

# Il riso e la letteratura<sup>1</sup>

*Il riso e la risaia hanno nella letteratura italiana un'identificazione soprattutto paesaggistica, che descrive un'estesa, sottile lastra d'acqua, rigata in modo geometrico da sottili lingue di terra. Si tratta di un'immagine ricorrente ma effimera: la risaia allagata, "terra d'acqua", ha una durata stagionale di due mesi o poco più, dalla semina alla crescita della pianticella, che poi nasconderà con folte spighe e lunghe foglie lanceolate l'acqua stagnante sulle radici.*

Per avere la prima opera sistematica sul riso occorre attendere il 1758, quando **Giova Battista Spolverini pubblica *La coltura del riso, un carme di circa 500 versi***, dove sono analizzate anche le problematiche inerenti, come le malattie della pianta e l'impatto ambientale delle risaie. Il poema è diviso in quattro libri.

Il primo, è dedicato alla scelta del terreno e a quella dell'acqua, i due elementi essenziali della coltura, due temi che offrono all'autore l'occasione per dotte divagazioni negli orizzonti dello scibile agronomico, dalla tipologia dei suoli alla disposizione degli appezzamenti del podere, dal tracciamento dei fossi di scolo alle precauzioni dei cattivi vicini. Altri temi messi in luce sono il ruolo del riso nella successione delle colture, la descrizione degli strumenti impiegati dall'agrimensore nel tracciamento dei fossi che condurranno l'acqua alla risaia e l'economia forestale.

Il riso nella successione delle colture:

---

<sup>1</sup> Il percorso sulla letterarietà del riso è visionabile nei contenuti multimediali al link:  
[https://www.tes.com/my-resources/lessons/w\\_-To47jTYIAAA/edit](https://www.tes.com/my-resources/lessons/w_-To47jTYIAAA/edit)

**Ove il Riso pur dianzi ebbe sua stanza  
Ben colta e grata, ivi, pria rotto il campo,**

Gli strumenti utilizzati per il tracciamento dei fossi:

**Chi librar l'archipenzolo, o lo squadro  
Ama, e piombarlo sovrapposto a riga;  
Chi due pensili ampolle a un segno colme**

L'economia forestale:

**Poco spazio o terren resta a gli armenti,  
E già, toltosi il più, gli ultimi avanzi  
L'aratro vincitor de' paschi agogna:  
Né tra brevi ristretto erbose macchie,  
Al bifolco il pastor ragion contende...**

**L'abbia a nuova stagione il ruvid'orzo,  
O qualch'altra sementa al Marzo amica...**

**Chi cristallin cavo cilindro, ov'erri  
Sottil, chiusa in liquor, aerea bolla....**

Nel secondo libro Spolverini propone una curiosa ipotesi sull'introduzione del riso in Europa, proclamandone artefici gli Spagnoli, l'autore veronese esamina, successivamente, le fasi della coltura, che ha inizio con una serie di tre arature e un'accurata concimazione.

Un certo interesse riveste la descrizione delle arature, affidate a una molteplicità di attiragli, parte di proprietà dell'azienda, parte di terzi che offrono a giornata il proprio lavoro e quello dei propri animali: un'immagine che suggerisce lo scenario della grande proprietà nobiliare, condotta direttamente o concessa a un affittuario provveduto di mezzi e capitali. Per il costo degli apprestamenti agronomici e per la complessità delle operazioni colturali è nella grande azienda che il riso trova, fino dall'introduzione nella Valle Padana:

**... Innanzi a tutti  
Vadan pure a segnar la prima traccia  
Quei che soggetti a te meno gelosi  
Son de' bovi non suoi, ben fondo e largo  
A' seguaci stranier segnando il taglio...**

Il terzo libro illustra le cure della risaia durante l'estate: tra le operazioni volte ad assicurare alla coltura la luce e il calore necessari al rigoglio, esercita un ruolo essenziale la mondatura, il più oneroso di tutti i lavori della risaia, tradizionalmente svolto da squadre di giovani donne. Nel corso della stagione di crescita, la mondatura dovrà essere eseguita due volte, la prima a maggio e la seconda a luglio. Al termine della mondatura, dovrà essere rimessa l'acqua, che è stata tolta per l'esecuzione del lavoro.

**D'ogni parte oramai spunta, e s'innalza  
L'altier volgo ribelle, e insidioso  
Sì mentisce talor l'aspetto, i panni,  
La statura, il colar, che l'occhio stesso  
Del più accorto villan lo scerne a pena.**

L'ultimo libro si riferisce alla parte del raccolto destinata al consumo, prima di giungere alle tavole apparecchiate, il riso, dovrà soggiacere ad un'ulteriore serie di lavorazioni, la bramatura e la brillatura, per la cui esecuzione durante la storia millenaria della coltura è stato apprestato un complesso povero di apparecchi. Con sintetica precisione, l'autore, descrive quelli più comuni nelle campagne padane del suo tempo.

**Or poi ch'entro il granajo abbia riposta  
Sua ricolta il villan, pensi che al fine  
De la corteccia di nudarla è tempo.  
Molt'ingegni a quest'uso inventò l'arte.  
Altri a brillar la pone in fra due mole,  
Nel cui superior ciottolo inserto  
Sughero i grani rigirando spoglia:  
Altri a percosse d'appuntato pillo  
Dolcemente gli sguscia entro un mortajo:  
Altri per fin fra molte usanze ha questa  
(Come l'Italia mia) ch'uomo, o giumento...**

Tra l'altro, descrive anche l'abbigliamento delle mondine: *Sian tra spessi laccioli lor vesti avvolte e annodate così che scendan giusto in guisa di calzono per sino l'anche.*

A quest'ultimo aspetto si riallaccia un celebre componimento di **Giuseppe Parini**, l'ode ***La salubrità dell'aria***, che analizza secondo i criteri illuministici le conseguenze prodotte da una coltura risicola ormai diventata diffusissima in Lombardia.

L'ode, scritta nel 1759 e pubblicata nel 1791, affronta la tematica dell'aria, proposta dall'Accademia dei Trasformati, descrivendo l'inquinamento ambientale di Milano, determinato da coltivazioni nocive e dalla presenza di rifiuti ammorbanti. Parini tratta quindi un argomento di stringente attualità mediante uno stile intriso di realismo e, al tempo stesso, di suggestioni classiche.

Le sestine, formate da quattro settenari, seguono lo schema ABABCC.

Ai tempi di Parini le risaie davano alti profitti ai proprietari terrieri, ma le piantine di riso dovevano restare immerse nelle acque stagnanti; inoltre, i prati venivano costantemente allagati (le marcite), per aumentare la produzione di foraggio destinato all'allevamento.

La critica è spietata: per conseguire precisi ed egoistici interessi economici, i proprietari terrieri sono arrivati a piantare il riso fin sotto le mura di Milano, esponendo la città ai miasmi dell'acqua stagnante e al fango. Quindi il poeta, dopo aver condannato chi " *per lucro ebbe a vile / la salute civile*", addita le tristi conseguenze di quell'avidità: " *ma dipinti in viso / di mortali pallori / entro al mal nato riso / i languenti cultori...*"; i contadini delle risaie, immersi nell'acqua, pallidi e stremati dalle malattie diventano un vivente atto d'accusa contro l'insensibilità non solo dell'aristocrazia terriera, ma anche delle istituzioni. Ben diversi " *i villan vispi e sciolti / sparsi per li raccolti*", i " *baldanzosi fianchi / de le ardite villane*", " *non mai stanchi / dietro al crescente pane*". Indubbiamente Parini preferisce il frumento al riso, la dolcezza del paesaggio della sua Brianza all'inquinamento della città di Milano.

Il poeta immagina di ritornare dalla città sui colli nativi e contrappone la salubrità della Brianza alle cattive condizioni igienico-sanitarie del capoluogo lombardo, dove la salute pubblica era messa a rischio dagli acquitrini.

Oh beato terreno  
del vago Eupili mio,  
ecco al fin nel tuo seno  
m'accogli; e del natò  
aere mi circondi;  
e il petto avido inondi...

Oh terra felice  
del mio ameno lago di Pusiano,  
ecco che infine mi accogli nel tuo abbraccio;  
e con l'aria del luogo natale  
mi avvolgi; e riempi  
il petto desideroso di aria pura...

Ma che il riso sia diventato, tra il XVIII e il XIX secolo non solo un affare economico, ma soprattutto un'abitudine alimentare per la società milanese e, più in generale, lombarda, è testimoniato da brevi ma gustosi cenni in altre opere letterarie di successo.

**Carlo Porta**, nel suo componimento in dialetto milanese ***La preghiera*** del 1820 che si inserisce a buon diritto nel filone di critica dell'aristocrazia e, più marginalmente, del clero, narra la disavventura di una nobildonna che, giunta sul piazzale della chiesa di San Celso (Milano), scivola e cade, ricevendo gli sfottò dei popolani presenti. La vicenda è narrata in prima persona dalla donna

a un religioso ospite per il pranzo. Il Porta ci mostra il carattere ipocrita e classista dell'aristocrazia attraverso la preghiera che Donna Fabia Fabron De Fabrian rivolge al Signore.

Porta tratteggia un gustoso quadretto di interno milanese: Donna Fabia Fabron de Fabrian, è seduta accanto al fuoco in compagnia di padre Sigismondo, suo confidente, che *"intrattanta el ghe usava la bontà / (intrattanta, s'intend, c he el ris coseva) / de ascoltagh sto discors che la faseva"*. La cottura del riso appare quasi come un rito, che ha una durata precisa e da rispettare scrupolosamente, al punto tale che il racconto della nobildonna e la conseguente attenzione del religioso devono rientrare in quel tempo, pena ...l'orrore del riso scotto! Don Sigismondo non è disposto a concedere alla sua interlocutrice più di questo tempo, e mentre ascolta distrattamente lo sproloquio di Donna Fabia, in realtà è più attento a captare il brontolio del riso nella pentola, il rumore dei piatti e delle posate, fino al liberatorio annuncio che il risotto è servito e la zuppiera fumante interrompe ogni altra considerazione. Il riso ha messo a tacere tutti: nobili, religiosi e popolari, padroni e servi.

Uno scenario molto simile è quello descritto da **Antonio Fogazzaro proprio all'inizio del suo celebre romanzo *Piccolo mondo antico*. Il primo capitolo è intitolato *"Risotto e tartufi"*, ossia il piatto che costituisce l'aspettativa principale di alcuni degli invitati al pranzo della marchesa Maironi: i coniugi Pasotti e il curato Di Puria si lanciano in una serie di supposizioni circa il menu, che rappresenta per loro non solo una ghiottoneria, ma anche una sorta di promozione sociale. I loro battibecchi "risotto sì, risotto no", costituiscono il filo conduttore di tutto il capitolo, facendo da contrappunto agli altri temi che si delineano: le manovre della marchesa e della signora Carabelli per combinare il matrimonio dei rispettivi rampolli, i discorsi politici, i convenevoli sociali. Finalmente il dubbio si scioglie: il risotto coi tartufi c'è, ma per essere subito "rovinato" dall'uscita infuriata di Franco Maironi e dal conseguente sconvolgimento delle signore. Rimane in tavola il risotto, accompagnato dai suoi tartufi, allusione alla genia di ipocriti cui appartengono il curato di Puria e il Pasotti.**

Nel secondo Ottocento, con l'avvento della letteratura verista e della nuova attenzione per le problematiche sociali, specie quelle legate alla dura vita dei campi, il riso compare come elemento che caratterizza un ambiente difficile, fatto di fatica e di sacrifici, dove non è raro che i personaggi soccombano.

**La scrittrice Marchesa Colombi (pseudonimo di Maria Antonietta Torriani Torelli, moglie di Eugenio Torelli, fondatore e primo direttore del Corriere della Sera, Novara 1846-Milano 1920), vicina ai modelli del Verismo, scrive il romanzo *In risaia*, una delle prime testimonianze di denuncia sociale, specie per quanto riguarda la condizione femminile.**

*Nanna Lavatelli aveva trascorso la propria infanzia a custodire le oche nell'aia adiacente al cascinale in cui viveva, tra Novara e Trecate, insieme con i genitori e il fratello Pietro. Poi crescendo si era dedicata alla coltivazione dell'orto, alla filatura della lana e ai lavori domestici in genere. Ora a diciassette anni era ormai una giovane donna da marito: alta, magra e aggraziata, con un incarnato del viso dorato e leggermente brunito, dotata di una lunga chioma bionda e fluente. La sua bellezza non era sfuggita a Gaudenzio, un carrettiere che trasportava calce, ghiaia, letame e legna da ardere, ma aveva l'aria di un cittadino e piaceva a tutte le fanciulle. L'usanza voleva che per poter essere chieste in sposa, ognuna di esse dovesse mostrare tra i capelli uno spillone d'argento. Ma il padre di Nanna, che pure si spaccava la schiena sui campi dalla mattina alla sera e conduceva una vita modesta, non era ancora riuscito a*

*mettere insieme la cifra necessaria per acquistargliela. La ragazza decide dunque di unire il proprio destino a quello di altre ragazze, andando a lavorare in risaia. Un mestiere duro e sfiancante, che le procurerà i soldi per comprare lo spillone d'argento, ma la priverà completamente dei capelli in cui avrebbe dovuto apporla, modificando il corso della sua esistenza...*

Ambientato nel mondo delle risaie della pianura padana (le stesse che saranno poi teatro del celebre film *Riso amaro*), il libro ha per protagonista Nanna, che perde i capelli in seguito alle febbri contratte durante la monda del riso, ma che cerca disperatamente di non perdere la sua dignità, di non farla affondare nell'acqua della risaia, che si è presa già la sua bellezza e i suoi sogni d'amore.

Ben diverso è il richiamo al riso che troviamo nel **Manifesto della cucina futurista**, che trapianta nel campo dell'alimentazione i precetti estetici e ideologici della corrente. L'estetica culinaria di Marinetti si sviluppa attorno a due poli, che sono il nazionalismo e la religione della velocità. Nutrirsi velocemente con prodotti d'avanguardia significa assimilare prima con il cervello che con la bocca e spregiare, di conseguenza, i rituali digestivi. Per tali motivi **Marinetti** condanna la pasta asciutta e assolve il riso (infatti troviamo l'Ente Nazionale Risi in prima fila in questa battaglia, accanto ai Futuristi), a favore di una vera e propria rivoluzione dietetica e culinaria, dove viene sottolineata l'importanza anche del colore dei piatti e delle loro forme rispetto al sapore degli alimenti. Dal Manifesto stralciamo quanto segue:

*Sentiamo la necessità d'impedire che l'Italiano diventi cubico, massiccio impiombato da una compattezza umana e cieca. Si armonizzi, invece sempre più coll'italiana, snella trasparenza spiraleica di passione, tenerezza, luce, volontà, slancio, tenacia eroica. Prepariamo una agilità dei corpi italiani... Convinti che nella probabile deflagrazione vincerà il popolo più agile, noi Futuristi, dopo aver agilizzato la letteratura con le parole in libertà, svuotato il teatro dalla noia, creato lo splendore geometrico architettonico senza decorativismo, la cinematografia e la fotografia astratte, stabiliamo ora il nutrimento adatto ad una vita sempre più aerea e veloce. Crediamo anzitutto necessaria l'abolizione della pasta asciutta, assurda religione gastronomica italiana.*

Al suo posto i Futuristi scelgono il riso, che *"rompe l'ordinamento passatista"* e può essere preparato in vari modi e consentire l'accostamento di vari colori o essere servito in varie forme, dagli antipasti ai dolci, 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"*. Non a caso, la lista del primo pranzo futurista prevede *"Tuttoriso, con vino e birra"*.

Anche la letteratura contemporanea ha fatto sua l'immagine del riso.

Un personaggio molto amato dal pubblico di oggi, ovvero **il commissario Montalbano, creato dallo scrittore Andrea Camilleri, adora gli arancini di riso**. *"Gesù, gli arancini di Adelina! Li aveva assaggiati solo una volta: un ricordo che sicuramente gli era trasunto nel DNA, nel patrimonio genetico. Adelina ci metteva due giornate sane sane a prepararli. Ne sapeva a memoria la ricetta.*

*Si fa bollire l'acqua, con sale e zafferano in polvere, vi si butta il riso e si porta a cottura, facendo asciugare tutta l'acqua come per il risotto; quando il riso è cotto si condisce con burro e grana e si lascia raffreddare. A parte, si prepara una besciamella, si cuociono i piselli e si uniscono a prosciutto e mozzarella a cubetti e poi si mescola il tutto alla besciamella. "A questo punto si piglia tanticchia di risotto, s'assistema nel palmo di una mano fatta a conca, ci si mette dentro quanto un*

cucchiaio di composta e si copre con dell'altro riso a formare una bella palla. Ogni palla si fa rotolare nella farina, poi si passa nel bianco d'ovo e nel pane grattato. Dopo, tutti gli arancini s'infilano in una padeddra d'olio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d'oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta. E alla fine, ringraziannu u Signuruzzu, si mangiano! Montalbano non ebbe dubbio con chi cenare la notte di Capodanno. Solo una domanda l'angustiò prima di pigliare sonno: i due delinquenti figli di Adelina ce l'avrebbero fatta a restare in libertà fino al giorno appresso?" (da **Gli arancini di Montalbano**).

Dalla Sicilia alla Pianura Padana il percorso non è brevissimo, ma sulle tracce del riso letterario risaliamo l'Italia, per concludere l'itinerario nella **Terra d'acque, come Sebastiano Vassalli chiama la Bassa Novarese in un suo recentissimo libro**. Già questa zona era stata lo sfondo di un suo famosissimo romanzo, **La Chimera**, dove descrive "quella parte del contado di Novara, ricca d'acque sorgive, coltivata prevalentemente a riso. Queste risaie per la legge non esistevano, avendo il governatore di Milano, marchese d'Ayamonte, con una grida del 1527, vietato la coltivazione del riso, per evitare infezione di aree e mortalità tra i rustici. Contro le grida del D'Ayam onte e del suo successore Carlo d'Aragona, ne/1584 erano insorti i Professori medici del Collegio di Novara affermando che le risaie non avrebbero infettato l'aria e danneggiato gli uomini, a patto che fossero lontane un chilometro e mezzo dall'abitato e soprattutto che le acque dei risi decorrano liberamente, né in alcun modo s'impaludino.

Con **Terra d'acque. Novara, la pianura, il riso, Vassalli** racconta se stesso e i suoi luoghi, ripercorrendo momenti significativi della storia, dal Seicento, già teatro della *Chimera*, fino ai ricordi personali del 25 aprile 1945 a Novara. Tutte queste vicende rivivono nella pianura dove regna il connubio di terra e acqua: fiumi, torrenti, canali e rogge, cavi e fontanili, sono le arterie vitali che, zolla per zolla, fecondano la Bassa e ne fanno una delle terre più fertili d'Italia, ma anche quella dove regna il "riso amaro", simbolo della fine della civiltà contadina.

*Prima che i saporiti risotti con pasta di salame, fegatini d'oca o fagioli arrivino in tavola, il campo richiede un impegnativo lavoro: in primavera si prepara il terreno con aratura, annaffiatura e concimazione; attraverso il complesso sistema di canali si allaga per mantenere la temperatura costante, quindi si semina a spaglio; in estate monda delle erbe infestanti, in autunno mietitura con macchine che separano la granella dalla paglia. Il risone (la cariosside) viene pulito dai residui, la successiva sbramatura elimina la lolla ottenendo il riso integrale, quindi la sbiancatura elimina il germe. Ecco il riso pronto per l'uso: tondo, fino, semifino, superfino per saporiti risotti e minestre o per impastare il pane insieme alla farina di grano tenero.*

*Prima della sua diffusione in Occidente come alimento, questa graminacea di origine cinese era spezia e ingrediente per dolci, infatti nel libro della spesa dei duchi di Savoia nel 1300 è annotato un acquisto di riso per dolci. Tale uso è stato esportato anche ad Anversa dove i dolci di riso sono molto diffusi.*

Infine, va citato il libro **Le stagioni dell'acqua, di Laura Bosio, finalista al Premio Strega 2007**. Il titolo, come afferma la stessa autrice, è ispirato a un verso di Giuseppe Conte e rimanda all'acqua intesa come acqua delle risaie, quella che si usa per coltivare il riso. Laura Bosio è nata a Vercelli e questo libro è nato dal suo desiderio di conoscere meglio il mondo da cui proviene, e del quale il riso è la cifra e l'anima. Quindi, il riso come autobiografia, ma anche come coltivazione e lavoro, come paesaggio in cui il cielo e la terra si capovolgono; il riso come pianta simbolica, debole e allo stesso tempo forte, pianta che si coltiva in condizioni dure e difficili, ma che sfama milioni di persone in tutto il mondo, persone che senza il riso non potrebbero vivere.

Il racconto si svolge nell'arco di una settimana in una tenuta che si trova nelle risaie vercellesi. La proprietaria della casa è Bianca, un'anziana donna che convoca l'ex nuora e il nipote Filippo per cedere loro la sua proprietà. L'incontro dei tre genera ricordi, emozioni e amori. Il riso fa da sfondo a una serie di vicende che si intrecciano. Una di queste vicende è la misteriosa morte di un ragazzo cinese appena trasferitosi nelle risaie vercellesi e brutalmente violentato e ucciso. La storia si conclude con l'avvicinamento di Filippo e la ex- nuora di Bianca.

Nel testo il riso svolge un importante funzione di sfondo e di caratterizzazione dell'ambiente circostante, dando vita a un mondo vivo intorno agli eventi della storia.

Si possono trovare bellissime descrizioni e interessanti aneddoti storici come:

- "Aprire il riso, rastrellarlo e raccoglierlo la sera in cumuli ordinati richiedeva le attenzioni quotidiane di molte persone".
- "Da queste parti il riso è una fonte di vita, un orgoglio e una prigionia, e la [terra d'acqua] è l'immagine a cui non si sfugge: è nei titoli delle mostre fotografiche, con i tramonti lunghi sulla risaia allagata e i pioppi che si riflettono (o si suicidano?) a testa in giù; è nei quadri dei pittori locali, ispessita dai colori a olio o appiattita dagli acrilici; è nei versi dei poeti, nei discorsi degli amministratori, nei cartelli.
- "Nel milanese erano così gelosi del riso da emanare una grida che proibiva a chiunque di esportarlo fuori dal ducato."
- "All'inizio il riso veniva coltivato nelle paludi e negli stagni di cui era ricca la pianura. Ma i risultati erano poco soddisfacenti: la pianta cresceva asfittica nelle acque prive di ossigeno. Se si voleva un buon raccolto era indispensabile impiegare acque correnti. Così i canali, con l'aumento della produzione, erano diventati necessari."
- In sanscrito, la lingua dell'India antica, il riso si chiamava vrihi, una parola piuttosto distante dalla nostra, ma che aveva assonanze con la parola adottata nella vicina Persia, brizi. I greci l'avevano ribattezzato oriza. Qualcuno pensa che riso derivi da arisi, termine dell'antico Tamul, altri lo fanno provenire da Orissa, città del golfo del Bengala celebre per la coltivazione e l'esportazione del riso."

La scrittrice, attraverso personaggi di ieri e di oggi, offre il ritratto di un ambiente e di un'epoca che ha segnato l'ingresso nel mondo del lavoro delle donne, che sono le vere protagoniste del libro, ma anche il loro sfruttamento. Gli uomini hanno un ruolo volutamente marginale, perché il riso, la sua coltura, il raccolto, appartengono alle donne, alle loro fatiche ma anche al loro amore per la terra.

*Scrivere è un po' come coltivare il riso (dice Laura Sosio): ci vuole dedizione, ci vuole pazienza, estro, attenzione, capacità di osservare, così come per essere un buon agricoltore. Secondo me, ci sono affinità con la scrittura.*