

Il nostro riso ancora sulla pianta pronto per essere raccolto



Domenica 2 ottobre la Riseria di Rovasenda produttrice del Riso Italiano solidale ha invitato i Gruppi d'Acquisto che comprano i loro prodotti ad una visita all'azienda agricola.

Il nostro Gas ha partecipato a questo incontro con Maria Paola che è il nostro storico produttore di riso e ha già partecipato a due nostre riunioni/cene.



La Riseria si trova a **Rovasenda** (VC) e si raggiunge in circa due ore di macchina.

La superficie delle terre è molto estesa e nella coltivazione viene utilizzata la rotazione colturale per arricchire il terreno in modo naturale e controllare il diffondersi di erbe infestanti che vengono tolte a mano nella risaia quando c'è ancora l'acqua. La tecnica è detta del sovescio, si tratta della semina di una coltura intercalare da interrare prima della semina della coltura principale per mantenere o migliorare la fertilità del suolo (una delle pratiche contadine più antiche) .

In questo periodo alla riseria stanno raccogliendo il nuovo riso e il tempo ci ha permesso, domenica, di assistere al raccolto



La risaia è delimitata da canali e canaletti che servono, con un sistema di dighe e tubazioni, a vuotare e svuotare la risaia. Nella foto soprastante si vede Pippo dentro la risaia e il suo nipotino fuori dalla piantagione. Il carico e lo scarico delle acque funzionano con un sistema analogo a quello delle acque bianche e nere con tubazioni separate.

Il campo viene ingrassato utilizzando il pascolo delle pecore.

Nella riseria si coltiva il riso e lo si confeziona ed etichetta pronto per essere consegnato a noi. Abbiamo quindi visto le piante di riso ed assistito a parte del raccolto. La coltivazione ci è stata prima spiegata, con *lievissimo* accento bergamasco, da Pippo già missionario laico in Bolivia ed ora prezioso collaboratore di Maria Paola alla riseria.

L'azienda è sempre più orientata a sperimentare e adottare coltivazioni a ridotto impatto ambientale e negli ultimi anni sono state adottate tecniche di coltivazioni eco-compatibili che danno luogo a una produzione di riso di elevata qualità e rispettosa dell'ambiente.

Pippo ha spiegato che la produzione, con sistemi privi di antiparassitari, diminuisce: un campo di riso bio produce 13/14 quintali di riso contro i 20/22 di un campo coltivato in modo convenzionale.

Il riso biologico è più “appetibile” per farfalline e altri insetti, specialmente d'estate.



Per la conservazione, dato che è un prodotto secco, ci è stato consigliato l'utilizzo sia del freezer sia del frigorifero (avendo cura di proteggerlo dalla troppa umidità).

Il riso della riseria non viene brillato (colorato).

Le certificazioni bio sono in corso di acquisizione.



Il riso viene tagliato con la mietitrebbia che elimina la paglia e lo porta nei cilindri.

Il riso viene poi sottoposto al procedimento di essiccazione ossia portato da un'umidità di 19/23 gradi a 12/13 gradi di umidità.



Pippo ha anche spiegato che il riso non deve prendere il caldo e deve stare sempre in ambiente arieggiato. Anche il punteruolo, insetto sgradevole talvolta presente nel riso, se ne va non appena portato al sole (non è necessario buttare via il riso).



L'Azienda destina il 40% dei proventi della vendita del suo riso a favore di associazioni che hanno seri progetti in paesi in via di sviluppo e può fare questo, come ha spiegato Maria Paola, solo grazie all'acquisto da parte dei gruppi di acquisto solidale perché il margine di guadagno lo consente.



Maria Paola ha realizzato un piccolo Museo di cultura contadina che mostra come, in un tempo relativamente breve, le macchine abbiano modificato la coltivazione del riso in modo radicale: basti pensare che la separazione tra la paglia ed il riso una volta veniva effettuata tirando il riso controvento con una pala (la paglia volava via ed il chicco cadeva al suolo).



Questa è invece una “ventolina” che permetteva questa separazione tra chicco e paglia con l’utilizzo di una ventola.



Maria Paola ha mostrato poi altre attrezzature agricole da lei conservate nel museo.

Il pranzo è stato condiviso anche con altri gruppi che acquistano il riso.



Nel corso del pranzo sono nuovamente intervenuti sia Maria Paola che Pippo che hanno parlato dei progetti solidali e che hanno nuovamente ringraziato tutti i gruppi come il nostro che, acquistando il riso, permettono alla riseria di proseguire nei contributi a progetti di solidarietà nei paesi in via di sviluppo.

Maria Paola ha poi invitato altri produttori della zona ad esporre prodotti locali nella propria terra per darci un “assaggio” di altre coltivazioni locali.

Il vino che è stato presentato nella riseria è quello che Maria Paola vende, nel periodo natalizio, con la confezione “riso e vino”.

Maria Paola ha precisato che quest'anno il Riso Carnaroli, il Rosa Marchetti e il S.Andrea sono stati coltivati in modo assolutamente naturale, mentre per il Baldo è l'ultimo anno di una coltivazione convenzionale, comunque attenta alla natura



Solo il prossimo anno (produzione 2017) la Riseria potrà avvalerci del marchio BIO, anche se, come risulta dalla documentazione che ci è stata fornita, le analisi eseguite a campione su una pianta del Carnaroli attuale, a cura della ditta Ecor (natura si), interessata ai prodotti della Riseria, mostrano l'assenza di tracce di sostanze chimiche.

Vi sarà, dalla prossima consegna, un aumento per il riso S.Andrea giustificato dal passaggio al naturale.

Ci sarà inoltre il riso sottovuoto da 1 kg anche nei mesi invernali: tale confezione si rende necessaria per chi non ha modo di conservare al fresco

Il nuovo riso sarà disponibile a partire dai primi di Novembre, forse anche dall'ultima settimana di Ottobre.



AZIENDA AGRICOLA DI BORGARONA SUDARATE MARA
CASA NA TEGOLE 1000 - BORGARONA (VC)
tel. 0421 87 87 700 - info@aziendaagricola.it

RISO

18

SUPERFINO CARNAROLI

METODO DI COLTIVAZIONE
www.aziendaagricola.it
Sottile e sabbioso grazie all'abbinamento della tecnica del ammollo di
lungo periodo e granulato, si ripulisce con cura da tutte le impurità.

NON
COMMESTIBILE