

Il riso nella Patria del Friuli

di Giorgio Sartori

Ci fu un periodo in cui, veramente, il riso abbondava sulla bocca dei friulani. Alla fine degli anni Venti, infatti, contro un consumo nazionale medio pro capite di 24 chili, i friulani ne consumavano ben 50. Oggi, il consumo pro capite è soltanto di 5,5 chili all'anno. Un'ottima occasione, quindi, per rispolverare dal nostro passato un importante patrimonio, gastronomico, culturale e anche sociale. Giuseppina Perusini Antonini segnala un inventario scritto del 1446 in cui, il notaio Antonio Janis di Cividale, elenca pure un sacchetto sigillato di riso, sicuramente di provenienza non locale. Potrebbe essere questa, comunque, la prima notizia documentata del consumo di riso in Friuli. Valerio Rossitti fa notare, poi, che Martino da Como, cuoco del patriarca d'Aquileia Ludovico Trevisan Mezzarota (1439-1465), nel suo "*Libro de arte coquinaria*", pubblica sei ricette a base di riso. Dati d'archivio precisi, riferisce ancora il Rossitti, li abbiamo dopo il 1500 nella zona di Fraforeano, già feudo dei conti di Varmo. I Badoer, nel 1600-1700, compirono le prime sistemazioni irrigue nella zona. Fin dal '700, anche altre zone del Friuli furono interessate da tale coltivazione: a Titiano, a Paradiso e ad Aquileia. Qui si ha notizia di coltivazioni iniziate certamente nel '700, durate per tutto l'800 e abbandonate nei primi decenni del '900.

A probabile testimonianza di tutto ciò, ancora nei pressi di San Lorenzo di Fiumicello vi è il toponimo "risera". Sempre a Fraforeano, nel 1752, Antonio Gaspari, fittavolo dei nuovi proprietari Calbo-Grotta, diede grande sviluppo alla coltura del riso, introducendo la prima risaia a vicenda (*inserita in una rotazione agraria quadriennale*). La stessa famiglia Gaspari, in seguito, divenne proprietaria della tenuta che, però, cadde in abbandono intorno al decennio 1860-'70, o forse prima.

Nella statistica napoleonica del 1807 del Dipartimento di Passariano, infatti, nel comune di Ronchis si segnala la sola presenza di "*riso per fabbisogno*". Ma è il conte Vittorio de Asarta, a fine Ottocento, a dare alla tenuta il massimo splendore con metodo e utilizzando pure un apposito laboratorio scientifico. Fraforeano diviene così una sorta di '*azienda pilota*', meta di studiosi d'agricoltura che vi giungono da ogni parte d'Italia. Le risaie si

estendono su 600 ettari e occupano, nel periodo di massima intensità d'impiego, oltre 500 persone. Le mondine, in particolare, giungono qui pure da fuori regione.

Nel 1883, **il sindaco di San Giorgio di Nogaro**, Pio Antonio Ferrari, scrisse:

“La coltivazione delle risaie in questo comune non è molto antica e pare non risalga oltre il primo quarto del secolo presente”. Le prime risaie in comune pare fossero quelle dello stabile di Torre di Zuino (oggi Torviscosa), che poscia le ampliò ed estese. Le risaie sono situate quasi tutte a sud del territorio in luoghi ordinariamente d'aria malsana, e soggetti alle colme ed ai rigurgiti sciroccali, ond'è che son difese da argini e regolate per l'influsso delle acque da opportune portelle di chiusa e di scarico.”

Nelle risaie sono occupate molte braccia, specialmente donne. Il medio prodotto del riso è di ettolitri 12 per campo. A Malisana e Torre di Zuino, all'epoca, vi erano 840 campi investiti a risaia, scesi a 360 circa nel 1903. Trent'anni dopo, in quell'area, si producevano ancora 3.500 quintali di risone. Sul finire dell'Ottocento, la contessa Rosa di Strassoldo, nei fabbricati annessi all'omonimo castello di Sopra, tuttora visibile, attivò una pilatrice ad acqua per la pulizia del riso che inviava regolarmente alla corte di Vienna dove era di casa. Essa, infatti, era nuora del vicerè e figlia del barone moravo Franz Kuhn von Kuhnenfeld.

Anche nella zona Boscat, ai limiti della laguna, esisteva un'antica pileria. Altre, erano attive a Pocenia, a Corgnolo di Porpetto, San Giorgio di Nogaro e davano lavoro ad alcune decine di persone. Non bisogna dimenticare, infine, la Risiera di Trieste (san Sabba), tristemente famosa per essere stato l'unico forno crematorio nazista funzionante in Italia durante il secondo conflitto mondiale. Il fabbricato, in origine, fin dalla fine dell'Ottocento, era stato adibito alla lavorazione del riso d'Oltreoceano commercializzato nell'emporio triestino. Comunque, il riso de Asarta era molto richiesto, fa notare il Rossitti, poiché di ottima qualità.
