Sabato 4 novembre è partita da Morbegno la delegazione GAS in visita alla **Azienda Agricola Biologica di Lesca Simone e Serena**
, presso la Cascina Regina di Langosco (PV).
Claudia, Sandra, Patrizia e Angela hanno raccolto l'invito per la **FESTA DEL RISO** che da anni l'azienda Lesca propone ai suoi clienti e sostenitori subito dopo il raccolto; in due ore e mezza abbiamo raggiunto la località che si trova nel sud-ovest della Lombardia, vicino al confine col Piemonte e alle rive del Sesia, terra di campagne dagli orizzonti aperti, disegnati dalla geometria dei campi e dei canali di irrigazione, attraversate dalle ultime mietitrebbia intente a finire il raccolto del riso, inseguite da stormi di bianche garzette, ibis dai lunghi becchi neri e regali aironi.
Arrivati alla cascina, già affollata di gasisti, siamo state accolte nell'aia dove erano allestiti banchetti di produttori amici dei Lesca che proponevano miele, formaggi e vini.
In tarda mattinata abbiamo effettuato la visita alla cascina, dal magazzino riso a quello dei mezzi agricoli, accompagnati da Simone che ci ha raccontato il processo di coltivazione del riso dalla semina (in acqua prevalentemente), alla cura e protezione dalle infestanti, alla raccolta coi macchinari e stoccaggio del risone; il tutto seguendo da decenni il disciplinare biologico come certificato da BioAgricert, l'ente che controlla le loro lavorazioni del riso, mentre per tutti gli altri cereali e legumi, l'azienda ha deciso di non affrontare i costi della certificazione, pur coltivando tutto con gli stessi principi.
La visita è proseguita negli spazi adibiti alle varie lavorazioni nella riseria attiva dai primi anni '70, ma ancora all'antica, con mole di pietra e vagli vari per la pilatura, sbramatura e sbiancatura del riso, macinatura delle farine, ben descritte da Serena che con le altre donne dell'azienda cura tutta la parte delle lavorazioni e del confezionamento finale.
Proprio parlando con lei abbiamo saputo la storia degli ultimi 20 anni che hanno visto la loro azienda (ancora gestita dai genitori di Simone) in una grave crisi che li aveva messi di fronte alla scelta di mollare tutto; l'intraprendenza di Simone e Serena, da poco sposi e con nuove prospettive di lavoro sempre coerente con l'approccio biologico, li porta a contattare il mondo dei GAS presentando il loro lavoro nelle innumerevoli riunioni in tutta Italia.
Questo impegno negli anni porta agli attuali 700 GAS clienti e alla "relativa" sicurezza dell'azienda agricola che, malgrado un grave incidente accaduto a Simone una decina di anni fa, all'aumento dei costi (soprattutto dell'acqua) e alle crisi dovute al cambiamento del clima, manifesta la sua gratitudine con questa sorta di "festa del ringraziamento reciproco" invitando, conoscendo e condividendo il pasto fatto coi loro vari prodotti, dal riso ai vari legumi dei loro campi.
Siamo quindi tornate da questa visita molto soddisfatte di aver visto da vicino questo nostro storico produttore, al quale confermiamo tutti gli anni la nostra fiducia con l'ordine autunnale (appena lanciato) e quello primaverile. Ricordiamo ai nostri soci di conservare in luogo fresco (meglio sotto i 15°) e asciutto i vari prodotti, in modo di non farli attaccare dal punteruolo (che si elimina semplicemente esponendo il prodotto al sole) e da farfalline varie; questo vale per i sacchetti di tela da 2 kg. o per quelli che hanno perso il sottovuoto.
Vi consigliamo una visita virtuale al loro sito https://www.aziendabiologicalesca.it/index.html dove potete trovare maggiori informazioni sui prodotti e varie ricette per gustarli al meglio.

Alcune foto della visita: