare: si ottiene così il monomi, la base da cui si distilla il sakè.

Se ne producono diversi tipi, ha colore paglierino lucido, gradazione alcolica di 15/18 gradi, si beve come aperitivo o anche durante il pasto e andrebbe consumato idealmente alla temperatura media del corpo.

Waza-Mizu-Kome sono le parole magiche che indicano cosa serve per ottenere un sakè di qualità. Waza è la competenza di chi lo prepara, Mizu è la qualità dell'acqua, Kome è la qualità del riso. A Milano già si stanno tenendo frequentati corsi di Sakè sommelier.

Giuseppe Verdi: un estimatore del risotto

Giuseppe Verdi, cresciuto nell'osteria con annessa rivendita di generi alimentari gestita dai genitori alle Roncole di Busseto, amava i prodotti della sua terra ed era un maestro nella preparazione dei risotti. Giuseppina Strepponi, la moglie, ne parla in due lettere scritte nel 1861.

Il 19 febbraio si è appena aperto il primo Parlamento italiano, Verdi va al teatro Regio senza riuscire a conservare l'incognito e Giuseppina così scrive ad Antonio Barezzi, suocero di Verdi: ... *ricosciuto si cominciò a gridare Viva Verdi ed in platea si alzarono per salutare il gran compositore delle Roncole! ... se sapessero poi come compone il risotto alla milanese, Dio sa quali ovazioni gli pioverebbero sulle spalle!*

Qualche tempo dopo la Strepponi scrive all'amico Mauro Corticelli, segretario di Adelaide Ristori, la celebre attrice che in quel periodo recitava in Russia dove Verdi si accingeva ad andare per la messa in scena, a San Pietroburgo, de La forza del destino.

Gli chiede di far provviste anche per loro di *riso, maccheroni, formaggi, salumi, n. 100 bottiglie piccolo Bordeaux per pasteggiare, n. 20 bottiglie Bordeaux fino, n. 20 bottiglie Champagne*. E ironicamente commenta: *Ci vorranno i tagliatelli e i maccheroni ben perfetti per rendere Verdi di buon umore in mezzo al ghiaccio ed alla pelliccia! ... Se la Ristori credesse soperchiare, predominare con le tagliatelle, Verdi conta eclissarla col risotto, che per verità sa fare divinamente ...*

Quando tra luglio e settembre andava a Montecatini, per periodici soggiorni, per ritrovare gli amici e per riposarsi, alloggiava alla mitica Locanda Maggiore e consigliava di mangiare il Risotto al tulipano, così chiamato perchè servito ricoperto da tre fettine di lingua salmistrata di manzo, disposte a forma di fiore.

Anche in vecchiaia Verdi amava gustare a pranzo o a cena il Risotto alla certosina con i gamberi ed eventuali aggiunte di rane e funghi; quando era più giovane gli piaceva condire il riso con un ragù di selvaggina, folaghe e piccoli uccelli che lui stesso cacciava nei dintorni di Busseto.

Nel settembre del 1869 Giuseppina Strepponi mandò all'impresario dell'Olimpia di Parigi, Camille du Locle, che gliene aveva fatto richiesta, la ricetta dettata dallo stesso maestro e passata alla storia come il Risotto alla Verdi.

Eccola, per quattro persone:

Mettete in una casseruola due once di burro fresco; due once di midollo di bue, o vitello, con un poco di cipolla tagliata. Quando questa abbia preso il rosso mettete nella casseruola sedici once di riso di Piemonte: fate passare a fuoco ardente mischiando spesso con un cucchiaio di legno finché il riso sia abbrustolito ed abbia preso un bel color d'oro. Prendete del brodo bollente, fatto con buona carne e mettetene due o tre mescoli nel riso. Quando il fuoco l'avrà a poco a poco asciugato, rimettete poco brodo e sempre fino a perfetta cottura del riso. Avvertite però che a metà della cottura del riso (ciò sarà dopo un quarto d'ora che il riso sarà nella casseruola) bisognerà mettervi un mezzo bicchiere di vino bianco, naturale e dolce: mettetene anche, una dopo l'altra, tre buone manate di parmigiano grattato. Quando il riso sia quasi completamente cotto, prendete una presa di zafferano che farete sciogliere in un cucchiaio di brodo; gettatelo nel risotto, mischiatelo, e ritiratelo dal fuoco, versatelo nella zuppiera. Avendo dei tartufi, tagliateli ben fini e spargeteli sul risotto a guisa di formaggio. Altrimenti mettetevi formaggio solo. Coprite e servite subito.

Risotto Amaro cantata da Ugo Tognazzi è la sigla dell'omonimo programma Rai dei primi anni '80 nel quale lo stesso Ugo introduceva una retrospettiva dei suoi film più celebri.

Il titolo gioca sulla comicità amara, la risata malinconica dei personaggi della commedia italiana degli anni Settanta interpretati da Tognazzi, e sulla sua viscerale passione gastronomica che così lui stesso descrive: *«L'attore? A volte mi sembra di farlo per hobby. Mangiare no: io mangio per vivere. E mi sento vivo davanti a un tegame. L'olio che soffrigge è una musica per le mie orecchie. Il profumo di un buon ragù l'adopererei anche come dopo barba. Un piatto di fettuccine intrecciate o una oblunga forma d'arrosto, per me sono sculture vitali, degne d'un Moore».*

Ugo Tognazzi, che era anche accademico, in cucina dedicava la massima attenzione alla materia prima: nella sua tenuta di Velletri, La Tognazza, coltivava ogni qualità di frutta e ortaggi, allevava maiali, conigli, polli, faraone, produceva vino e olio. Amava innovare e sperimentare: *«La mia è una cucina d'arte. La soffro come pochi. Ed è per questo che do un'importanza fondamentale anche alla scenografia che l'accompagna, all'atmosfera che la circonda, a tutto quel flusso di sensazioni piacevoli che ti provengono dalla memoria o dall'ambiente, e che investono prepotentemente il piatto che hai davanti, arricchendolo di antichi e nuovissimi significati».*

Ha scritto vari libri di ricette, molte diventate celeberrime come il *Risotto allo Spumeggio* dove lo champagne viene fatto sgorgare sopra il risotto aggiungendo un cucchiaino di zucchero nella bottiglia mignon posta al centro del piatto di portata. Altre sue ricette di risotto sono quello azzurro, quello ai cardi e quello al melone.

Una cucina a tutto tondo, attenta ai prodotti, ai sapori e all'occhio intenta ad emozionare e a risvegliare ricordi: *«Come a Proust ogni oggetto sussurrava ricordi lontani e sepolti, così a me ogni cibo rammenta tempi perduti o ritrovati. E la gallina bollita, per esempio, mi fa riandare alla nonna, alle domeniche di Cremona, alla mostarda; e i lamponi freschi mi ricordano lontane e rare villeggiature in montagna coi miei genitori».* Le stesse emozioni, nostalgie, risa spesso amare, raccontate nei suoi film e da lui cantate nella sigla: *«Quanti sapori nel mio passato/ e quanti amori in questo lungo mio replay/ Cose che ho preso/ cose che ho dato/ e tanti errori che di corsa ad occhi chiusi rifarei./ Una serata da assaporare/ ma stando bene attenti/ dosando saggiamente gli ingredienti./ Risotto Amaro è il piatto che mi preparo/ per una serata di un replay».*

Andrea Carotti

RISOTTO AMARO

Ugo Tognazzi
(Trovajoli, Fiastrì 1981)

Stasera non vedo nessuno
resterò da solo a casa
ho già apparecchiato per uno
mi cucinerò qualcosa
ho staccato la spina del telefono per godermi la mia tranquillità
e ho invitato i ricordi a farmi visita mettendo un disco di qualche anno fa
Una serata da ricordare
da stare a tu per tu
con il ragazzo che non sono più
In compagnia di qualche fotografia
incerto tra il rimpianto e l'ironia
Una serata da non uscire
da dedicare a me
cercando una risposta che non c'è

Ma ai miei "perché?" di nuovo risponderò
"in fondo in fondo perché no?"
Quanti sapori nel mio passato!
e quanti amori in questo lungo mio replay
Cose che ho preso
cose che ho dato
e tanti errori che di corsa ad occhi chiusi rifarei
Una serata da assaporare
ma stando bene attenti
dosando saggiamente gli ingredienti
Risotto Amaro è il piatto che mi preparo
per una serata di un replay
Se viene male non mi sparo
Risotto Amaro
spero che riesca OK

Bibliografia

- BALDISSONE GIUSEPPINA, *Il riso nella letteratura*, Vercelli 2002
- BUZZI ALDO, *L'uovo alla kok*, Milano 2002
- CACCIA ALESSANDRO, *Osservazioni medico-legali e politiche per un sistema di pulizia della città di Cremona*, Cremona 1786
- CARNEVALE SCHIANCA ENRICO, *La cucina medievale*, Olschki ed, Firenze 2011
- DACQUATI LUCIANO, *Te'l dighi in cremunées (modi di dire e frasi dialettali)*, Cremonabooks, Cremona 2006
- FIORINI GIOVANNI, *L'agricoltura e le classi agricole del Circondario di Cremona*, Cremona 1882
- GRANDI ANGELO, *Descrizione della Provincia e Diocesi di Cremona*, v. I-II, Codogno 1856-1858; *Indice dei nomi e delle cose notevoli*, vol III, a cura di AeG. Taglietti ed. Turris, Cremona 1992
- JACOPETTI IRCAS NICOLA, *Il territorio agrario-forestale di Cremona nel Catasto di Carlo V (1551-1561)*, *Annali della Biblioteca statale e Libreria civica XXXI-XXXII (1980-81)*, Cremona 1984
- MARENGHI GIACOMO, *Il Circondario di Cremona*, in *Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria*, Roma 1882, vol VI, t II
- MORETTI FOGGIA AMALIA, *Le ricette di vita del dottor Amal e di Petronilla (1929-1947)*, a cura di Maria Giuseppina Muzzarelli, Fondazione Corriere della Sera, Milano 2013
- MOSCONI GIOVANNA, *Risotti*, in: *Banchetti letterari*, a cura di Gianmario Anselmi e Gino Ruozzi, Carocci ed, Roma 2011
- PERI ANGELO, *Vocabolario Cremonese-Italiano*, Cremona 1847
- ROBOLOTTI FRANCESCO, *Storia di Cremona e sua provincia*, Milano 1853
- SALARELLI ALBERTO, *Risotto - Storia di un piatto italiano*, Sometti ed, Mantova 2010
- SONSIS GIUSEPPE, *Risposte ai quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po*, Cremona 1807
- TASSANI ALESSANDRO, *Saggio di Topografia statistica, medica della Provincia di Cremona*, Milano 1847
- Cremona e il suo territorio*, in: *Mondo popolare in Lombardia*, a cura di Guido Bertolotti e Roberto Leydi, Milano 1979
- Dizionario del dialetto cremonese*, Cremona 1976
- Guida di Cremona illustrata*, Cremona 1880
- L'altra faccia del paese - Inchiesta condotta dai ragazzi della scuola media S. Iacini di Casalbuttano*, Emme ed., Milano 1975
- Risaie e malaria nelle campagne del Cremasco tra il XVI e il XIX secolo*, quaderni 1-2 del laboratorio di storia del liceo classico "A. Racchetti", Crema 2011-2013

Ricettari

AA.VV, *Giuseppe Verdi, un goloso raffinato*, Parma 2001

CODAZZI ROBERTO, *Libiamo né lieti calici. L'alfabeto della cucina verdiana*, Cremona 2013

DURANTI G. CARLO M., *Della suavit  di sapori nella cucina rustica cremonese*, Cremona s.i.d.

Cui p  s ta 'l t aol, a cura di Lydia Visioli Galetti, Cremona 1976

La cucina scacciacrissi a cura di Ambrogio Saronni, Cremona Fiere 2009

La cuoca cremonese, almanacco per l'anno 1794, ed. facsimilare a cura di Carla Bertinelli Spotti, Cremona 1987

Manuale di 150 ricette di cucina di guerra, Cremona 1916.

Quadri e colori, ricette colorate a cura di Ambrogio Saronni, Cremona Fiere 2010

Ricettario e curiosit  della cucina soresinese, a cura di Giorgio Armelloni, Soresina s.i.d.

Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio, a cura di M. Marini, Slow Food ed., Bra (CN) 1998