

RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Riso di Grumolo delle Abbadesse.



La storia

Nel libro "Le Abbadesse di Grumolo", G. Ardinghi scrive "L'area di produzione denominata "Antico territorio delle Abbadesse" è situata a sud-est di Vicenza, fra Bacchiglione e Brenta e più precisamente tra i fiumi Tesina e Ceresone". Nella pubblicazione "L'Italia dei Presidi", edita da Slow Food, si legge: "A Grumolo delle Abbadesse il riso, introdotto dalle monache dell'abbazia benedettina di San Pietro di Vicenza, si coltiva dal Cinquecento. Alle badesse si devono la bonifica dei terreni, il disboscamento e il prosciugamento delle paludi e degli acquitrini, e l'irrigazione con la costruzione di canali - parecchi dei quali tuttora utilizzati - "per condur a Grumolo acque per risara", come citano documenti di archivio. La Moneghina, che attraversa il centro di Grumolo, in passato era la via principale per il trasporto di riso che avveniva

per mezzo di barche e barconi trainati da cavalli lungo gli argini; il riso era poi stipato nel magazzino delle badesse in attesa della vendita". Furono infatti le Abbadesse a sfruttare le loro proprietà per dare vita alla risicoltura nella zona, che però ha cominciato a declinare fin dagli inizi dell'Ottocento dopo la soppressione degli ordini religiosi ad opera di Napoleone. I territori sono stati quindi suddivisi tra vari proprietari, ma col tempo la crisi di questa coltivazione ha drasticamente ridotto le dimensioni delle risaie e quindi la produzione. Annualmente si tiene in paese, nel mese di settembre, la tradizionale festa del riso.

Descrizione del prodotto

Le varietà di riso coltivate sono il Vialone nano e il Carnaroli. Quando in riso è pronto per la vendita deve presentare colorazione bianca e dimensioni medie di circa 6 mm di lunghezza e 3-3,4 mm di larghezza.

Processo di produzione

Il terreno di risaia deve rimanere sommerso da uno strato di acqua durante quasi tutto il ciclo produttivo. La semina avviene tra aprile e maggio. La concimazione e la lotta alle infestanti sono molto importanti per la sua coltivazione. A giugno le piante vanno in spiga e ad agosto biondeggiano. Prima della raccolta si procede all'asciutta finale della risaia allontanando le acque e attendendo che le piante siano completamente ingiallite, per effettuare la trebbiatura del risone. Successivamente si procede alla sua essiccazione che avviene in essiccatoi; non è ammesso l'uso di additivi (oli, conservanti, sbiancanti, ecc.).

Una volta essiccato, il risone viene lavorato (pilato), attraverso vari passaggi, per staccare i granelli dalla lolla (sbramatura) da cui si ottiene il riso integrale, poi con la lolla con l'asportazione della gemma, della pula e del farinaccio (sbiancatura) e ottenere un prodotto mercantile. La lavorazione deve essere a bassa produzione oraria, tale da differenziare ed esaltare le caratteristiche del prodotto da quello industriale.

Usi

Il riso fornisce una buona percentuale di calorie e di zuccheri. Possiede discrete quantità di vitamine, ferro e fosforo e ha proprietà antiuriche. È ampiamente utilizzato in cucina sia per la preparazione di primi piatti, in particolar modo risotti, che come contorno.

Reperibilità

Il "riso di Grumolo delle Abbadesse" è reperibile sia durante la "Festa del riso" sia presso i ristoranti e i rivenditori al dettaglio della zona.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Grumolo delle Abbadesse, provincia di Vicenza.

