

STORIA DEL RISO

La storia del riso è lunga quanto il mondo. Questo cereale ha informato di sé non soltanto l'aspetto alimentare della civiltà, ma anche quello religioso, filosofico, culturale, delle tradizioni. La culla delle civiltà del riso è l'Asia. Tra le immense distese d'acqua che nell'estremo Oriente (Vietnam, Corea, Thailandia, Cina) videro l'origine e la crescita del riso, ogni aspetto religioso, di ricorrenza familiare, ogni fenomeno sociale, militare e politico è permeato dal riso.

Quanto alle origini di questa graminacea, reperti fossili di 5000 anni a.C. le pongono nella valle dello Yang Tze, ma ricerche più recenti farebbero retrodatare la preistoria di questa pianta a 10.000/15.000 anni a.C. Tra il quarto e il terzo millennio a.C. la coltivazione del riso si espande verso ovest, in India e Pakistan, fino alle valli del fiume Indo.

L'imperatore cinese Chin Nong nel 2800 a.C. con un'ordinanza imponeva a tutta la famiglia imperiale di presiedere alle cerimonie per le seminagioni, riservando esclusivamente a sé quella del riso. Questo aspetto sacrale era ed è ancora piuttosto diffuso in quell'area del mondo, visto che in Indonesia ancor oggi ci sono sacerdoti del riso cui spetta indicare i giorni e le ore più idonei per iniziare le fasi della coltivazione.

Dall'estremo Oriente il riso si diffonde in occidente solo dopo millenni, approdando in Mesopotamia, dove è coltivato nel IV sec. A.C., per giungere in Europa con Alessandro Magno. Sono soprattutto i Greci, che hanno partecipato alle spedizioni di Alessandro, che fanno conoscere il riso in Occidente, come riscontriamo da cronache coeve. Ad esempio, Diodoro Nicatore racconta come, per carenza di altri cereali, l'esercito macedone sia stato nutrito con il riso, prodotto che abbondava nella Battriana, regione del basso Eufrate. Sofocle parla di riso proveniente dall'Etiopia, mentre autori del I sec. D.C. testimoniano che il riso giova all'intestino o, addirittura, riportano ricette, tra cui quella degli involtini di riso. Attraverso i Greci, il riso è conosciuto anche nel mondo romano, ma sino al Medioevo è usato quasi solo in medicina o nella cosmesi: Orazio, ad esempio, in una satira, racconta di un medico che aveva prescritto una tisana di riso. Non si parla di coltivazione della pianta, che resta sempre un prodotto di provenienza orientale.

Dal Medio Oriente la coltura del riso giunge in Egitto nel I sec. D.C. e, successivamente, gli Arabi introducono la coltivazione del riso in Algeria.

Con gli Arabi il cereale approda anche in Europa, intorno al X secolo, nella penisola iberica e in Sicilia: portano il riso, ma non ancora la risicoltura, a parte qualche tentativo di acclimatazione della pianta nella zona di Siracusa e nella piana di Lentini. Ma non si va oltre. Ancora per alcuni secoli i mercanti lo importano, senza che nessuno riesca a coltivarlo in modo significativo.

Agli Aragonesi si attribuisce la prima coltura nel XV secolo, nella piana acquitrinosa nei pressi di Paestum, o nel territorio di Salerno. Alcuni documenti accennano anche a piccole coltivazioni negli orti dei monasteri come pianta medicinale. In ogni caso, la produzione del sud Italia è minima.

Verso la metà del Quattrocento si ha notizia di una coltivazione di riso in Toscana, nei dintorni di Pisa, ma anche in questo caso la quantità non è significativa, tant'è vero che la maggior parte del riso presente in Italia è classificato come "riso d'oltremare", oppure "riso di Spagna", ossia d'importazione.

L'inizio di una vera e propria agricoltura risicola italiana è milanese: gli Sforza hanno avviato nella Bassa milanese importanti opere di bonifica e danno l'avvio ad una coltivazione stabile e proficua, sfruttando anche le caratteristiche idriche e climatiche del territorio. Il documento più noto a testimonianza di ciò è la lettera che Galeazzo Maria Sforza nel 1475 manda all'ambasciatore del duca d'Este a Milano, con la promessa dell'invio di 12 sacchi di semente di riso, con l'assicurazione che se ne potranno ricavare 12 per sacco, contro i 7 del frumento. La semente a quell'epoca, probabilmente arrivava ancora dall'Asia via Venezia, ma le colture si moltiplicano.

Nel 1500 le risaie in Lombardia si estendono su 5.500 ettari, che diventano 50.000 alla metà del XVI secolo. Dalla Lombardia il riso si diffonde in Piemonte, ma più lentamente per mancanza di canalizzazioni, giungendo fino a Saluzzo; verso est le risaie raggiungono Mantova, Verona e la Marca Trevigiana.

Questa nuova coltura viene però osteggiata dagli abitanti delle città, che attribuiscono ad essa la causa della malaria e sollecitano le autorità perché venga proibita, mentre è reclamata dai proprietari terrieri perché vedono in essa una notevole fonte di guadagno.

Nel 1575 un' Ordinanza del Governatore di Milano impone che il riso venga piantato a sei miglia dalla città, ma tali disposizioni vengono sovente ignorate. Un accordo viene raggiunto quando il Collegio Medico di Novara, interpellato sulla questione, assicura la scomparsa della malaria se le acque dei risi "decorrino liberamente né in alcun modo si fermino o s'impaludino".

La coltivazione del riso può così continuare ad estendersi, e il suo successo si deve anche alla crisi alimentare che nel XVII secolo si registra in tutto il Mediterraneo occidentale: le carestie si alternano alle epidemie di peste, i raccolti di grano scarseggiano e non è facile approvvigionarsi all'estero, ma il riso è visto come l'unico cereale la cui resa può in qualche modo far fronte alle richieste della popolazione affamata.

Nel Piemonte di Vittorio Amedeo II, nel 1710, il 9% del territorio di pianura è coltivato a riso e tale percentuale aumenta progressivamente nel corso del XVIII e XIX secolo, sino a comprendere le intere province di Novara e Vercelli, con una superficie coltivata di 30.000 ettari.

Il vero boom del riso in Piemonte e più in generale del riso italiano, si ha nella metà dell'Ottocento quando diventa prodotto d'esportazione, molto richiesto da francesi, svizzeri, tedeschi e austriaci e la produzione aumenta grazie alla costruzione del canale Cavour.

Dopo il calo del prezzo del riso d'importazione a seguito dell'apertura del Canale di Suez, il riso italiano diventa meno competitivo e il mercato entra in crisi: viene salvato prima, da politiche protezionistiche e poi dalla prima guerra mondiale, che fa impennare la domanda di derrate alimentari.

Il resto è cronaca dei nostri giorni.

II RISI NELLA LETTERATURA

Un'antica leggenda indiana racconta che il dio Shiva si innamorò di una bellissima fanciulla, Retna Dumilla e le chiese di diventare sua sposa. La ragazza rispose che sarebbe stata sua moglie se prima il dio avesse creato un cibo che avrebbe potuto mangiare ogni giorno senza stancarsene. Shiva fece vari tentativi, ma furono tutti inutili perché Retna Dumilla era di gusti difficili; il dio, adirato, costrinse la fanciulla a sposarlo con la forza.

La giovane ne morì di dolore, ma dopo quaranta giorni, di notte, sulla sua tomba comparvero delle piccole luci e da quelle luci al mattino spuntarono tanti piccoli germogli. Commosso, Shiva diede a quelle piante il nome di Pari (riso). Quella pianta avrebbe dato agli uomini l'alimento che Retna Dumilla aveva richiesto, un cibo raffinato che si potesse mangiare ogni giorno.

In Vietnam, invece, si narra che nell'antichità un re in punto di morte incaricò i figli maggiori di mettersi alla ricerca del piatto più buono, degno di un sovrano, da offrire agli antenati quando si fosse presentato al loro cospetto. Dopo tanto cercare, i figli ritornarono con le loro proposte, ma nessuna di esse soddisfece il padre. Allora il figlio più giovane decise di tentare anche lui l'impresa, invocando l'aiuto del genio protettore; il genio gli consigliò di usare il riso, simbolo del cielo e della terra, e di unirlo alla carne, simbolo degli uomini. Il giovane preparò una torta di riso, rotonda come il cielo, da sovrapporre ad un'altra, di forma quadrata come la terra, con interposto uno strato di carne. Questa

pietanza, avvolta in una foglia di banana, venne presentata al padre, a cui piacque così tanto che designò il figlio minore come successore al trono: il piatto così preparato venne tramandato nei secoli col nome di *banh chung*, il piatto nazionale vietnamita.

Una leggenda cinese, a sua volta, racconta che un tempo una grave carestia colpì il paese e che il Genio protettore, vedendo le sofferenze dei contadini, sacrificò i suoi denti, disperdendoli in una palude. L'acqua trasformò i denti in semi da cui germogliarono migliaia di piantine di riso. Da allora, dove c'è riso c'è abbondanza e per questo si usa lanciarlo agli sposi come augurio di prosperità e fertilità.

Come si può notare, il riso ha alimentato, nei secoli, non solo i corpi, ma anche la fantasia degli uomini, offrendo spunti ad autori illustri o sconosciuti, antichi e moderni, proprio perché il riso non è semplicemente una pianta o un cibo, ma è una tradizione, una cultura, un modo di vivere per tante popolazioni.

Se è vero (e le leggende precedenti lo attestano), che la culla della civiltà del riso è l'Asia, dove ogni fenomeno sociale o politico, ogni aspetto religioso o familiare è stato ed è permeato dal riso, è altrettanto vero che anche l'Occidente ne ha subito il fascino, anche se qui il riso viene conosciuto solo nel IV secolo a.C.

Le prime citazioni del riso in opere letterarie sono di Teofrasto (371- 287 aC), che descrive la pianta, poi del geografo Megastene (350-290 aC), che dà informazioni sulla coltivazione, mentre Strabone (64aC-21dC) afferma che i popoli dell'India se ne nutrono e ne fanno una specie di vino e parla inoltre dei luoghi di coltivazione del cereale; sullo stesso argomento si sofferma Diodoro Nicatore (355 a.C) il quale, narrando le battaglie tra Eumene e Antigono, generale macedone, ricorda che il primo tra i due condottieri, per carenza di grano, ha dovuto nutrire le sue truppe con il riso, prodotto che abbonda nella Battriana (oggi regione afghana).

Cenni sul riso si trovano anche nelle opere di Sofocle, mentre Dioscoride (I sec. D C) testimonia che il riso è utile per l'intestino e Aristofane di Alessandria traccia, in versi, la ricetta di un involtino di riso. Orazio, in una sua satira, racconta di un medico che aveva prescritto una tisana di riso.

Nel Medioevo, il riso approda in Spagna con gli Arabi: il *Libro di Agricoltura* di Ibn Al Awwan (1150), descrive con minuzia le fasi della coltura.

Dai Greci ai Romani e, in generale per tutto il Medioevo e fino all'epoca rinascimentale del riso si fa cenno soltanto come di un medicamento per ogni tipo di patologia o come ingrediente per la cosmesi; i documenti ufficiali riguardano soprattutto gli editti dei vari sovrani che ne decretano o ne regolano la coltivazione (es. Galeazzo Maria Sforza, Ludovico il Moro, Enrico IV di Francia, Alfonso d'Aragona a Napoli). Solo alla fine del XVI sec. il bresciano Andrea Gallo indica l'impiego del riso anche nelle minestre e nella panificazione; ma 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. 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. 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 ricolti", 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.

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*, 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 bontàa / (intrattanta, s'intend, che 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 popolani, 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 Antpnetta 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. 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 "Tutorio, con vino e birra".

Ben lontana da questo clima è la presenza del riso e della risaia nei romanzi di Pearl S. Buck (1892-1973), scrittrice statunitense e Premio Nobel per la letteratura nel 1938.

Nel romanzo *Stirpe di drago* la scrittrice americana, fedele al mondo della sua giovinezza in Cina, narra la vicenda di una comunità di contadini che resiste alle violenze dell'invasore giapponese. Ling Tang e la sua famiglia traggono coraggio, dignità e saggezza dall'amore per la terra, per quella risaia che è fatica ma anche fonte e insegnamento di vita. La risaia domina lo scenario fin dall'inizio del romanzo: *"Ling Tang alzò il capo. Nella risaia in cui stava con l'acqua fino alle ginocchia udì risuonare la voce alta e squillante di sua moglie. .. All'estremità più lontana della risaia i suoi due figli erano curvi sull'acqua, entrambi col braccio destro immerso contemporaneamente, sì da parere le braccia di un sol uomo mentre piantavano i semi del riso... I giovani si chinavano ancora sul lavoro e a ogni rapido tuffo della mano nella tepida acqua fangosa piantavano una verde semente. I piedi affondavano nella densa fanghiglia sott'acqua e sulle nude schiene abbronzate scottava il sole. I due fratelli, sotto gli ampi copricapi di bambù, parlottavano tranquillamente. Improvvisamente, però, i ritmi di questa esistenza patriarcale vengono interrotti dalla violenza della guerra e, ancora una volta, è la risaia il primo teatro di questa nuova tragica realtà: I suoi figli curavano il riso, strappando le erbacce e rompendo la terra già dura e secca. Quando i suoi occhi vagavano da un capo all'altro della valle non scorgevano negli altri campi che uomini come lui e i suoi figlioli. Erano i suoi vicini, i suoi amici, intenti ad un lavoro come il suo. Improvvisamente nel cielo compaiono i bombardieri giapponesi, simili a grossi uccelli argentei o a navi volanti, che suscitano curiosità e mentre i contadini stavano a guardare, un argenteo frammento si staccò da una delle navi, precipitando, mentre esse continuavano la loro corsa. L'argenteo frammento piombava un po' di sghebo verso est e venne a cadere in risaia. Come una gigantesca fontana d'acqua e di terra nera si levò dalla risaia e tutti la videro, ancor senza paura o consapevolezza. .. L'uomo che era padrone di quel campo si mise a ridere: - Da dieci anni ho bisogno di una cisterna in questo campo, ma non ho mai avuto tempo di scavarla ed ora sono a posto - disse allegramente".*

Veniamo ora ad esempi più vicini a noi.

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 mozzareffa 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 cucchiaino 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. Doppo, 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'Ayamonte 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.

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.

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".

