Di Riso in Riso, per due giorni le cascine della Lomellina aprono al pubblico

Il 19 e 20 settembre sette aziende risicole della provincia di Pavia accoglieranno i visitatori per promuovere la cultura del riso e conoscere meglio uno dei territori più importanti per la produzione risicola italiana. Previste visite agli impianti, passeggiate nelle risaie, biciclettate e degustazioni

Per capire cosa c'è dietro un risotto bisogna partire dalla filiera produttiva della materia prima. Dalla risaia, innanzitutto, ma anche dagli impianti dove il raccolto viene essiccato, pulito e confezionato.

Per approfondire la cultura del prodotto, **sabato 19 e domenica 20 settembre** in Lomellina si svolge **"Di Riso in Riso"**, l'evento diffuso che porterà il pubblico direttamente nelle aziende per conoscere la coltivazione e le successive fasi di lavorazione del riso.

La due giorni lombarda coinvolge le **sette aziende** fondatrici di **Lomellina Terra di Riso** – Cascina Alberona, Cascina Mora Bassa, Cascina Bosco Fornasara, Marta Sempio Riso, Azienda Agricola Zerbi, Azienda Agricola Massino e Azienda Agricola Santa Maria – con appuntamenti distribuiti in diversi comuni della **provincia di Pavia**.

I sette fondatori di Lomellina Terra di Riso (Foto © Roberto Morelli).

Oltre alle visite nelle aziende agricole e agli impianti di trasformazione, il programma prevede escursioni in bicicletta, passeggiate nelle campagne e visite a castelli e monumenti.

Le **attività di visita sono gratuite** e su prenotazione, mentre pranzi, aperitivi e alcune esperienze prevedono una **quota di partecipazione**.

La Lomellina produce il 30% del riso italiano

Gli oltre **63.000 ettari destinati alla coltivazione** e una produzione che rappresenta circa il 30% di quella nazionale spiegano quanto il riso abbia inciso sull’economia e sul paesaggio della Lomellina. Il cuore di questo sistema produttivo è la **provincia di Pavia**, prima area risicola italiana ed europea, dove la coltivazione del cereale ha alle spalle una storia di secoli.

Il cereale da cui si ottiene il riso (Foto © Mesturini & Morelli).

Il rapporto con il riso ha radici profonde. La Lomellina è una pianura delimitata dal Po, dal Ticino e dalla Sesia, una conformazione che le è valsa anche la definizione di **“Mesopotamia lombarda”**. La diffusione della risicoltura nell’area risale al periodo degli Sforza e nel corso dei secoli l’organizzazione delle acque ha contribuito a modificare il paesaggio e l’economia agricola locale.

> «Ognuno di noi aprirà le porte della propria azienda per raccontare concretamente come e dove cresce il riso, quali lavorazioni lo accompagnano e come arriva fino alla tavola, dove esprime tutta la sua versatilità», spiega **Luigi Ferraris, presidente di Lomellina Terra di Riso**. «Così facendo diamo vita ad un evento collettivo e diffuso, organizzato a casa nostra – anche se sarebbe forse più semplice portare il nostro prodotto a Milano – per far conoscere i nostri risi, le risaie, le cascine, i canali, il lavoro quotidiano delle aziende risicole e il patrimonio di conoscenze custodito dalla comunità locale».

Sette risi per conoscere la produzione della Lomellina

Durante il fine settimana si potranno assaggiare anche i risi della prima selezione del marchio collettivo **Lomellina Terra di Riso**. Ne fanno parte il Carnaroli Classico, Biologico, Tradizionale e Semilavorato, il Vialone Nano Classico e due varietà storiche recuperate, **Rosa Marchetti e Lomello**.

Proprio queste ultime permettono di conoscere una parte meno nota della produzione locale. Il Rosa Marchetti è apprezzato anche per la sua duttilità in cucina, mentre il **Lomello** è stato recuperato da un'azienda che ne custodisce il seme in purezza. La sua produzione è circoscritta alla Lomellina.

Sabato visite in riseria, risotti e prodotti locali

Il programma di **sabato 19 settembre** comincerà già in mattinata. All'**Azienda Agricola Zerbi**, a Pieve Albignola, alle 10.30 è prevista una visita guidata seguita da un pranzo in agriturismo. Il menu comprende salumi e formaggi locali, torta salata con **zucca Bertagnina di Dorno** e un risotto alla Sannazzarese preparato con barbabietola, pasta di salame d'oca e formaggio Burgundella della Lomellina.

La fase del confezionamento (Foto © Mesturini & Morelli).

A **Cascina Mora Bassa**, a Vigevano, dalle 15 si potranno visitare l'azienda, la chiesetta e, a pagamento, il mulino. Alle 18 è in programma una **risottata "all you can eat"** con un calice di

vino.

A **Cascina Bosco Fornasara**, a Nicorvo, la visita delle 16 sarà seguita da laboratori per bambini e, dalle 19, da un'apericena con prodotti biologici della cascina e musica dal vivo.

Cascina Alberona, a Mortara, aprirà invece alle 17 la nuova riseria. Si potranno visitare gli impianti e le diverse fasi di lavorazione, dall'essiccazione alla pulitura fino al confezionamento, prima della degustazione conclusiva.

Domenica in bicicletta nelle risaie e visite ai castelli

Domenica 20 settembre il programma si allargherà anche al patrimonio storico della zona. **Cascina Mora Bassa** propone al mattino una visita al Castello Visconteo-Sforzesco e a Piazza Ducale di Vigevano; nel pomeriggio sarà possibile visitare il Mulino di Mora Bassa e poi l'azienda agricola.

Visite guidate anche a **Cascina Alberona** dove si assisterà alla lavorazione mentre mentre da **Cascina Tessera**, a Valeggio, alle 9.30 partirà una **biciclettata nelle risaie**, preceduta dalla colazione e seguita alle 12.30 da una risottata in cascina.

Il paesaggio delle risaie (Foto © Mesturini & Morelli).

A Sartirana Lomellina, l'**Azienda Agricola Massino** abbinerà la visita aziendale a quella del

Castello Visconteo. **Cascina Bosco Fornasara** sarà visitabile nel pomeriggio.

La giornata terminerà all'**Azienda Agricola Santa Maria dei Cieli**. Alle 16 sono previste le visite al Castello Crivelli di Lomello, alla Basilica di Santa Maria Maggiore e all'azienda agricola. Dalle 19 il riso sarà utilizzato anche nell'aperitivo, accompagnato da cocktail preparati con i distillati artigianali di Materica Distilleria e dalla musica dei Jessinger.

Informazioni e prenotazioni

Le visite alle aziende e agli impianti indicate come gratuite richiedono comunque la prenotazione. Pranzi, risottate, aperitivi e alcune visite culturali sono invece a pagamento, con prezzi differenti a seconda dell'appuntamento. Il programma completo, gli indirizzi e i contatti per prenotare sono disponibili sul sito di Lomellina Terra di Riso.

Data di creazione
10/09/2026
Autore
ginevra-mao