

"GRUMOLO DELLE ABBADESSE: TRA STORIA E SEGRETI DEL RISOTTO ALLA FESTA DEL RISO"



La nebbia si solleva pigra dai campi di Grumolo delle Abbadesse, rivelando il profilo ordinato delle risaie che, da oltre cinquecento anni, disegnano il paesaggio come un mosaico vivente. Il riso qui non è solo un raccolto, ma un testimone silenzioso di secoli di tradizione, fede e dedizione. Ogni chicco è intriso di storia, ogni zolla di terra porta il ricordo delle abbadesse benedettine che, nel lontano Cinquecento, trasformarono queste terre paludose in un tesoro fertile.

Arriva settembre, e con lui uno degli appuntamenti più attesi dai vicentini e non solo: la Festa del Riso di Grumolo delle Abbadesse. Dal 13 al 17 settembre, questo piccolo comune si trasforma in un crocevia di sapori, colori e tradizioni che si fondono in una celebrazione collettiva del riso, il "re" indiscusso della cucina locale. Ma non è un riso qualsiasi: qui si parla del Carnaroli e del Vialone Nano, due eccellenze italiane che trovano in queste terre il loro habitat ideale.

Non appena si mette piede nell'area della festa, si è accolti dall'aroma avvolgente di un risotto che si cuoce

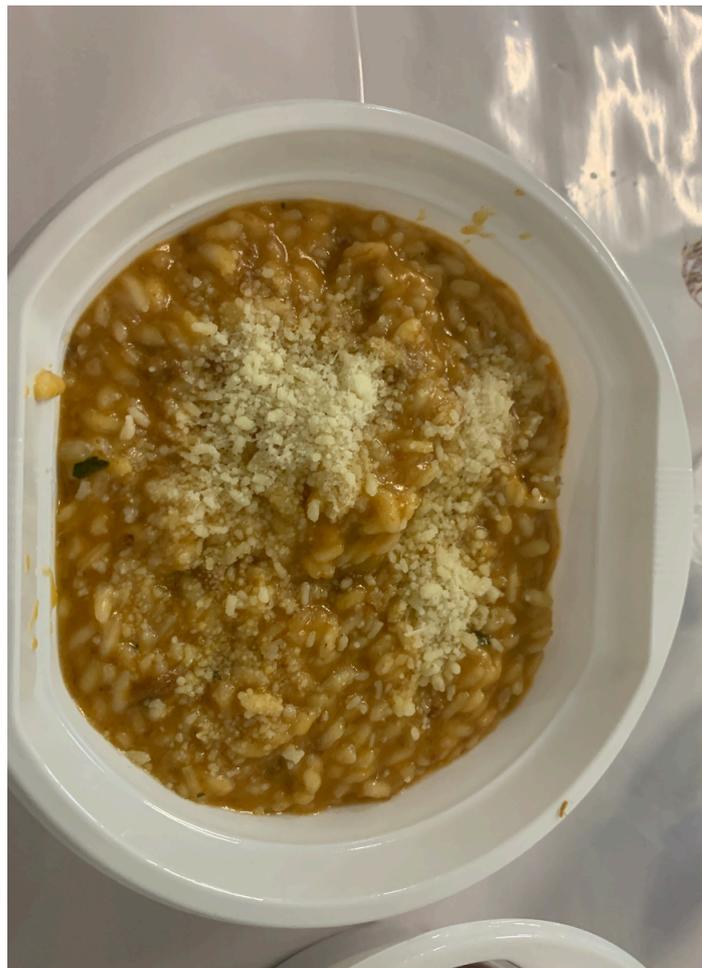


lentamente nei grandi pentoloni. È il "**Risotto dea Badessa**", il piatto più atteso della manifestazione, preparato secondo un'antica ricetta che ha attraversato i secoli, tramandata di generazione in generazione e custodita come un segreto prezioso. Nessuno conosce davvero tutti gli ingredienti, nemmeno i cuochi dei

ristoranti vicini, che ogni anno tentano invano di replicarne il sapore unico. Quel risotto, si dice, fu creato dalle monache stesse, le quali misero insieme i frutti della loro terra e la sapienza culinaria tramandata nei silenzi del convento.

Mentre gli ospiti si accomodano sotto la grande struttura che ospita oltre mille persone, i volontari - camerieri per un giorno - iniziano a servire i piatti. I sorrisi genuini delle cuoche, che con dedizione si sono alzate all'alba per preparare ogni dettaglio, illuminano la sala. Il riso, protagonista indiscusso, si sposa con i sapori di stagione: risotto con i bruscardoli, con la zucca, con lo zafferano, con la luganega... e naturalmente, il celebre risotto della badessa, che ogni boccone riporta indietro nel tempo, a quei giorni in cui il convento era il cuore pulsante di queste terre.

La Festa del Riso non è solo gastronomia: è anche un momento di condivisione culturale, con mostre, musica e il tradizionale luna-park che illumina le serate. Le famiglie si riuniscono, i bambini corrono felici tra le bancarelle, e gli appassionati di cucina discutono animatamente sui segreti per ottenere il risotto perfetto. Nel frattempo, gli stand espositivi propongono il riso nelle sue infinite forme, dalle versioni più classiche a quelle rivisitate da giovani chef che giocano con tradizione e innovazione.



Ma al di là delle manifestazioni, la vera protagonista è la terra stessa. Una terra resa fertile secoli fa dalle monache, che costruirono canali per irrigare le prime risaie, e che ancora oggi regala uno dei migliori risi d'Italia. Proprio per proteggere questa preziosa risorsa, il **Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse** è stato riconosciuto come presidio Slow Food, simbolo di qualità e rispetto per la tradizione.



La festa si chiude con il profumo di riso ancora nell'aria e la promessa di ritrovarsi l'anno successivo, per celebrare ancora una volta quella che non è solo una coltura, ma un'eredità viva. Le risaie di Grumolo continuano il loro ciclo, accarezzate dall'acqua dei canali antichi, e ogni chicco che matura porta con sé la storia di un luogo, di un popolo, di una cucina che affonda le sue radici nel passato, ma guarda sempre al futuro.

Il risotto dea badessa non è solo un piatto, è un'esperienza. Una di quelle che, una volta assaporata, rimane impressa nella memoria come un ricordo indelebile. E mentre il sole tramonta sulle risaie, la terra si prepara per il prossimo raccolto, e il ciclo ricomincia, perpetuando una tradizione che, come il riso stesso, è nutrimento per il corpo e per l'anima.

