

IL RISO A PORTONOVO (Medicina) NEI RICORDI DI PIPPO DI ANNI 90 (Fulvio Tubertini)

Dal '35 al '48 la Tenuta Agricola di Portonovo era delle Generali, una parte circa 300 ettari lavorati a riso. Nelle risaie si lavorava 12 mesi all'anno. Io ho partecipato da ragazzo insieme a mio padre un po' a tutte queste attività.

In inverno si preparava il terreno, in aprile si faceva entrare l'acqua (40 cm) che veniva dal canale Garda, poi si seminava a mano e solo quando non c'era vento.

La semina veniva fatta da 3 uomini grandi e 2 ragazzi. Tutti affiancati, ogni passo una manciata, prima un passaggio in verticale, poi di nuovo un altro passaggio in orizzontale. In giugno/luglio le mondine pulivano le risaie togliendo in mezzo al riso un'erba infestante che assomigliava al riso (solo più scura, bluastro) che chiamavamo "il giavon". Lavoro fatto stando a bagno nell'acqua.

Quando il riso cresceva e usciva dall'acqua si abbassava un po' il livello dell'acqua, quando poi era diventato più forte si toglieva tutta l'acqua che andava in due canali (il Bonifica e il Menata).

Dopo 2/3 giorni di spargeva a mano del sale sul riso poi si rimetteva l'acqua (sempre 40 cm circa) che rimaneva fino a 20 giorni prima della raccolta.

Il 15 settembre i cominciava la mietitura a mano con la falce (lavoro fatto dalle mondine) facendo covoni (detti "cu"). I covoni venivano portati sugli argini/cavedagne dai portantini (uomini) 2 a 2 con la "barela" facendo grandi cataste.

Per portare i covoni al punto di raccolta "La Schiappa - centro dell'Azienda" si costruiva tutti gli anni un binario per guidare i carretti con su i covoni alla trebbiatura.

Quando il riso usciva trebbiato entrava nell'asciugatoio (un forno a carbone che lo asciugava e seccava). A questo punto caricato su "carioline" veniva condotto in magazzino e ammucchiato (questo lavoro lo faceva "Furmentor").

In inverno veniva insaccato e mandato alle "pilerie" per la pulitura dalla crusca e la vendita.

Le Mondine:

Erano da 40 a 60 donne, fino al '43 venivano anche da lontano, dopo venivano solamente dalla zona. Quelle di lontano dormivano con brandine in magazzino.

La cucina provvisoria era sotto ad una tettoia nei campi. Anche la mia mamma era cuoca. Il lavoro cominciava alle 7, per le donne di lontano c'era prima la colazione con te, latte e biscotti.

Dalle 9 alle 10 riposo con altra colazione con salumi e pane.

Alle 13 pranzo (a giorni alterni: pasta asciutta e un pezzo di salsiccia, pasta in brodo e bollito)

Alle 14 si riprendeva il lavoro fino alle 16.

A fine stagione di lavoro oltre la paga a ogni mondina spettava 1 Kg. di riso ogni giorno di lavoro.