

Panorama de Pontcharra



2023 - Panorama de Pontcharra, aujourd'hui... à comparer avec la photo ci-dessous, vers 1900

2023 - Panorama di Pontcharra, oggi... in confronto qui sotto quella del 1900



Panorama di Rovasenda



Panorama de Rovasenda avec la Tour

Panorama di Rovasenda con la Torre

Petit historique de Pontcharra et de Rovasenda

Tout d'abord, faisons le point sur nos deux villes.

Pontcharra se trouve dans la vallée du Grésivaudan, entre Grenoble, au sud, et Chambéry, au nord.

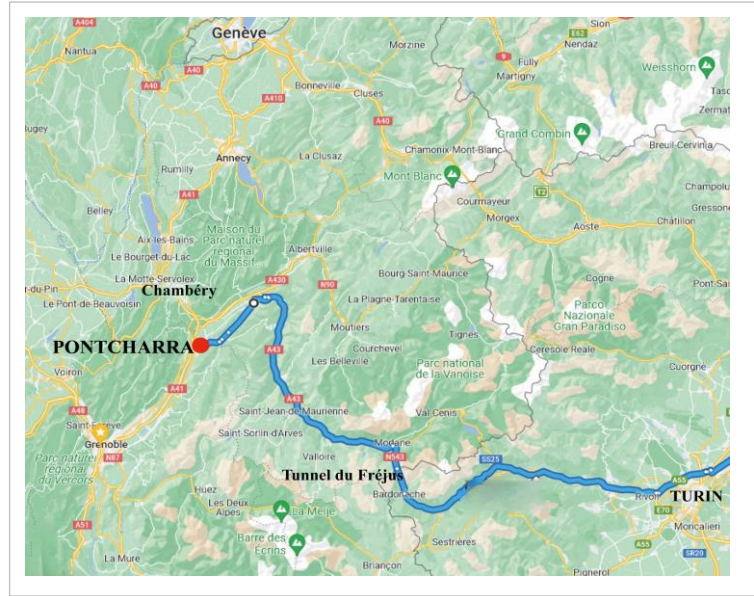
Rovasenda est distante de Pontcharra d'environ 275 km, via la Maurienne, le tunnel du Fréjus, Turin, direction Milan et se situe dans la plaine du Pô (Milan se trouvant à 85 km plus à l'est).

Pontcharra

On parlait de Pontcharra déjà vers 1200. Un pont de pierre fut construit au XIII^e siècle pour traverser le Bréda, torrent impétueux qui traversait cette zone où se trouvaient quelques habitations.

Ce « pont-charra » permettait aux chars et charrettes de circuler sur la grande route qui reliait le Dauphiné à la Savoie et, de là, à la Maurienne et aux provinces italiennes.

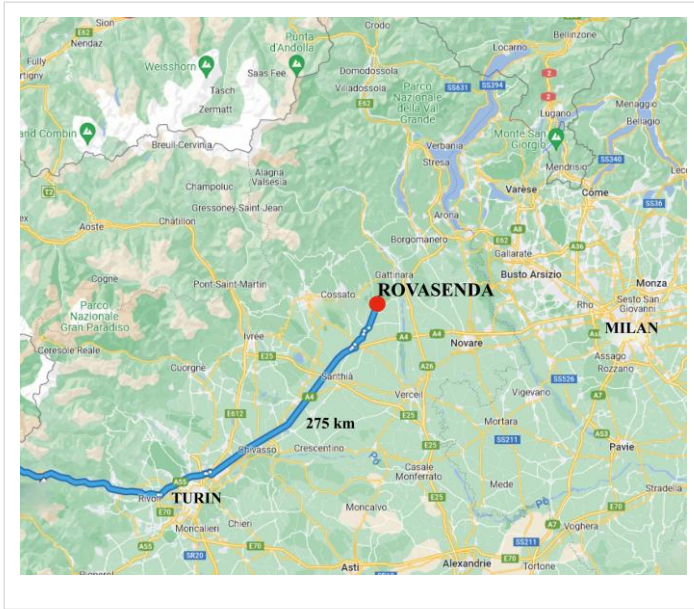
Initialement Villard-Benoît, au nord du Bréda, et Villard-Noir, au sud, ainsi qu'Avalon, sur les contreforts, à l'est, constituaient des communes indépendantes.



Pont sur le Bréda - croquis avec une statue en terre cuite de 1830

Ponte sul Breda - schizzo con la statua in terra cotta del 1830

Piccola storia di Pontcharra e Rovasenda



Prima di tutto, facciamo il punto sulle nostre due città.

Pontcharra si trova nella valle del Grésivaudan, tra Grenoble a sud e Chambéry a nord.

Rovasenda dista circa 275 km da Pontcharra, passando la Maurienne, il tunnel del Frejus, Torino, in direzione di Milano e si trova nella pianura padana (Milano è 85 km più ad est).

Pontcharra

Si parlava di Pontcharra già intorno al 1200. Un ponte di pietra fu costruito nel XIII° secolo per attraversare il Breda, un torrente impetuoso che attraversava questa zona dove si trovavano alcune abitazioni. Questo "ponte-carro" permetteva ai carri di circolare sulla grande strada che collegava il Delfinato alla Savoia e da lì la Maurienne e le province italiane.

Inizialmente Villard-Benoît a nord del Breda e Villard-Noir a sud, così come Avalon sui contrafforti ad est, costituivano comuni indipendenti.



Après maintes vicissitudes, ce n'est qu'en 1831 que ces deux premières seront réunies pour constituer la commune de Pontcharra qui, à cette époque, comptait une population d'environ 2 500 habitants, essentiellement agricole.

Dans la seconde partie du XIX^e siècle, Pontcharra s'ouvre à l'industrie : papeteries, ateliers de mécanique, fonderies, ateliers de menuiserie... Au début du siècle suivant, ces industries se développent.

Vers 1920, un complexe important s'installe pour la fabrication de la soie artificielle, avec un important parc immobilier (la Viscamine), il rencontrera des difficultés dès le départ à cause de la mise au point de nouvelles techniques, mais l'ensemble des bâtiments est toujours présent.

Dans la seconde moitié du XX^e siècle, Pontcharra devient un pôle important entre Grenoble et Chambéry, ses industries prospèrent. Avec ses trois écoles primaires déjà en place, Pontcharra se dote d'un collège, puis d'un lycée... ainsi qu'au cours des décennies qui ont suivi, de nombreux équipements publics, terrains de sports, piscine, Maison des Anciens, EHPAD...



L'ensemble immobilier de la Viscamine – le grand bâtiment à droite – est aujourd'hui devenu le lycée « Pierre du Terrail »

Il complesso immobiliare della Viscamine – il grande edificio a destra – è diventato il liceo "Pierre du Terrail"



2023 - Hôtel de ville de Pontcharra

2023 - Palazzo comunale di Pontcharra



*Le lycée de Pontcharra installé dans les anciens locaux de la Viscamine
Il liceo di Pontcharra, all'interno della ex Viscamine*

Dopo molte vicissitudini, solo nel 1831 i primi due furono uniti per formare il comune di Pontcharra, che all'epoca aveva una popolazione di circa 2 500 abitanti, prevalentemente agricola.

Nella seconda metà del XIX° secolo, Pontcharra si aprì all'industria, con cartiere, officine meccaniche, fonderie, falegnamerie, ecc.

Intorno al 1920 fu creato un grande complesso per la produzione di seta artificiale, con un grande patrimonio edilizio (Viscamine), che incontrò difficoltà fin dall'inizio a causa dello sviluppo di nuove tecniche, ma tutti gli edifici sono ancora presenti.

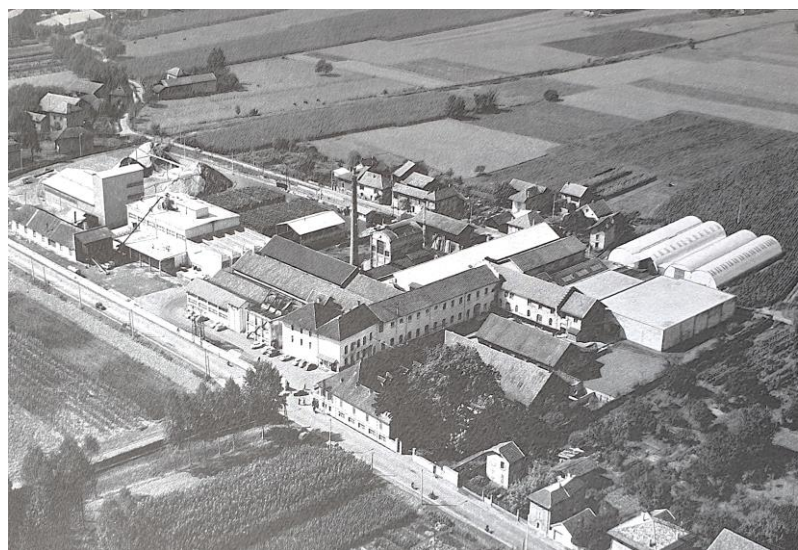


*La piscine intercommunale de Pontcharra
La piscina intercomunale di Pontcharra*

Nella seconda metà del XX° secolo, Pontcharra divenne un importante centro tra Grenoble e Chambéry e le sue industrie prosperarono. Con le sue tre scuole primarie già esistenti, Pontcharra acquisì una scuola medio e poi un liceo, oltre a numerose strutture pubbliche nei decenni successivi, tra cui campi sportivi, una piscina, una casa per anziani e una residenza sanitaria assistita.

La région de Grenoble et de Chambéry se développant attire de nouveaux habitants qui s'installent à Pontcharra pour profiter de ses équipements. En ce début du XXI^e siècle, avec la mondialisation, son secteur industriel subit les mêmes difficultés que rencontrent beaucoup d'industries européennes.

Tout de même, Pontcharra, avec ses 7 350 habitants, ses équipements, se défend pour rester un pôle d'attraction entre Grenoble et Chambéry.



La papeterie de Moulin Vieux, dans les années 1970

La cartiera di Moulin Vieux, negli anni 1970

La papeterie

Comme nous l'avons indiqué précédemment, au XX^e siècle, Pontcharra s'est développé principalement grâce à l'industrie papetière.

La commune a compté jusqu'à quatre sites accueillant des ateliers liés à l'industrie du papier.

Depuis le XII^e siècle, un canal creusé de la main de l'homme depuis les gorges du Bréda jusqu'au Pontet, un embranchement se déployait jusqu'au lieu-dit Renevier et un autre jusqu'à l'Isère, vers la gare. Au milieu du XIX^e siècle, au Pontet, c'est un atelier de fabrication de pâte mécanique qui a été créé. Puis, vers 1860, sur le canal dit de Renevier où se trouvait un moulin dit de Marguerite d'Avalon, fut installée une papeterie devenue la papeterie de Moulin Vieux.

La crescita delle aree di Grenoble e Chambéry ha attirato nuovi residenti che si sono stabiliti a Pontcharra per usufruire delle sue strutture.

All'inizio del XXI° secolo, con la globalizzazione, il suo settore industriale sta vivendo gli stessi difficoltà di molte altre industrie europee.

Tuttavia, Pontcharra, con i suoi 7 350 abitanti e le sue strutture, lotta per rimanere un polo di attrazione tra Grenoble e Chambéry.



La papeterie de Moulin Vieux, dans les années 1990

La cartiera di Moulin Vieux, negli anni 1990

L'industria della carta

Come già accenato, lo sviluppo di Pontcharra nel XX° secolo è dovuto principalmente all'industria della carta.

Nel comune c'erano ben quattro siti di cartiere.

Dal XII° secolo, un canale è stato scavato dall'uomo dalle gole del Breda a "Le Pontet", un ramo fino a "Renevier" e un altro all'Isère, verso la stazione. A metà dell'Ottocento, a "Le Pontet" è stato creato un laboratorio di pasta meccanica. Poi, intorno al 1860, fu creata una cartiera sul canale di "Renevier", dove c'era un mulino noto come mulino di Marguerite di Avalon, che divenne la cartiera di Moulin Vieux.

La papeterie de Moulin Vieux fabriquait des papiers pour l'impression et l'écriture. Dans les années 1970, un atelier fut construit pour fabriquer de la pâte chimique. Devant les normes environnementales de plus en plus dures, l'atelier fut fermé et remplacé par un atelier pour faire de la pâte à partir des vieux papiers. Comme beaucoup de papeteries européennes devenues de trop petite taille, elle a été contrainte de cesser ses activités en 2006.

Une autre papeterie a été installée en aval sur le canal de Renevier, la papeterie des Martinets. Elle fabriquait du papier pour l'emballage, puis elle s'est spécialisée dans la fabrication de tubes pour la construction sous le nom de Sonoco.

Une autre papeterie était située près de la gare, sur l'autre embranchement du canal, la papeterie Carre. Elle a été remplacée par la société Viscamine pour la fabrication de la soie artificielle ; comme pour le papier, elle utilisait du bois et certains végétaux pour en extraire la cellulose, dissoute chimiquement ; la pâte obtenue était pressée à travers des filières pour créer les fils de viscose, qui étaient traités afin d'obtenir des fils souples. Ceux-ci étaient transformés en bobines et envoyés aux fabricants de textiles pour être tissés.

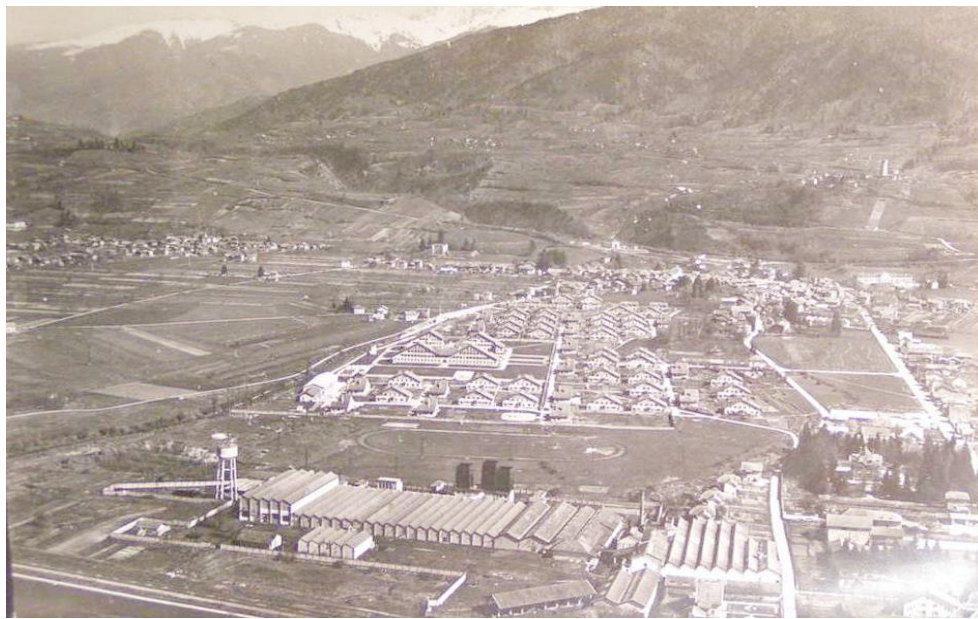


La cartiera di "Moulin Vieux" produceva carta per la stampa e la scrittura. Negli anni '70, ha costruito un laboratorio per la produzione di pasta chimica. Di fronte a norme ambientali sempre più severe, l'officina è stata chiusa e sostituita da un'officina per la produzione di pasta di cellulosa da carta da macero. Come molte cartiere europee diventate troppo piccole, è stata costretta a cessare l'attività nel 2006.

A valle del canale Renevier è sorta un'altra cartiera, la "Papeterie des Martinets".

Produceva carta per imballaggi, poi si è specializzata nella produzione di tubi per l'industria edilizia con il nome di "Sonoco".

Un'altra cartiera si trovava vicino alla stazione, sull'altro ramo del canale, la "Carre", fu sostituita dalla "Viscamine" che produceva della seta artificiale o viscosa, come per la carta utilizzava il legno e alcune piante per estrarre la cellulosa, che veniva sciolta chimicamente, questa pasta ottenuta passava attraverso matrici che la pressava fino ad ottenere dei filati di viscosa, che erano poi trattati per ottenere dei filati morbidi. Questi venivano poi trasformati in rocchetti e inviati ai produttori tessili per la tessitura.



La Viscamine - l'usine en premier plan, l'ensemble immobilier à l'arrière

La Viscamine - la fabbrica in primo piano, il complesso immobiliare sullo sfondo

Rovasenda

Rovasenda est une commune du Piémont de moins de mille habitants, dans la vallée du Pô, entre Turin et Milan, avec une histoire millénaire à prédominance agricole.

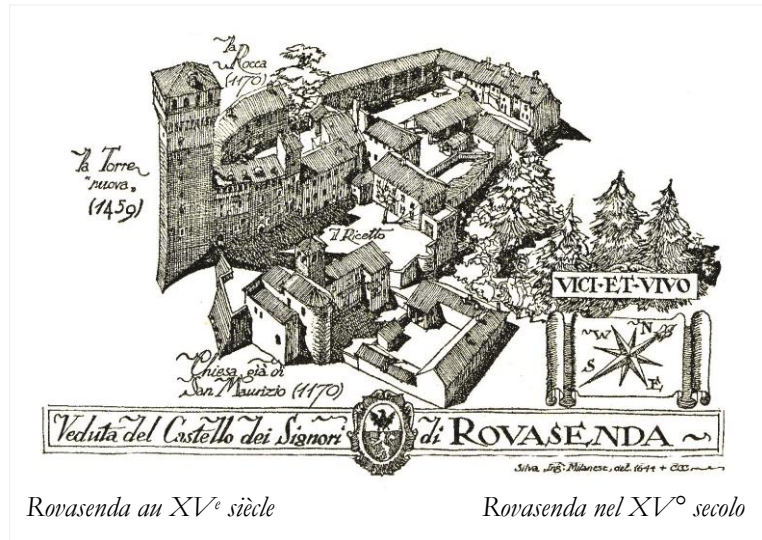
Le premier document officiel avec le mot «Rovasenda» est l'acte du roi Charles le Gros, descendant de Charlemagne, confirmant l'attribution à l'évêque de Vercelli de ce territoire en 882.

Un village se trouve sur les rives du torrent *Marchiazza* dans la région de «Pievanasco», près de Gattinara.

La seigneurie de Rovasenda débute en 965 quand Ingone, évêque de Vercelli, concède à Aimone, comte de Vercelli, un territoire recouvert par la «*Silva Rovaxinda*».

Giovanni di Biandrate, premier de la lignée des Rovasenda, décide avec ses fils, en 1170, de construire une forteresse pour défendre ses propriétés sur le point le plus élevé à proximité du bourg existant, sur les rives du torrent Rovasenda.

Le 14 juillet 1413, après un siège de plusieurs mois, Rovasenda se rend à Amédée VIII et devient vassal de la maison de Savoie.



Rovasenda au XV^e siècle

Rovasenda nel XV^o secolo



Rovasenda - la cour interne du Château

Rovasenda - il cortile interno del castelo

Rovasenda



2023 - la Tour de Rovasenda et la place du Château

2023 - la Torre di Rovasenda e piazza Castello

Rovasenda è un comune piemontese di meno di mille abitanti nella pianura padana tra Torino e Milano, con una storia millenaria, prevalentemente agricola.

Il primo documento ufficiale con la parola Rovasenda è l'atto del re Carlo il Grasso, discendente di Carlo Magno, che conferma l'attribuzione di questo territorio al vescovo di Vercelli nell'882. Si tratta di un villaggio sulle rive del torrente Marchiazza, nella zona di Pievanasco, vicino a Gattinara.

La signoria di Rovasenda inizia nel 965, quando Ingone, vescovo di Vercelli, concede ad Aimone, conte di Vercelli, un territorio coperto dalla "Silva Rovaxinda"

Giovanni di Biandrate, il primo della linea di Rovasenda, decise con i suoi figli, nel 1170, di costruire una fortezza a difesa dei suoi possedimenti sul punto più alto vicino al villaggio esistente, sulle rive del torrente Rovasenda.

Il 14 luglio 1413, dopo un assedio durato diversi mesi, Rovasenda si arrese ad Amedeo VIII e divenne vassallo di Casa Savoia.

En 1459, Antonio de Rovasenda commence la construction d'une nouvelle tour culminant à 48 mètres, et de 9 mètres de largeur, prolongée sur son côté nord d'une aile fortifiée.

Le château verra de nombreux événements belliqueux, dont celui qui nous touche, avec comme protagoniste le Chevalier Bayard lors du retrait de l'armée française poursuivie par les troupes impériales, durant les guerres pour la possession du duché de Milan, le 30 avril 1524.

En 1721, la foudre toucha la tour de Rovasenda, créant une entaille de 15 mètres de long sur le côté, encore visible de nos jours.

Aujourd'hui, Rovasenda est un village d'environ 903 habitants, dynamique au niveau économique et culturel. La commune est rythmée régulièrement d'activités culturelles, de présentations de livres ou d'œuvres d'art, de fêtes religieuses ou autres, et de salons divers qui souvent sont accompagnés de dégustations gastronomiques fort appréciées par tous et même par les Charrapontains !

L'activité économique principale de Rovasenda est la production de riz, en méthode traditionnelle, ou biologique.

Il y a près de 45 producteurs de riz (les *cascine* en italien), trois centres de travail du riz (rizeries) et plusieurs magasins directs producteurs.

De nombreux essais de cultures du riz afin de suivre l'évolution climatique ont été pratiqués ou sont en cours : semis à sec, sur paillage végétal...

Rovasenda n'est pas qu'agricole : elle possède encore quelques ateliers textiles, certains travaillent pour de grandes maisons de la mode et de la haute couture et une société de commerce international de bois d'origine du monde entier.



Hôtel de ville de Rovasenda

Palazzo comunale di Rovasenda

Nel 1459, Antonio de Rovasenda iniziò la costruzione di una nuova torre, alta 48 metri e larga 9, con un'ala fortificata sul lato nord.

Il castello è stato teatro di numerosi eventi bellici, tra cui quello di cui ci occupiamo qui, che vide protagonista il Bayardo durante la ritirata dell'esercito francese inseguito dalle truppe imperiali durante le guerre per il potere del Ducato di Milano, il 30 aprile 1524.

Nel 1721, un fulmine colpì la torre di Rovasenda creando uno squarcio laterale lungo 15 metri, ancora oggi visibile.

Oggi Rovasenda è un villaggio di circa 903 abitanti, dinamico a livello economico e culturale.

Il paese è regolarmente punteggiato da attività culturali, presentazioni di libri o di opere d'arte, feste religiose o di altro tipo e fiere varie, spesso accompagnate da degustazioni gastronomiche molto apprezzate da tutti, compresi gli abitanti di Pontcharra!

La principale attività economica di Rovasenda è la produzione di riso, con metodi tradizionali o biologici.

Ci sono circa 45 produttori di riso (cascine), 3 centri di lavorazione del riso (riserie) e diversi negozi di produttori diretti.

Per stare al passo con i cambiamenti climatici, sono state effettuate o sono in corso numerose prove di coltivazione del riso, tra cui la semina a secco e la semina su pacciamatura verde.



Rovasenda - la Torre, le château et l'église

Rovasenda - la Torre, il castello e la chiesa

Rovasenda non è solo agricoltura, ma anche una serie di laboratori tessili, alcuni dei quali lavorano per importanti case di moda e di alta moda, e un'azienda di commercio internazionale di legname di tutto il mondo.

La Baraggia

Le nom « Baraggia » a des origines anciennes, peut-être celtiques, et indique un terrain où ne poussent que des ronces, des sous-bois épineux, de la bruyère et des chênes.

Dans cette zone, caractérisée par la présence de plateaux, la circulation des eaux de surface est pratiquement inexistante et les sols argileux, fins et resserrés, sont secs et peu fertiles.

La Baraggia piémontaise est une lande aride de la haute vallée du Pô, dans la région de Biella et le long de la rivière Sesia, naissant dans les Préalpes, située en dessous du massif du Mont Rose, et se développe vers la plaine en terrasses ou en pente douce, du nord-ouest au sud-est.

Le terme « Baraggia » a des origines agronomiques et a toujours été utilisé pour indiquer des terres peu fertiles.



La Baraggia, sous-bois épineux et des chênes...

La Baraggia, sterpaglie e querce...

La Baraggia

Il nome "Baraggia" ha origini antiche, forse celtiche, e indica una terra dove crescono solo rovi, sottobosco spinoso, erica e querce.

In questa zona, caratterizzata dalla presenza di altopiani, la circolazione delle acque superficiali è praticamente inesistente e i terreni argillosi, fini e compatti, sono asciutti e poco fertili.

La Baraggia piemontese è una landa arida dell'alta pianura padana, nel Biellese e lungo il fiume Sesia, che ha origine nelle Prealpi, sotto il massiccio del Monte Rosa, e si sviluppa verso la pianura in terrazze o dolci pendii, da nord-ovest a sud-est.

Il termine "Baraggia" ha origini agronomiche ed è sempre stato utilizzato per indicare terreni poco fertili.



*La Baraggia et les rizières - tableau de Giuseppe Tomasoni**

*La Baraggia e le risaie - dipinto di Giuseppe Tomasoni**

** Giuseppe Tomasoni : peintre de Rovasenda et grand ami du jumelage (1938-2012)*

Giuseppe Tomasoni: pittore di Rovasenda e grande amico del gemellaggio (1938-2012)

L'adoption, dans la région de la Baraggia, du riz en tant que plante pionnière de récupération, mais aussi capable d'assurer la production, n'a pu être couronnée de succès qu'après d'importants travaux de viabilisation et d'irrigation commencés dans l'immédiat après-guerre, constitution du consortium de bonification de la Baraggia biellaise et vercellaise qui a pour mission l'étude, la construction, la gestion et l'entretien de barrages de retenues d'eau, de canaux d'alimentation. Sans négliger la valorisation de la production agricole, en particulier l'AOP riz de Baraggia biellaise et vercellaise, la seule AOP riz d'Italie. Mais également la préservation de la faune et végétation de la Baraggia sur une superficie de 44 000 hectares, dont 22 000 hectares de rizières.

Plusieurs variétés de riz de grande qualité connues encore aujourd'hui et utilisées dans la cuisine de grands chefs, sont nées dans la Baraggia, créées par des agriculteurs : le Carnaroli, l'Arborio, le Sant'Andréa, pour n'en citer que les plus connus.



Les rizières ont remplacé la Baraggia

La Baraggia viene sostituita dalle risaie

L'adozione del riso in Baraggia come pianta pioniera per il recupero, ma anche in grado di garantire la produzione, ha potuto avere successo solo dopo l'importante opera di sviluppo e irrigazione iniziata nell'immediato dopoguerra e la creazione del Consorzio di Bonifica della Baraggia Biellese e Vercelese, che ha il compito di studiare, costruire, gestire e mantenere le dighe di ritenzione idrica e i canali di alimentazione. Senza trascurare lo sviluppo della produzione agricola, in particolare del Riso DOP di Baraggia Biellese e Vercelese, l'unico riso DOP in Italia. Ma anche la conservazione della fauna e della vegetazione della Baraggia su una superficie di 44.000 ettari, di cui 22.000 ettari di risaie.

Molte delle varietà di riso di alta qualità che oggi conosciamo e che vengono utilizzate nella cucina dei grandi chef sono nate in Baraggia, create dagli agricoltori. Carnaroli, Arborio, Sant'Andrea, solo per citarne alcune.



La Baraggia

Le riz

Le riz est originaire du Tadjikistan, aux pieds de l'Himalaya, la chaîne montagneuse a séparé l'espèce originale en deux sous-espèces différentes : l'Indica, pour le versant sud (zone chaude), et le Japonica, pour le versant nord (zone froide).

Le riz est arrivé en Europe vers l'an 700-800 en Sicile, puis en Espagne, amené par les Arabes. Les Bourbon l'apportent à Naples et en Camargue. Ce sont les moines cisterciens qui l'apportent en Piémont. C'est vers 1250 que le riz apparaît dans les registres d'achat de l'hôpital de VerCELLI et, dans la maison de Savoie, comme achat pour la préparation des gâteaux de Noël.

Ce n'est que vers 1500, grâce à un médecin siennois, un certain Pier Andrea Mattioli, que le riz devient un ingrédient gastronomique et abandonne son rôle d'épice et de médicament.

Léonard de Vinci qui, à l'époque, est à Milan sous la protection de Ludovic Sforza, dit le Maure, travaille également sur l'amélioration de l'irrigation.

En raison de la spécificité du terrain argileux de la Baraggia, la culture du riz débute dès le XVI^e siècle. Mais les travaux d'irrigation, amenant l'eau du Mont Rose par la Sesia ou par d'autres cours d'eau, et la construction de retenues d'eau au début du XX^e siècle propulsèrent le riz en culture principale, amenant également à la recherche de variétés adaptées à la terre et au climat de la Baraggia, qui devient le leader mondial incontesté des riz pour les grands plats de la gastronomie et le berceau du premier et unique AOP de riz italien « Riz AOP de la Baraggia » qui tutelle la production de Carnaroli, Baldo, Roma et Sant'Andrea, tous d'excellents riz pour le risotto, et les plus connus et reconnus.

Avant l'ère industrielle et l'invention des tracteurs et autres machines agricoles, les travaux de plantations et de désherbages étaient effectués par les « *mondine* ». Ces ouvrières venant des régions pauvres de l'Italie, quittant leur famille pour plusieurs mois dans des conditions de vie et de travail difficiles, sont également les créatrices de la version originale du chant *Bella Ciao*.

Le riz est un glucide par excellence, plus digeste que les pâtes, car il est presque totalement dépourvu de cellulose. Il est très nutritif et son amidon est rapidement absorbé par le corps humain.



Il riso

Il riso è originario del Tagikistan, ai piedi dell'Himalaya, dove la catena montuosa ha separato la specie originaria in due diverse sottospecie: Indica per il versante meridionale (zona calda) e Japonica per il versante settentrionale (zona fredda).

Il riso è arrivato in Europa intorno al 700-800 in Sicilia e poi in Spagna portato dagli arabi. I Borboni lo portarono a Napoli e in Camargue. Furono i monaci cistercensi a portarlo in Piemonte. È intorno al 1250 che il riso compare nei registri degli acquisti dell'ospedale di Vercelli e, in Casa Savoia, come acquisto per la preparazione dei dolci natalizi.

Solo intorno al 1500, grazie a un medico senese, Pier Andrea Mattioli, il riso diventa un ingrediente gastronomico e abbandona il suo ruolo di spezia e di medicinale.

Anche Leonardo da Vinci, che all'epoca si trovava a Milano sotto la protezione di Ludovico Sforza, detto il Moro, ha lavorato per migliorare l'irrigazione. Grazie alla specificità del terreno argilloso della Baraggia, la coltivazione del riso iniziò già nel XVI° secolo. Ma le opere di irrigazione che portavano l'acqua dal Monte Rosa attraverso il Sesia e altri fiumi e la costruzione di bacini artificiali all'inizio del Novecento hanno fatto sì che il riso diventasse la coltura principale, portando alla ricerca di varietà adatte alla terra e al clima della Baraggia, che è diventata l'indiscusso leader mondiale del riso per piatti gourmet e la culla del primo e unico riso Dop italiano, il "Riso Dop della Baraggia", che sovrintende alla produzione del Carnaroli, Il Baldo, il Roma e il Sant'Andrea sono tutti risi eccellenti per i risotti, e tra i più noti e conosciuti.

Prima dell'era industriale e dell'invenzione dei trattori e di altre macchine agricole, il lavoro di semina e diserbo era svolto dalle "mondine"; lavoratrici delle regioni più povere d'Italia che lasciavano le loro famiglie per diversi mesi in condizioni di vita e di lavoro difficili e creatrice della versione originale della canzone "Bella Ciao". Il riso è un carboidrato per eccellenza, più digeribile della pasta perché quasi privo di cellulosa. È altamente nutritivo e il suo amido viene assorbito rapidamente dal corpo umano.



*Les « mondine », ouvrières dans les rizières – tableau de G. Tomasoni
Le mondine lavoratrice nelle risaie – dipinto di G. Tomasoni*

Classification du riz en Italie et en Europe

Les variétés de riz cultivées en Italie sont de l'espèce Japonica, qui résiste aux basses températures que nous avons en Europe, contrairement à l'espèce Indica, qui est un riz « chaud » qui ne peut pousser sous notre climat.

- Le riz rond a un grain court et rond, à la cuisson rapide, riche en amidon, adapté aux soupes, les sushis et aux desserts, cuit en 12-14 minutes, les variétés les plus connues sont : Originario, Balilla, Elio, Pierrot.
- Le riz médium, possède un grain moyen et rond, un temps de cuisson de 15-16 minutes environ, il convient pour les soupes de légumes et les risottos, paella, les variétés les plus connues sont : Maratelli, Italice, Vialone Nano.
- Le riz long de type A est un grain long et grossier, excellent pour les risottos, il cuit en 18-20 minutes et les variétés les plus connues sont : Arborio, Roma, Baldo, Carnaroli.

Le roi des riz est le Carnaroli, né en 1945, d'un croisement entre le Vialone et le Lencino, menacé d'extinction dans les années 1980, il a été sauvé par un agriculteur de Lomellina. Riche en amidon, il reste *al dente* au cœur, on obtient de fantastiques risottos crémeux.

Le plus répandu est l'Arborio, du nom de la ville du même nom, voisine de Rovasenda, dans la région de Vercelli, également dérivé du Vialone en 1946, qui nécessite un certain soin dans le processus de « *mantecatura* » pour lui donner un mode de cuisson homogène à l'intérieur et à la surface.

Parmi les nouvelles variétés de riz, citons le Sant'Andrea, autrefois appelé Rizzotto, très riche en amidon, et le Baldo, autrefois appelé Razza 77.

Toutes ces variétés appartiennent à l'espèce « Japonica » et sont celles qui produisent le plus d'amidon à la cuisson, et sont donc particulièrement adaptées à la préparation des risottos.



Classificazione del riso in Italia e in Europa

Le varietà di riso coltivate in Italia sono della specie Japonica, resistente alle basse temperature che abbiamo in Europa, a differenza della specie Indica che è un riso "caldo" e non può crescere nel nostro clima.

- *Il riso tondo* ha un chicco corto e rotondo, di rapida cottura, ricco di amido, adatto a minestre, sushi e dolci, cotto in 12-14 minuti; le varietà più conosciute sono: Originario, Balilla, Elio, Pierrot.
- *Il riso medio*, ha un chicco medio e rotondo, tempo di cottura di circa 15-16 minuti, adatto a zuppe e risotti di verdure, paella, le varietà più conosciute sono: Maratelli, Italico, Vialone Nano.
- *Il riso lungo di tipo A* è un riso a chicco lungo e grosso, ottimo per i risotti, cuoce in 18-20 minuti e le varietà più conosciute sono: Arborio, Roma, Baldo, Carnaroli.

Il re dei risi è il Carnaroli, nato nel 1945 da un incrocio tra Vialone e Lencino, a rischio di estinzione negli anni '80, è stato salvato da un contadino della Lomellina. Ricco di amido, rimane al dente al centro, dando vita a fantastici risotti cremosi.

Il più diffuso è l'Arborio, che prende il nome dall'omonima località nei pressi di Rovasenda, nel Vercellese, anch'esso derivato dal Vialone nel 1946, che richiede una certa cura nel processo di "mantecatura" per conferirgli una cottura omogenea all'interno e in superficie.

Tra le nuove varietà di riso si annoverano il Sant'Andrea, ex Rizzotto, molto ricco di amido, e il Baldo, ex Razza 77.

Tutte queste varietà appartengono alla specie "Japonica" e sono quelle che producono più amido durante la cottura, quindi sono particolarmente adatte alla preparazione dei risotti.

