Giovanni Testa, dall’ingegneria alla risicoltura: una storia agricola nel Novarese

A Cascina Grampa, nel cuore della pianura piemontese, la famiglia Testa ha scelto di tornare alla terra, trasformando la passione per il riso di qualità in un progetto agricolo strutturato

Cascina Grampa si trova nella pianura risicola piemontese, a San Pietro Mosezzo (Novara), tra canali e campi verdi, un luogo che racchiude secoli di tradizione contadina. La storia della famiglia Testa, oggi portata avanti da **Giovanni Testa**, ingegnere edile che ha deciso di abbandonare la carriera tecnica per dedicarsi all’agricoltura, si intreccia con quella della cascina.

La Cascina specchiata nell’acqua (Foto © Ufficio stampa).

Le origini dell’azienda agricola

Tutto ha avuto inizio nel 1997, quando suo padre Mario, farmacista di professione, deciso a tornare alle proprie radici, ha scelto di coltivare direttamente i terreni di famiglia, fino ad allora affidati ad agricoltori locali.

Con il tempo, Giovanni ha abbracciato la passione per la risicoltura, affascinato dal patrimonio di saperi e tecniche tramandate di generazione in generazione, trasformando la tradizione in un progetto familiare da valorizzare e rinnovare.

Il mulino di Cascina Grampa (Foto © Ufficio stampa).

Cascina Grampa: memoria custodita in un’architettura rurale

Cascina Grampa è molto più di una semplice azienda agricola: il suo fascino risiede negli edifici storici e nella memoria dei lavori che per secoli hanno plasmato la vita del territorio. La corte chiusa, la stalla, il fienile, i dormitori delle mondine e il vecchio mulino raccontano un mondo antico, ancora vivo grazie al recupero conservativo realizzato da **Riso Testa**.

L’antico dormitorio delle mondine (Foto © Ufficio stampa).

La “pista” e le tecniche di lavorazione del riso

Tra le testimonianze più preziose c’è la “**pista**”, una rarissima macchina per la sbiancatura del riso, azionata dall’acqua e dal mulino, che permette di lavorare il chicco nel rispetto delle antiche tecniche e della sua integrità. Questo connubio tra storia e innovazione, unendo energia idraulica, meccanica tradizionale e controllo elettronico moderno, dimostra come sia possibile conservare le radici culturali pur mantenendo standard produttivi elevati.

Gli storici strumenti per la lavorazione del riso (Foto © Camillo Balossini).

Le varietà di riso Cascina Grampa

Il **riso di Cascina Grampa** nasce direttamente dalle fertili risaie della cascina, dove terreno, acqua e microclima garantiscono chicchi uniformi per colore, forma e consistenza. Giovanni e la sua famiglia seguono con cura ogni fase della coltivazione, dalla semina alla raccolta, dall'essiccazione allo stoccaggio, mentre solo pilatura e confezionamento vengono affidati a piccole realtà locali sotto la supervisione diretta di Riso Testa.

Tra le varietà coltivate spiccano l'**Apollo**, aromatico e delicato, l'originale **Baldo**, riso di grande pregio noto per la sua consistenza cremosa e la versatilità, e il **Carnaroli**, classico della cucina italiana, apprezzato per la tenuta in cottura e la perfezione dei chicchi.

Le varietà di riso prodotte dall’azienda (Foto © Ufficio stampa).

Grazie a metodi tradizionali, tecniche moderne e una passione che attraversa generazioni, Riso Testa offre un riso genuino, capace di raccontare la storia di Cascina Grampa e la dedizione di chi lo produce.

AZIENDA AGRICOLA GIOVANNI TESTA
Cascina Grampa – San Pietro Mosezzo (NO)
www.risotesta.it

Data di creazione
17/01/2026
Autore
salvatore-ognibene