

La Risaia

Introdotta in queste terre dai monaci delle locali abbazie fin dal XV secolo, la coltivazione del riso è andata, via via, sostituendo le altre produzioni fino a diventare la monocoltura tipica della zona est del territorio del comune di Crescentino. Le fasi della coltivazione sono sostanzialmente quattro:

- preparazione del terreno e concimazione;
- sommersione degli appezzamenti e semina;
- eliminazione delle erbe infestanti;
- mietitura.

Queste operazioni, oggi completamente meccanizzate e portate a termine con mezzi tecnologicamente sempre più avanzati, un tempo richiedevano l'impiego di migliaia di lavoratori, alcuni dei quali, stagionali, provenivano da altre zone del Piemonte o da altre regioni d'Italia.

Particolarmente suggestiva è la sommersione primaverile delle risaie ottenuta tramite un complesso sistema di canali. A perdita d'occhio si estende una laguna artificiale "a quadretti" che sfuma, in poche settimane dal colore argento-azzurro dell'acqua al verde pastello delle piantine di riso che cominciano a spuntare. In questo ambiente si possono ammirare, per diversi mesi, i numerosi uccelli tipici delle terre d'acqua e durante l'estate si possono sentire i tonfi sordi delle rane che si tuffano nei fossi.

Non meno affascinante della primavera è l'autunno per i colori dorati delle pannocchie mature e pronte per la mietitura.

Le mietitrebbie operano, in tempi brevi su larghe superfici, separando dalla paglia il risone che, a bordo di capaci rimorchi, viene avviato poi alle aziende dove è immesso negli impianti d'essiccazione: l'umidità viene fatta scendere per evitare processi di deterioramento del prodotto.

La trasformazione del riso greggio in riso bianco commestibile avviene nelle riserie.