

Per spiccare il volo Tornaco punta sul suo riso Razza77

Il paese della Bassa partecipa al concorso «Piccolo comune amico» con una varietà storica molto apprezzata in cucina, coltivata tra gli anni 40 e gli anni 60, e riportata in auge grazie a un progetto di recupero promosso dall'assessorato alla cultura nel 2014

TORNACO (rmd) Nell'ambito della partecipazione al concorso «Piccolo Comune Amico» Novara Oggi questa settimana ha dato la parola al comune di Tornaco, che, attraverso le parole del sindaco **Giovanni Caldarelli** ci racconta l'eccellenza con la quale il paese si è candidato alla competizione, che per la provincia di Novara vede in gara Tornaco e il comune di Carpignano Sesia. «Prima di tutto - commenta il primo cittadino - desidero ringraziare il consigliere **Domenico Bernascone** e il mio predecessore, veri fautori di questa iniziativa. Abbiamo deciso di candidarci con il RisoRazza77, varietà storica che ha sempre rappresentato una parte rilevante della risicoltura italiana e che fu coltivata a partire dagli anni 40 sino agli anni 60. Nel 2014, nell'ambito dell'assessorato alla cultura, ci siamo attivati per una sua riscoperta e ci siamo resi conto di come

questa varietà fosse rimasta impressa nella memoria dei tornacesi soprattutto grazie alle sue indiscusse qualità in cucina. Il Razza77 oggi è inserito nel registro delle varietà storiche da conservazione e fa parte dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Piemonte e nel luglio 2018 è stato nuovamente iscritto al Registro Nazionale delle Varietà dell'Ente Nazionale Risi».

Dopo 5 anni dall'avvio del progetto di recupero di questa varietà di riso la coltivazione coinvolge più produttori della Bassanovese, tutti uniti dal desiderio di promuovere la qualità al servizio della tradizione. «Per questo motivo - prosegue il sindaco - nella primavera del 2019, è nata AREA 77, ossia un identificativo che unisce tutti i produttori e le istituzioni che ruotano attorno a que-

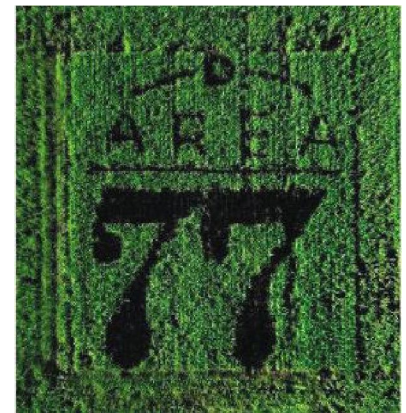
sta attività. Attorno a questo prodotto è nata una vera e propria economia che parte dalle risaie, passa attraverso la lavorazione del riso con macchinari artigianali e, dai primi del 900, dà vita a prodotti con caratteristiche organolettiche e sapori unici. Con gli scarti di lavorazione, poi, si producono

farina, grissini, pane e biscotti mentre la nostra gelateria ha iniziato a produrre il gelato con RisoRazza77. Oggi il progetto AREA 77 dà anche la possibilità di effettuare visite guidate che comprendono: la riseria, nella quale è possibile anche venire a conoscenza del ciclo vitale del riso, il Museo Etnografico di Tornaco, che offre una panoramica della storia contadina del paese e del territorio attraverso il dono di oggetti dei compaesani e le cascine storiche, dove si possono visitare le stalle, i dormitori delle mondine e i vecchi

mulini». «Il nostro fine - conclude il sindaco - è quel-

lo di far sì che queste visite, insieme a tutti gli altri eventi promossi da AREA77, diventino un vero e proprio volano per l'economia del paese. Ultimo ma non meno importante, il progetto sta lavorando al riconoscimento di prodotto dell'Arca del Gusto Slowfood».

Maddalena Reginato



Date: 20.03.2020 Page: 35
Size: 349 cm2 AVE: € .00
Publishing:
Circulation:
Readers:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile