

il Riso



Un po' in tutto il mondo

I Cinesi e gli Indiani coltivavano il riso già settemila anni fa.

Ancora oggi in Asia è una coltivazione molto diffusa: in India, in Cina, in Indocina, in Giappone si coltiva molto riso (su dieci sacchi di riso prodotto nel mondo nove provengono dall'Asia).

Dall'Asia il riso è stato portato in Africa e in Europa dove viene coltivato solo in alcune parti del territorio.

Negli Stati Uniti il raccolto è molto abbondante e il riso americano viene venduto in tutto il mondo.

In Italia questo cereale è stato coltivato per tanti anni per occupare i terreni paludosi.

Oggi si coltivano varietà di riso che sono state cercate con degli incroci per ottenere raccolti abbondanti e pregiati, soprattutto in Lombardia, Piemonte e Sardegna.

Dal seme al seme

Dal seme di riso, che germina nell'acqua, spuntano il fusticino e alcune radici. Insieme alle prime due o tre foglie compaiono altre numerose radici che diventeranno più grosse delle prime.

Il fusto, a forma di tubo sottile, si innalza e crescono su di esso le foglie lunghe, strette e ruvide.

Sulla punta del fusto si forma una pannocchia che porta delle spighe con un solo fiore.

I frutti sono chicchi ricoperti da un sottile rivestimento e sono disposti in modo da formare una spigetta.

Ciascun chicco, se mantenuto ben secco e protetto dal suo vestito, può germinare anche dopo alcuni anni.

La semina avviene in aprile e il frutto, nuovo seme, è già pronto a settembre/ottobre.



Incolla o disegna le parti della pianta: radice, fusto, foglia, spigetta, chicco rivestito (risone, riso grezzo, riso vestito).

Una pianta un po' speciale

Il riso è una pianta che per crescere ha bisogno di calore e umidità in giusta misura. Il coltivatore conosce le caratteristiche della pianta e, per ricavare raccolti abbondanti:

- sistema il terreno con argini, fossi e canali per allagarlo in modo uniforme e prosciugarlo velocemente;
- ara, sminuzza le zolle, sparge il concime prima della semina;
- distribuisce il seme;
- controlla le acque;
- difende le piante dalle erbacce e dagli animali parassiti;
- raccoglie (mietete) il frutto maturo;
- separa il risone dalla paglia (trebbiatura).

Un tempo per coltivare il riso era necessario essere esperti e saper sopportare lavori faticosi, pesanti e anche dannosi alla salute.

Oggi molti lavori vengono eseguiti con le macchine adatte ma è ancora il coltivatore (il risicoltore) che deve sorvegliare continuamente la coltivazione e deve essere molto esperto per intervenire in modo corretto nel momento giusto.



Cerca canti di risaia delle mondine o mondariso.

A volo d'uccello o camminando e frugando

Le zone di campi di riso (risaie) sono sicuramente un mondo da scoprire.

Si può godere della vista di questi campi dall'alto per individuare le loro forme, seguire le linee color bruno degli arginelli e i percorsi dei lunghi solchi (fossi e canali) lucenti nelle giornate di sole.

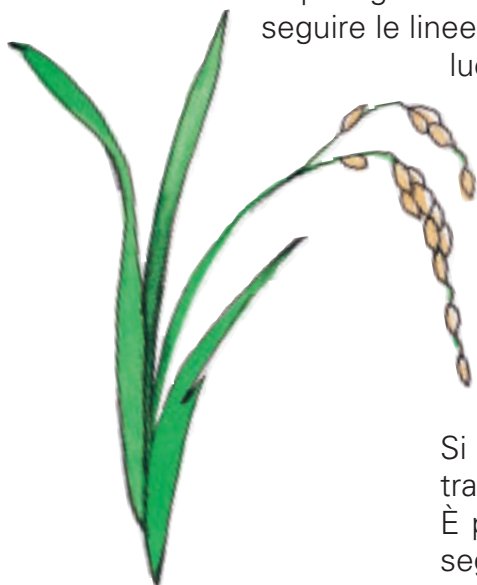
Il campo cambia colore e aspetto: al "mare di verde" delle piante giovani fa seguito una distesa giallo bruna con sfumature chiare e scure.

Anche il vento, che in alcuni momenti piega gli esili fusti o increspa leggermente la superficie dell'acqua, contribuisce a variare il paesaggio.

Si può camminare per la risaia e, anche se è poco agevole, è l'unico modo per osservare tante erbe diverse che crescono nei campi, sugli argini e nei fossi vicini.

Si possono scoprire una talpa, un topo, una biscia d'acqua o le loro tracce o scorgere, dove l'acqua è più trasparente, un saltarello.

È piacevole lasciarsi guidare dal canto di una raganella; scovare nidi o seguire le traiettorie dei voli degli aironi, delle garzette e delle nitticore.





Disegna alcune delle erbe della risaia



Scrivi il nome degli animali avvistati:

Dal risone al riso

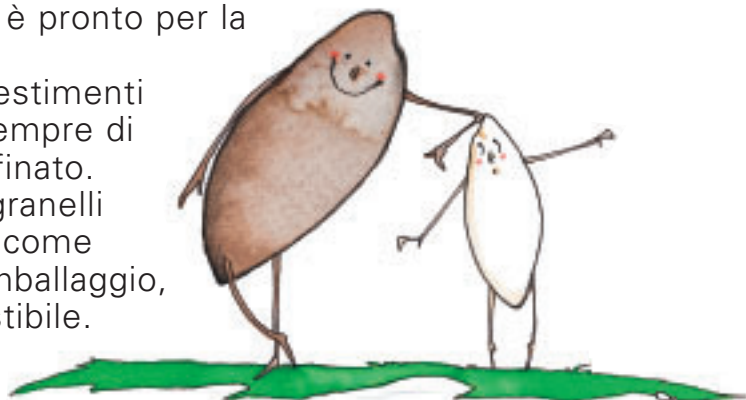
Il riso un po' scuro o bianco e lucido, che compriamo in sacchetti o barattoli, è stato sottoposto al procedimento della pilatura.

La buccia, il guscio più esterno del chicco, viene un po' alla volta staccata e il riso integrale ben lavato è pronto per la cottura.

Se dal chicco vengono eliminati gli altri rivestimenti sotto la buccia più esterna, lo si sbianca sempre di più fino ad arrivare al massimo del riso raffinato.

I resti della lavorazione (lolla, pula, risina, granelli spezzati, gemma) servono come lettiera o come alimento per animali, come materiale da imballaggio, per estrarre olio o come materiale combustibile.

Anche la paglia, ottenuta dalla trebbiatura, può essere usata in modi diversi persino per fabbricare cellulosa da carta.



Cerca di togliere il rivestimento al chicco. Come procedi?

A tavola

Il riso potrebbe essere sulla nostra tavola tutti i giorni sotto forma di fiocchi per la colazione o in una zuppa di verdura; sotto forma di farina, ingrediente utile per la preparazione di alcuni dolci, o in un piatto di risotto.

I cuochi ci suggeriscono ricette diverse per cucinare e poi gustare ottimi risotti: con il pesce, con le verdure, con la carne di maiale... ma anche con un po' di olio o un po' di burro e una spruzzata di formaggio grattugiato.

I maestri della cucina sono molto attenti alla cottura, è sempre squisito... ma attenzione a non scuocerlo troppo e a non lasciar diventare i chicchi troppo lunghi e collosi.

Il riso è ottimo anche cotto nel latte e, seguendo la ricetta delle nonne, si può proseguire con l'aggiunta di uova e zucchero fino a ottenere una torta nutriente, delicata e leggera.



Cosa viene indicato sui sacchetti o sulle scatole di riso?

Quali risotti hai assaggiato?