

## La Riseria Vignola



Dal 1915 Francesco Vignola trasformò il Molino in pista da riso. Acquistò macchine di raffinazione "Amburgo", grossomodo un cilindro inclinato mosso dalla trasmissione che riceveva la potenza dell'acqua dalla roggia Stura. La prima parte del granello intero è composta dalla pula che è ricca di proteine e grassi (circa il 30 % del totale), usata come mangime per gli animali.

Le "rottore" venivano separate dal granello intero tramite un sistema di vari setacci mossi a mano; così si separavano i grani interi dalla "rottura". Fu poi aumentata la capacità di raffinazione con una macchina di tipo "Amburgo" dal diametro più grande; 80 centimetri. Vengono così eliminate le operazioni di selezione con l'adozione di cilindri alveolari della ditta Guidetti e Artioli di Vercelli. Per avere una resa perfetta era l'uomo a decidere quanto aumentare o meno lo sfregamento, le parole erano "sara o strens" (chiudi o stringi), che si ottenevano mollando o stringendo una ruota all'esterno della macchina. Operazione difficile, dettata solo dalla capacità e conoscenza dell'operatore per non rovinare tutto. Tra le varie macchine c'era il "planclister" (tedesco) detto plansister che aveva dei setacci orizzontali. Si muoveva grazie ad un eccentrico, che faceva ruotare i setacci in orizzontale con un movimento rotatorio, dal momento che i teloni utilizzati erano sospesi tramite bacchette di legno flessibili. Sino al 1950 il riso veniva venduto in sacchi da 50 kg, poi è cambiato il sistema. Il Sig. Battista Vignola di Morano, quando si è passati da 50kg a frazioni minori dichiarò che lui "queste minutaglie" non le avrebbe fatte e cedette la riseria ai suoi dipendenti. La "Commerciale Triestina" è stata il primo cliente che ha ordinato un camion di riso in astucci da 1 kg. In quel periodo non avevano confezionatrici automatiche ma solo una bilancia che faceva pesate da 1 kg. Gli astucci venivano consegnati piatti, si aprivano e il fondo veniva incollato a mano, poi le donne operaie introducevano una forma di legno per facilitare l'incollaggio. Dopodiché si metteva il riso. Si incollava la parte superiore della confezione e si posizionavano nei cartoni da 2 kg. Il commercio con confezionamento in scatole nel tempo si è molto sviluppato, per cui è stata acquistata un confezionatrice tedesca automatica che produceva 50 astucci al minuto. Ampliarono quindi i magazzini e altri locali per poter installare altre confezionatrici in grado di produrre i 1/2 kg e confezioni trasparenti. In un altro reparto avveniva la lavorazione del riso che consisteva nelle seguenti fasi: pulitura e selezione. Macerazione: prima essiccazione, raffinazione a umido (primi al mondo), seconda essiccazione e selezione finale anche con l'impiego di un selezionatore ottico. Per un certo periodo si aprì un reparto chiamato "La

chimica" in cui si estraeva dalla pula Fitina e Inositolo che venivano venduti alle società farmaceutiche. Negli anni '70 e 80 la produzione raggiungeva i 100.000 qli di riso confezionati annui. La clientela era in Italia, Francia, Canada e Australia. Nel 1992 si è iniziata la produzione (grandissima innovazione) di prodotti a cottura rapida: riso parboiled per il consumo domestico e una gamma di risi precotti o istantanei per l'industria. Il parboiled veniva venduto con il marchio del distributore (le più importanti catene francesi). Mentre i prodotti per l'industria venivano acquistati principalmente da clienti inglesi, tedeschi, svizzeri, finlandesi e svedesi. Nel tempo i prodotti hanno seguito le esigenze del mercato.

Tempo addietro il risone veniva essiccato sull'aia al sole, poi raccolto in mucchi e coperto per la notte. Aveva una resa decisamente migliore rispetto ad oggi in cui viene utilizzato.

L'essiccazione era molto più lenta e delicata e non si formavano linee di frattura come accade con il metodo industriale. Ad esempio, ancora oggi per l'essiccazione, in Camargue, il riso viene posto in magazzini dove aprendo le grandi porte il vento Mistral lo secca molto lentamente

### **La riseria Vignola**

In origine era un molino, già riportato nell'antica mappa del 28 Marzo 1732 di Vincenzo Scapitta, il cui originale apparteneva a Margherita Martinotti, nipote del dott. Giovanni Martinotti, fratello di Federico Martinotti. Successivamente è stato adeguato alla lavorazione del riso.

Il 30 Giugno 1915, Francesco Vignola acquista dal Sig. Luigi Malabaila Conte di Canale: il molino, la pista del riso e il terreno adiacente. Si susseguono poi i discendenti Vignola.

### **La riserija Vignola**

Na vòta a l'era 'n molin l'è zà r-portà 'nt l'antica mapa dèl 28 ëd Mars 1732 ëd Vincenzò Scapitta. L'original dla mapa a l'era dla Sniora Margherita Martinòtti, l'anvoda dal dottor Giovanni Martinòtti, fradè ëd Federicò Martinòtti. Dòp all'han cambialo pèr la lavorassieun dèl ris  
Ël 30 ëd Giugn dèl 1915, Francescò Vignòla ël l'ha r-vala dal Snior Luigi Malabaila Cònte 'd Canal:  
ël molin, la pista dèl ris e 'l sò teren v-zin.

Da-prèss ël Francescò j'han siguità ij sò dissident.