



**COMITATO
GEI IELLAGGI**

**INCONTRO DI GEMELLAGGIO
TRIUGGIO-FISMES
27 / 30 APRILE 2024**

Quest'anno si celebrerà il 25° anniversario del patto di Gemellaggio firmato con il Comune Francese di Fismes.

Per la celebrazione del 25° anniversario, dal 27 al 30 aprile 2024, accoglieremo a Triuggio una delegazione di famiglie in visita da Fismes.

In tutti gli incontri di gemellaggio organizzati a Triuggio abbiamo cercato di presentare qualche aspetto caratteristico del nostro territorio, sotto il profilo culturale, paesaggistico, lavorativo, sociale per valorizzare al massimo le nostre tradizioni locali.

Il tema assegnato al prossimo incontro è nato da una idea avuta qualche anno fa, quando gli amici francesi, con i quali viaggiavamo nelle pianure a sud di Milano, osservando le piantagioni allagate, ci hanno chiesto informazioni sulla coltivazione del riso e sulla sua lavorazione.

Il riso, abbiamo scoperto in seguito, è un prodotto molto apprezzato dai francesi, ma poco utilizzato nella loro cucina tradizionale. Le coltivazioni in Francia sono quasi inesistenti, mentre rappresentano una eccellenza nella nostra pianura Padana.

Per questo motivo il tema del prossimo incontro sarà dedicato alla **COLTIVAZIONE DEL RISO**, alla sua lavorazione e al suo impiego nella cucina tradizionale italiana.



La coltivazione del riso, come sappiamo, è estremamente diffusa in tutta la pianura Padana, territorio nel quale le caratteristiche del terreno e la presenza di apposite reti di irrigazione, permettono di ottenere notevoli risultati sotto il profilo quantitativo ma soprattutto qualitativo.

In questa area il riso ha radici storiche che risalgono al 1500. Questa è la ragione per cui il riso è sempre stato presente nella nostra cucina tradizionale e i piatti a base di riso sono tantissimi ed estremamente apprezzati sia in Italia che all'estero.

Per questi motivi abbiamo pensato di assegnare al **RISO** il ruolo di protagonista nell'approfondimento culturale e turistico che avremo modo di presentare ai francesi di Fismes in visita a Triuggio questo anno.

LUNEDI' 29 APRILE

GIORNATA DEDICATA ALLA VISITA ALLA CITTA' DI PAVIA, ALLA SCOPERTA DEL RISO

ORE 8.00 Piazzale De Gasperi (scuola elementare) di Triuggio

PARTENZA IN AUTOBUS PER PAVIA

ORE 10.00: VISITA GUIDATA NELLO STABILIMENTO **RISO SCOTTI**, POLO PRODUTTIVO BIVIO VELA.



Lo stabilimento BIVIO VELA è il nuovo polo tecnologico di Riso Scotti. È oggi uno dei siti produttivi più all'avanguardia, dove lo sviluppo della produzione segue il ciclo integrato di controllo della filiera.

Durante la visita sarà possibile osservare tutte le fasi di lavorazione del riso, dai controlli sulle materie prime sino allo stoccaggio e il confezionamento finale dei prodotti che arrivano sulle nostre tavole.



Alla Riso Scotti lavorare il riso è un'arte che si tramanda da sei generazioni, a partire dal 1860, anno di fondazione della Azienda Agricola.

In oltre un secolo e mezzo, questa impresa familiare è cresciuta e si è trasformata da pileria artigiana a riseria industriale, da azienda locale a gruppo europeo del riso.

In tutto questo tempo l'azienda ha saputo unire al rispetto per le origini, la spinta innovativa richiesta dal mercato, attrezzandosi per prima con tecnologie all'avanguardia, in grado di assicurare standard di qualità unici nel settore.





Dal 1860 fra Storia ed Innovazione, nel segno della Qualità

Fondata nel 1860 e Capogruppo di un team di aziende ad alto contenuto tecnologico, specializzate nella coltivazione, ricerca e sperimentazione, lavorazione e trasformazione del riso, **Riso Scotti da quasi 160 anni produce, lavora e commercializza riso della migliore qualità**. Alla Scotti, lavorare il riso è un'arte, che ha saputo unire al grande rispetto per le proprie origini risiere, la spinta innovativa richiesta dal mercato, attrezzandosi per prima con nuove tecnologie e con un **"Sistema-Qualità"** che ha meritato tutti i principali riconoscimenti internazionali di certificazione, a garanzia del rispetto degli impegni presi sui requisiti di qualità del prodotto, della sicurezza alimentare e del servizio.

Controllo Qualità di filiera: dalla selezione del risone al risultato nel piatto.

A monte, c'è un'attenta selezione agricola, presso i fornitori terzi, fatta di costante e attento monitoraggio delle procedure di coltivazione e analisi specifiche e specialistiche condotte presso laboratori europei. Ogni partita di riso grezzo in entrata, convenzionale e da coltivazione biologica, è mappata per varietà, qualità, zona di provenienza ed azienda agricola al fine di garantirne la tracciabilità dal campo alla tavola. La materia prima, per essere immessa nel ciclo produttivo, viene pesata e campionata secondo protocolli e rigide procedure, al fine di valutarne la conformità qualitativa. Le analisi si pongono l'obiettivo di determinare la rispondenza delle caratteristiche merceologiche su ogni partita di riso e l'assenza di infestazioni/inquinanti, anche sulle partite di riso già certificato biologico. Il risone viene poi sottoposto ad accurati controlli chimico fisici. Durante la trasformazione, i chicchi sono controllati e selezionati in funzione di parametri fortemente restrittivi e si eseguono ulteriori verifiche sul prodotto finito: controlli organolettici al fine di valutare aspetto, odore e colore e controlli chimico fisici e microbiologici.

Un **protocollo di analisi e controllo** che, dalla materia prima al prodotto finito e trasformato, garantisce un livello qualitativo superiore rispetto a quanto previsto dalla legislazione italiana, grazie al rispetto di parametri merceologici molto restrittivi.

Il Polo produttivo

L'attività si concentra a **"Bivio Vela"**, su una superficie di 65.000mq: un **polo tecnologico all'avanguardia in Europa**, la cui forte innovazione risiede nel processo sistemico con cui viene affrontato un lavoro di matrice tradizionale. In un'ottica di completo controllo della filiera produttiva, Riso Scotti valorizza la materia prima al 100% con un **esempio di ciclo integrato** che ben traduce la mission Riso Scotti di **creare valore e cultura nel riso**. La selezione dei chicchi migliori si affianca così all'obiettivo di dare massima attenzione alla **sostenibilità**, che è garantita dal recupero degli scarti e dei sottoprodotti di lavorazione, che diventano materia prima per altre successive trasformazioni.

Economics

Nel 2018, Riso Scotti ha registrato un fatturato UE di oltre 183 milioni, con un tasso medio di crescita del 5% negli ultimi 5 anni, e un margine operativo lordo di 12,5 milioni. Dati molto positivi, in anni di crisi del settore riso.

L'internazionalizzazione rappresenta un importante driver di sviluppo, come testimoniano la quota export pari al 30% del fatturato e l'impegno dell'azienda in 85 Paesi nel mondo.

La sede di Pavia lavora più di 2 milioni di quintali di risone/anno, produce oltre 30 milioni di litri di bevanda vegetale a base riso e 16 milioni di confezioni di gallette di riso. Cui si aggiungono i tanti prodotti di diversificazione dal riso, con i quali Riso Scotti presidia tutti i canali distributivi tradizionali ed innovativi. Una capacità produttiva anch'essa cresciuta costantemente del 6% nell'ultimo quinquennio.

Innovazione e tecnologia

Riso Scotti guarda avanti, da sempre, applicando procedure all'avanguardia e attuando idee innovative. Prima riseria in assoluto negli anni Ottanta a confezionare il riso sottovuoto, per fare un esempio, ha aperto la strada a una pratica poi comunemente utilizzata da tutti i produttori. Oggi le **innovazioni** continuano, con il mulino per la macinazione delle farine a diversa granulometria, con l'autoclave per la cottura e la sterilizzazione a vapore che garantisce condizioni igieniche ottimali, la perfetta conservabilità dell'alimento per lungo tempo e il rispetto delle sue proprietà organolettiche. E ancora, con il reparto per la produzione delle bevande vegetali, con il soffiaggio del riso per la produzione delle gallette e con il reparto per la produzione dei risotti dry. In una decina di anni Riso Scotti ha trasformato la sua produzione **da riseria tradizionale a ciclo di produzione ready meal**, seguendo la tendenza del mercato e sviluppando una politica di completamento di gamma.

Italian way of eating

Riso Scotti distribuisce i suoi prodotti in 85 Paesi, con la ferma convinzione che oggi **vince chi fa qualità e porta l'italian way of eating nel mondo**. E Riso Scotti lo fa con il suo riso e i suoi risotti capaci di conquistare i palati stranieri, e con una diversificazione coerente sempre più articolata di prodotto e di canale. La mission dell'Azienda sui mercati internazionali è infatti volta a **dare personalità al riso**, far conoscere ed apprezzare nel mondo il **risotto made in Italy**, proponendolo come specialità gastronomica, affermare nelle abitudini di consumo **prodotti salutari** come le bevande vegetali a base riso.

IL RISO, le tradizioni, le ricette.

L'Italia è il maggior produttore di riso in Europa.

L'estensione delle risaie esistenti copre più del 50% del totale delle risaie in Europa.

Le varietà di riso coltivate sono almeno 70.



Le coltivazioni di riso in Italia puntano soprattutto sulla qualità della produzione.

Nuove varietà di riso vengono costantemente studiate, coltivate, lavorate.

L'alto livello qualitativo e le varietà di riso presenti promuovono costantemente il suo impiego nella cucina tradizionale italiana.



Il riso viene utilizzato prevalentemente nella preparazione dei risotti (soltanto di questo piatto se ne conoscono almeno 200 tipi differenti), nella preparazione di insalate, nelle minestre, come contorno per le pietanze di pesce e carne, nella preparazione dei dolci.

Uno dei risotti più conosciuti è quello alla milanese, con burro e zafferano: avrebbe origini medievali e risalirebbe a una ricetta della cucina araba ed ebraica. La leggenda racconta che sarebbe nato nel 1574 per il matrimonio del vetraio belga Valerio di Fiandra, che viveva a Milano per lavorare alle vetrate del Duomo. Un suo aiutante soprannominato Zafferano, perché lo aggiungeva sempre ai colori per renderli più brillanti, chiese al cuoco di aggiungerlo anche al risotto bianco previsto per il banchetto e condirlo con il burro: piacque molto, per il sapore e per il colore che ricordava l'oro e la ricchezza.



Leggenda del Ponte Coperto di Pavia

Sbucando da una delle molte stradine di Pavia, è impossibile non imbattersi nel famoso Ponte Coperto che permette di attraversare il Ticino. Il ponte attuale è stato ricostruito nel dopoguerra, ma esiste un'antica leggenda pavese che racconta di come, in una nottata di nebbia, sarebbe stato costruito il vecchio Ponte Coperto.

Il ponte coperto che collega il centro storico di Pavia ed il caratteristico quartiere di Borgo Ticino, una volta era fuori le mura della città, rappresenta uno dei simboli della città.

Lungo oltre 200 metri, il ponte ha un disegno caratteristico con una sola campata suddivisa in cinque arcate e una copertura a tetto sorretta da cento piccoli pilastri in granito, ma non è quello originale.

Il ponte, già presente in epoca romana, è stato ricostruito più volte, quello attuale è stato eretto, sulla base del progetto trecentesco, nel secondo dopoguerra poiché, colpito da pesanti bombardamenti, era stato distrutto.

Nell'anno 999 non c'era alcun ponte che attraversava il Ticino, l'antico ponte romano, del quale si possono ancora intravedere i resti, era crollato e chi doveva attraversare il fiume, doveva arrangiarsi con un servizio di barche.

Era la notte di Natale e molti fedeli che abitavano dalla parte di Borgo Ticino volevano assistere alla Santa Messa ed erano in fila sulla sponda del fiume, aspettando il loro turno per il traghetto. A complicare la situazione c'era l'onnipresente nebbia, che quella sera era particolarmente fitta e per quanto i pellegrini chiamassero, il servizio era molto rallentato e nessuna barca compariva all'orizzonte.

Nel momento di maggiore confusione apparve come dal nulla un gentiluomo vestito di rosso che si offrì di far passare tutti, attraversando il Ticino su un ponte nuovo che si intravedeva appena nella nebbia. Il ponte, disse loro, era fatto di nebbia ma si sarebbe trasformato in pietra in cambio dell'anima del primo che avesse avuto abbastanza coraggio da attraversarlo. Allibirono tutti, perché, dalle parole e dallo sguardo infuocato del gentiluomo, capirono che chi aveva parlato, era il diavolo in persona.

Dalla folla fortunatamente emerse un uomo che nessuno aveva notato prima, era l'Arcangelo Michele che, dalla vicina chiesa, aveva visto ed era accorso in soccorso dei pellegrini allibiti.

Questi si rivolse al Diavolo e lo convinse a costruire il ponte mentre loro avrebbero deciso chi sarebbe stato il primo a sacrificarsi, il Diavolo terminò la costruzione e si sedette sul pilone centrale ad attendere il primo passante e con questo il suo premio. L'Angelo allora, mandò a prendere un caprone, afferrò l'animale per il collare, e, con una sferzata, l'obbligò a passare per primo.

A quel punto, capito di essere stato giocato, il Diavolo si infuriò e scatenò un violento nubifragio contro il ponte, ma nulla riuscì a distruggere la costruzione vista la solidità delle colonne di pietra.

Nei giorni successivi i pavesi per tenere lontano il Diavolo decisero di costruire una piccola chiesa proprio sul pilone centrale. La cappella fu consacrata a San Giovanni Nepomuceno, protettore delle alluvioni e delle persone in pericolo di annegamento.

Ancora oggi, il ponte sembra riportarci indietro nel tempo, a quella notte del 999, poiché, durante i giorni di fitta nebbia, sembra essere fatto realmente di nebbia.



Leggenda del Castello Visconteo di Pavia

Esistono testimonianze documentate che dicono che da qualche parte, all'interno del castello Visconteo di Pavia sia stato murato un uomo, un tale Pasquino Cappelli.

Il Cappelli nacque intorno al 1340. Era notaio di professione.

La prima notizia sicura su Pasquino Cappelli risale al 1373, quando si trovava al servizio di Galeazzo II Visconti a Pavia nello splendido castello fatto costruire dallo stesso Galeazzo. La sua mansione era di Cancelliere ed ebbe la fortuna di incontrare personaggi famosi, letterati e artisti, tra cui il Petrarca a cui si deve la fondazione della biblioteca nel castello stesso. Il lavoro del Cappelli prosegue anche dopo la morte di Galeazzo II nel 1378 ed anche con il figlio Gian Galeazzo Visconti, succeduto al padre, appare in una posizione preminente per dignità e responsabilità nella struttura della cancelleria viscontea che, in quegli anni si trovava in un momento di favorevole espansione.

A partire dal 1385 era praticamente sempre accanto al principe, insieme con un gruppo di altri cancellieri partecipava ad ogni evento e scriveva e trascriveva quanto il Duca Gian Galeazzo dettava sia per istruzioni civili sia per ordini militari.

La carriera del Cappelli si concluse però improvvisamente nel giugno del 1398.

Dopo la sconfitta subita dai Viscontei sotto le fortificazioni di Mantova e causata dal ritiro dei Ducali Pavesi per una falsa lettera del Duca pervenuta al Comandante dei Ducali con la quale si ordinava di rientrare a Pavia.

Il Cappelli fu accusato di essere stato l'autore della lettera stessa.

Fu spogliato e avvolto in una pelle di animale ancora calda e murato fino alla testa nel Castello di Pavia. Gian Galeazzo lo fece nutrire per 20 giorni, sino a che la pelle, seccandosi, non lo stritolò. Ogni giorno il duca andava a trovarlo, chiedendogli di confessare. Quando morì la sua testa fu spinta nella nicchia aperta nel muro e questo richiuso con mattoni.

Quando il Gian Galeazzo Visconti stabilì col signore di Mantova una tregua di dieci anni, seppe che i mantovani avevano usato lo stratagemma di falsificare il sigillo e la lettera ducale. Si disse che il duca fu scosso dalla morte ingiusta del suo segretario, ma lo lasciò dentro il muro, forse per non far sapere a tutti che si era grossolanamente sbagliato.

Dunque... il corpo dello sventurato si troverebbe ancora lì, ma non si conosce il punto esatto per scalpellare il muro e tirar fuori i resti di Pasquino Cappelli ?

Potrebbe essere stato murato nel lato nord del castello. In tal caso però Pasquino Cappelli è sparito unitamente a tutta l'ala nord del Castello, torri comprese, sotto i colpi dell'artiglieria francese nel 1527.



La leggenda delle cento torri di Pavia

Si racconta che un tempo esistesse una donna, una strega, che abitava in una baracca sulla riva del Ticino, nascosta dagli alberi che in quel tempo infestavano le sponde del fiume.

La donna usciva solo di notte per andare alla ricerca di erbe e radici con le quali confezionava gli infusi di felicità.



Vecchia e brutta, zoppa e strabica, la sua vista produceva un senso di paura, eppure era spesso cercato dagli abitanti di Pavia.

Donne o ragazze si recavano da lei perché insegnasse loro il sistema per mantenersi giovani o di trovare un marito.

Giovani uomini poco intraprendenti si rivolgevano a lei perché li aiutasse ad accendere il cuore di qualche ragazza indecisa.

In tutti i casi la vecchia strega li aiutava bonariamente, vendeva loro i propri infusi e racimolava qualche spicciolo.

Ogni tanto, però, arrivava anche qualche pavese di alto rango, di quelli chiamati dal popolo "i sciur dlà città", i quali chiedevano consigli per diventare potenti, sempre più potenti per dominare la città.

In questi casi la megera si trasformava.

Li riceveva, li ascoltava e poi immancabilmente li imbrogliava.

Accadeva sempre che questi uomini bramosi di ricchezza e di potere, raggirati dalla vecchia strega, se ne tornavano soddisfatti alle loro dimore, nella convinzione di essere stati i primi e gli unici a rivolgersi alla strega e ad ottenere il suo aiuto.

Ma a questo punto, a te che stai leggendo questa leggenda non sorge una domanda?

Ma certo! La domanda è questa: cosa diceva la strega a questi ricchi signori della città?

A loro la strega non vendeva pozioni, non consegnava infusi, non lasciava oggetti, non distribuiva consigli o preghiere.

Diceva soltanto questo: "coloro che avessero costruito, vicino alla propria casa o incorporata nella propria casa la torre più alta della città avrebbe preso il dominio di Pavia e avrebbe comandato su tutti i pavesi".

Da allora partirono le costruzioni. Alcuni costruivano alla luce del sole, altri di nascosto. Mattone su mattone, piano su piano; le torri nascevano in città come funghi, sveltando snelle ed ardite tanto che qualcuna sembrava voler forare il cielo.

Solo quando ci si accorse che quasi tutti in città facevano la stessa cosa si capì la malafede della strega ed allora si smise di costruire; qualcuna era finita, molte no ma tutte ... contate risultavano cento.

Ecco perché Pavia si riempì di torri e da allora prende il nome di "città dalle cento torri".



La leggenda dello stalliere della Regina Teodolinda

Si racconta che un garzone di stalla del Re Longobardo Agilulfo, incaricato della cura del cavallo della Regina Teodolinda a Pavia, avesse avuto il coraggio di innamorarsi della sovrana Teodolinda e, ritenendo impossibile il poter riuscire nel proprio intento di avvicinarla amorevolmente, fosse ricorso ad uno stratagemma, pensando di poter fare di nascosto ciò che non gli sarebbe stato possibile palesemente.

Nascostosi di notte in una camera accanto a quella della regina riesce a scoprire il sistema adottato dal Re per entrare nella camera della moglie.

Re Agilulfo, per raggiungere l'amata consorte, arrivava avvolto in un ampio mantello tenendo fra le mani un lume acceso ed un corto bastone col quale batteva due leggeri colpi sulla porta che, come per incanto, si apriva per lasciar uscire una cameriera; questa ritirato e spento il lume si allontanava.

Profittando di una notte in cui crede assente il re, il giovane stalliere si trucca a dovere e ripete fedelmente quanto aveva visto praticare dal marito della regina. Tac-tac, due leggeri colpi vengono battuti sulla porta, esce la cameriera, ritira il lume acceso, lo spegne e se ne va mentre il garzone di stalla entra nella camera sospirata.

È appena uscito lo stalliere che arriva il Re, il quale immediatamente si accorge che qualcuno lo ha preceduto!

Desideroso di conoscere il suo sia pure occasionale sostituto, lume alla mano, il marito si aggira fra i dormitori della servitù che trova profondamente addormentata.



Giunto però al letto del giovane stalliere, da certi sintomi, primo fra i quali il russare esagerato, comprende che questo è sveglio e che l'autore del brutto scherzo non può essere che lui.

Tolte di tasca un paio di piccole forbici e tagliata sulla fronte del bel finto dormiente una ciocca di capelli la lascia cadere a terra e si allontana, deciso l'indomani mattina ad identificare il colpevole.

Ma il garzone che proprio non dormiva, compreso il tranello tesogli dal re, si alza e munito di un paio di forbici, in meno che non si dica, con mano abituata al governo dei cavalli, ripete l'operazione a parecchi dei suoi compagni di lavoro.

Giunge l'alba e suona l'adunata degli stallieri.

Il Re raggiunge il gruppo ed effettuando l'ispezione rimane di stucco constatando come almeno ad una mezza dozzina degli stallieri presenti mancasse sulla fronte una ciocca di capelli.

Re Agilulfo, si racconta, quel giorno licenziò l'intero corpo degli stallieri reali.

17 marzo 1989: il crollo della Torre Civica di Pavia

La mattina di venerdì 17 marzo 1989 la Torre Civica di Pavia crollò all'improvviso. Una massa di mattoni, granito e sabbia provocò 4 morti e 15 feriti.

Una tragedia imprevedibile. Un crollo non prevedibile poiché non vi era stato alcun segno premonitore ma aprì una ferita nel cuore di molti pavesi, soprattutto per coloro che piansero le vittime. Persero la vita due ragazze di 18 e 17 anni, il proprietario dell'albergo Regiole e l'edicolante della piazza. I feriti furono più di venti.

La torre era molto antica.

La costruzione iniziò nell'Alto Medioevo.

La prima descrizione completa, accompagnata da uno schizzo, è di Opicino de Canistris (l'Anonimo Ticinese), realizzata intorno al 1300.

I lavori furono ultimati però solo a fine XVI secolo.

Realizzata con pianta quadrangolare, la torre raggiungeva un'altezza di 78 metri.

Tra il 1583 e il 1585 l'architetto Pellegrino Tibaldi guidò i lavori per aggiungervi una cella campanaria.

La grande campana in bronzo, recuperata dopo il crollo, è conservata nell'adiacente giardino del Broletto in piazza Vittoria.

Dopo il crollo, nel 1994 il progetto per la ricostruzione presentato da Vittorio Sgarbi in Parlamento venne bocciato: il costo di 15 milioni di euro è sembrato eccessivo.

Il 17 marzo 2014, a 25 anni esatti dal crollo, fu inaugurato il memoriale in ricordo delle vittime: una vasca di acqua inserita all'interno dei ruderi e specchi con giochi di luce.

Il 17 marzo 2024 ricorre il 35° anniversario del crollo della Torre Civica.

