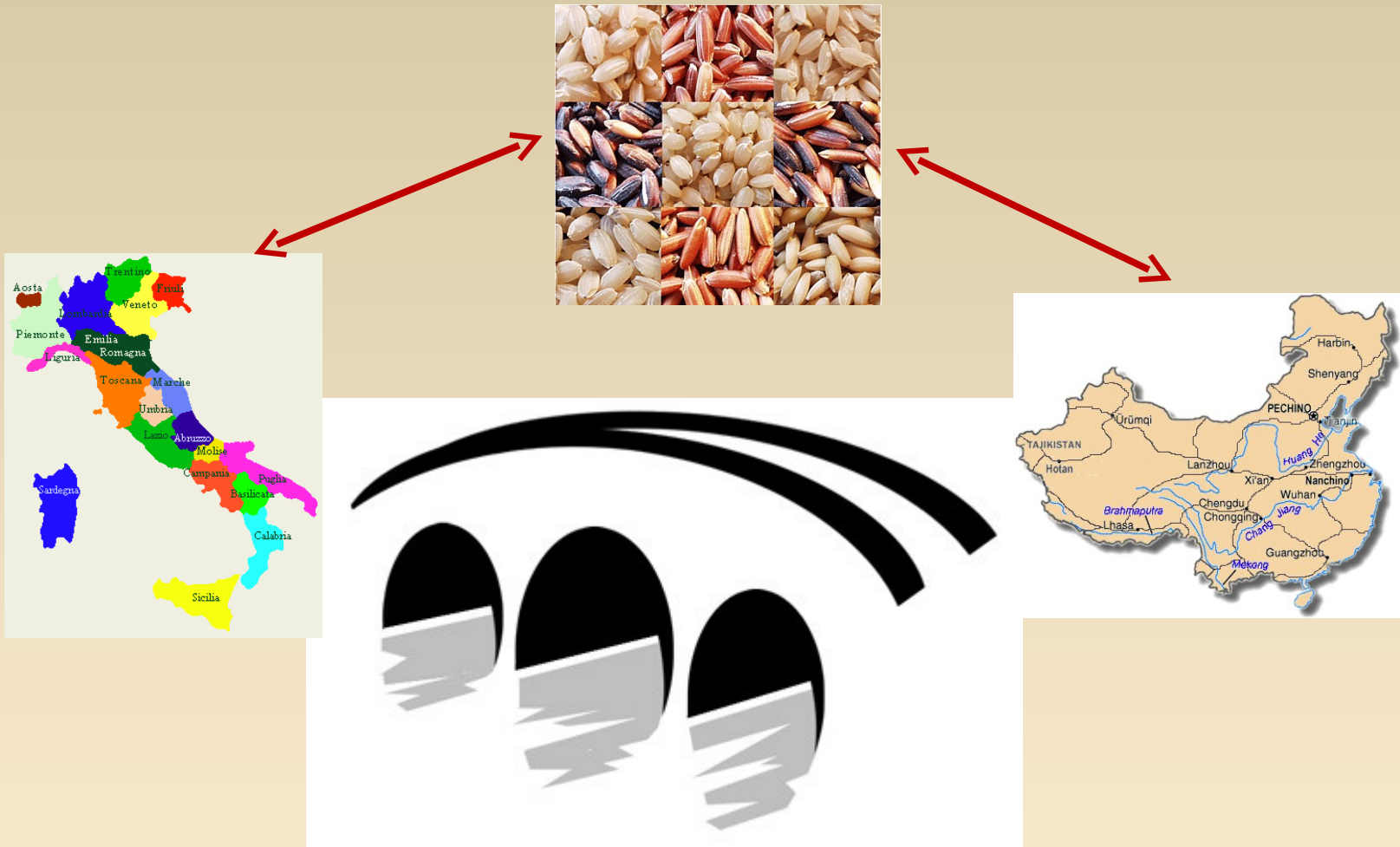


Il riso come ponte di collegamento tra Italia e Cina: modulo interculturale ed interdisciplinare per biennio del liceo



PRIMA DI ADDENTRARCI NEL 'VIVO' DELLA QUESTIONE 😊

Proposta per docenti interessati ad un percorso *interculturale*, che interessi la convivenza tra *culture* molto distanti tra loro (*italiana e cinese*) e *l'interdisciplinarietà*, ossia il coinvolgimento di una quanto più vasta pluralità di materie scolastiche, unite tra loro da un unico filo conduttore, nel nostro caso, la tematica del riso.

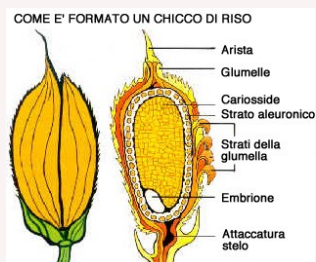
Destinatari: studenti italofoeni e sinofoni del biennio di un liceo.

Prerequisiti: buona conoscenza della lingua italiana e delle curiosità, informazioni e tradizioni legate al cereale 'riso', soprattutto tra Italia e Cina.

Discipline coinvolte: biologia, geografia economica, storia etica, cinema, letteratura e critica letteraria, laboratorio culturale e tradizionale di cucina.

Approcci, tecniche e metodologia: approccio comunicativo, metodo CLIL, materiali autentici, cartacei e multimediali, didattica interculturale ed interdisciplinare. Compresenze e collaborazione tra insegnanti. **IMPORTANTE: AUTOCREAZIONE DEL MATERIALE DIDATTICO DA PARTE DEGLI STUDENTI**

Biologia: la pianta del riso e la coltivazione della stessa



Geografia economica: zone di produzione del riso e altri prodotti ottenuti con il riso



Storia etica tra Italia e Cina: le risaie e le mondine/la sicurezza alimentare (**documentari**)

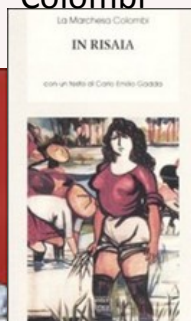


Laboratorio culturale e tradizionale di cucina:
Riso alla cantonese vs risotto alla bresciana



LE TAPPE SALIENTI DEL NOSTRO VIAGGIO LUNGO UN MODULO!

Letteratura e critica letteraria:
autori contemporanei a
confronto – Acheng vs Marchesa
Colombi



Cinema: Riso amaro

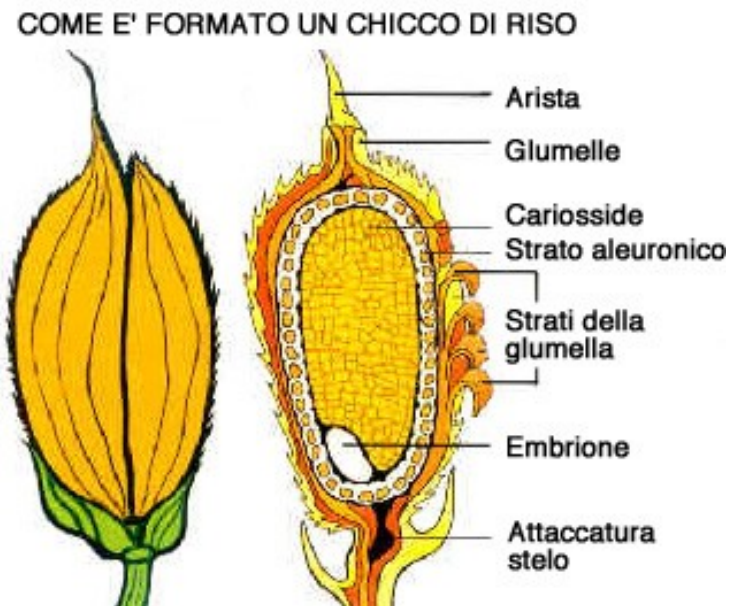


**Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika
Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano**

MOTIVAZIONE: L'insegnante di biologia entrerà sgranocchiando una galletta di riso (o altro prodotto a base di riso a scelta), instaurando con gli studenti una conversazione spontanea sulla bontà culinaria e le ottime qualità di questo cereale. Poi chiederà ai ragazzi di parlare del loro rapporto col riso. Che consumo ne fanno, cosa ne sanno ecc. In seguito, proporrà il parallelo 'prima e dopo'.



Quando lo mangiate è così ...



Ma prima, molto prima, è così ...

Biologia: la pianta del riso e la coltivazione della stessa

COMPRESENZA BIOLOGIA E GEOGRAFIA ECONOMICA
VISIONE DEL DOCUMENTARIO SULLA COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE
DEL RISO, REALIZZATO DAL CONSORZIO DI TUTELA DELLE VARIETA'
TIPICHE DI RISO ITALIANO, CON IL PATROCINIO DELLA REGIONE
PIEMONTE, UNA DELLE ZONE DI PRODUZIONE DEL CEREALE



**Brescia, maggio 2011 -
Nuova Secondaria - Erika
Nardon - Schmid / Sabrina
Cipriano**

1° PARTE

<http://www.youtube.com/watch?v=3TakUDe0-sQ&feature=related>

2° PARTE [http://www.youtube.com/watch?](http://www.youtube.com/watch?v=7bi44rRtVU8&feature=related)

[v=7bi44rRtVU8&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=7bi44rRtVU8&feature=related)

1 La pianta del riso: parla delle sue principali caratteristiche

2 Il riso: parla del suo ruolo nell'alimentazione

6 Consorzio di tutela delle varietà tipiche di riso italiano: di cosa si tratta?

3 Coltivazione del riso in Italia: dove?



DOMANDE di comprensione del DOCUMENTARIO

5 Tipi di riso: quanti e quali?

4 In Cina è coltivato il riso? Dove?

I/Le due insegnanti porranno le seguenti domande agli studenti in forma orale o scritta. A seguire, riassunto di classe da redigere come Introduzione del **Manuale 'Tutto, o quasi, sul riso' a cura della classe stessa, aiutata dai docenti.**



NOTE PER IL DOCENTE:

Da queste prime e semplici domande è possibile creare un parallelismo forte, un ponte di collegamento, tra le due culture, come detto, quella italoфона e quella sinoфона, parlando di un semplice prodotto, consumato da entrambi i paesi e riflettendo sulle zone di produzione del cereale, come faremo a breve, attraverso le cartine dell'Italia e della Cina ...

Un viaggio affascinante tra realtà diverse, certamente distanti, ma avvicinabili attraverso un semplice piatto, una pianta di uso comune, in auge sui tavoli di entrambi i popoli e nelle pagine della storia, italiana e cinese.

DAL CHICCO DI RISO AL PIATTO DI RISO: UN LUNGO VIAGGIO

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

LE TAPPE ...



VERSO TERRE VICINE (L'ITALIA) E LONTANE (LA CINA)

IL SEME



Il seme del riso, se è sano e perfetto e viene posto in condizioni favorevoli di umidità e di temperatura, germina regolarmente secondo modalità dipendenti sia dal tipo varietale sia dalle condizioni ambientali. In realtà le differenze nelle attitudini germinative, imputabili soprattutto alla varietà, sono riscontrabili maggiormente nei paesi tropicali ed equatoriali. La dormienza è una caratteristica genetica, per la quale in determinate varietà il seme del riso estrinseca la propria attitudine a germinare solo quando è trascorso un lasso di tempo più o meno lungo dalla maturazione. Il problema non si pone per le forme coltivate in Italia, anche se si manifestano reazioni differenti, tra le varietà, particolarmente col variare delle condizioni esterne, nella durata della germinazione e nella rapidità di accrescimento del coleoptile, del mesocotile e dell'intero germinello. Le varietà Baldo, Arborio, Alfa, Cripto, Veneria, Moro, Rio e altre ancora accelerano le prime fasi di germinazione e di sviluppo mentre Roma, Balilla, Bonnet Bell ecc., sono più lente, germinando regolarmente a temperature più elevate, procedendo lentamente l'accrescimento del germinello. Le temperature di germinazione si dividono in minima (10-12° C), ottimale (28-30° C) e massima (40-45°C). La germinazione del seme si determina attraverso queste fasi: a) rigonfiamento della cariosside; b) rottura del tegumento esterno, apparizione della punta del coleoptile, emergenza del mesocotile e sviluppo della prima foglia cilindrica; c) formazione della radice primaria, contemporanea all'allungamento del coleoptile, e formazione delle radici secondarie. In situazioni aerobiche, si sviluppa più rapidamente l'apparato radicale di quello aereo; il contrario avviene nella situazione di sommersione. Fino alla formazione delle prime foglie, il germinello vive una vita autonoma; in seguito, la plantula si accresce attingendo dal terreno. Per i valori di temperatura prossimi a 0° C, il seme rigonfia senza dare inizio alla formazione dei differenti organi vegetativi.

Il riso coltivato in Italia è una pianta erbacea annuale che si sviluppa in condizioni quasi permanenti di sommersione. L'Oryza sativa - questo è il suo nome scientifico - comprende due subspecie: la japonica, che con il suo granello tondeggiante è la più diffusa in Italia; l'indica, che presenta un chicco affusolato ed è più diffusa nel sudest asiatico. La pianta possiede da 7 a 11 foglie nella fase vegetativa e raggiunge un'altezza tra 80 e 150 cm. secondo la varietà. La pianta del riso è formata da culmi eretti disposti a cespito, con radici fibrose, capillari, cespugliose.



LE RADICI

La radice primaria non esercita una funzione nutritiva, ma essenzialmente di ancoraggio al terreno. Le radici seminali degenerano rapidamente e sono sostituite da corone di radici che, in tempi successivi, si formano su ciascun nodo situato alla base del culmo. Talvolta, in particolari circostanze, si formano radici anche sui nodi aerei all'interno della guaina fogliare. Lo sviluppo massimo del sistema radicale è raggiunto al termine dell'accestimento, che è una fase tipica dello sviluppo delle piante erbacee e consiste nella formazione di germogli e fusti secondari a partire dalle gemme basali. Quando la fioritura ha luogo, termina la formazione e l'accrescimento delle radici. Durante le prime fasi vegetative, le radici si sviluppano in superficie; in seguito, nella fase di accestimento, lo sviluppo avviene anche in profondità. È stato misurato che a maturazione l'intero apparato radicale costituisce il 10-11% della quantità totale di sostanza secca prodotta. Le radici emettono zuccheri, in particolare glucosio, e amminoacidi, pari al 50% degli zuccheri emessi, e modeste quantità di acidi organici. L'anatomia dell'apparato radicale del riso è molto diversa da quella di altri cereali, come ad esempio il frumento, e dimostra l'adattabilità elevata della pianta alle condizioni di coltura sommersa.



Trascorsi 20-30 giorni dall'avvenuta semina, a giugno la plantula inizia la differenziazione dei culmi secondari o d'accestimento sulle gemme laterali, situate alla base del culmo primario, all'ascella delle foglie. Secondo la varietà, l'accestimento si determina su un solo piano o su più piani perpendicolari a quello dei primi culmi formatisi; in condizioni normali, ogni pianta produce da 2 a 5 culmi fertili, ossia i fusti che sostengono la pannocchia. L'accestimento termina in concomitanza alla formazione embrionale dei primi abbozzi florali.

L'ACCESTIMENTO E I CULMI



La guaina fogliare, che avvolge l'internodo immediatamente superiore, si sviluppa in altezza in correlazione alla dimensione dell'internodo. Al punto di articolazione della guaina, si staccano il lembo fogliare, la ligula e le agricole. Durante la fase vegetativa, si formano tante foglie quanti sono gli internodi non ipogei. Con il progredire dell'accrescimento, le prime foglie formatesi esauriscono la loro funzione e disseccano. Dopo la fioritura, ogni culmo è formato da 4-7 foglie. L'ultima foglia è chiamata bandiera, o foglia paniculare; le foglie situate alla base del culmo esercitano funzione trofica, essenzialmente a favore dell'apparato radicale.

LA FOGLIA



L'ultimo internodo, quello che fuoriesce dalla guaina della foglia paniculare, è diversamente formato da quelli sottostanti; è costoluto anziché cilindrico e, per talune varietà, sinuoso. I tipi di pannocchia si differenziano per le seguenti caratteristiche: lunghezza; distribuzione verticillata o non delle ramificazioni primarie; angolo tracciato dalle rachille con l'asse del rachide che ne indica la forma; chiusa, aperta o lassa; densità della pannocchia espressa dal rapporto tra il numero totale dei fiori e la lunghezza della pannocchia stessa.

LA PANNOCCHIA



IL FIORE O SPIGHETTA

Il peduncolo o pedicello è l'ultima ramificazione della pannocchia; esso può essere articolato ad una o più spighette, in funzione della base genetica che informa tale carattere. Al punto di attacco della spighetta, il peduncolo si allarga a forma di cupola. Dalla struttura anatomica e dalla variabile funzionalità del tessuto di connessione, situato tra peduncolo e spighetta, dipende il fenomeno della crodatura o della persistenza del granello a maturazione. Il fiore è formato da: a) due brattee esterne o inferiori, le glume. Esse sono piccole e di forma differente. Talvolta, sono caratterizzate da una colorazione diversa da quella del corpo delle glumelle; b) due brattee interne o superiori, le glumelle. La glumella inserita più in basso, detta "Lemma", è la più grande e porta cinque nervature; la nervatura dorsale, nel caso di varietà aristate, può prolungarsi per formare una arista - o resta - più o meno allungata. La glumella superiore, meno sviluppata, è detta "Palea" e ha tre nervature.



La formazione embrionale della pannocchia inizia 50-70 giorni dopo la germinazione del seme. Il chicco - o cariosside - è contemporaneamente il frutto e il seme della pianta. Esso si forma in 40-60 giorni. In estate, la pianta emette una infiorescenza, appunto la pannocchia, su cui sono inseriti i fiori. Il momento più delicato è quello della fioritura e della fecondazione: il fiore del riso si apre 90-100 giorni dopo la germinazione del seme, a luglio, è protetto dalle glume e dalle glumelle. Contiene 6 stili che portano le antere (organo maschile) le quali contengono il polline; alla base del fiore è il pistillo (organo femminile) formato dall'ovario e dallo stigma su cui cade il polline. La fecondazione dura da 5 a 60 minuti: il polline viene raccolto dall'ovulo con l'aiuto delle piumette e da allora (ad agosto) inizia a costituirsi la cariosside che matura, secondo le varietà, tra settembre e ottobre.

Il riso italiano si suddivide in quattro gruppi - comune o originario, semifino, fino e superfino - ma è più frequente la classificazione europea, che distingue riso tondo (lungo fino a 5,2 mm), medio (da 5,2 a 6 mm), lungo A (oltre i 6 mm ma con una forma tozza), lungo B (oltre i 6 mm ma con una forma affusolata). In entrambi i casi, si prendono in esame le dimensioni del granello, da cui dipende il tempo di assorbimento dell'acqua e, quindi, il comportamento del riso durante la cottura, proprio come dall'amilosio, componente dell'amido di riso, dipende la consistenza del chicco. Il riso comune si definisce anche "tondo", per via dei suoi chicchi piccoli e rotondi che assorbono in fretta acqua e condimenti e cuociono velocemente (12-13 minuti), anche se tendono a scuocere: si usa perciò particolarmente per le minestre in brodo o nei dolci di riso. Il riso "medio" è ideale invece per risotti e le minestre, quando cioè il chicco deve cuocere più a lungo (13-15 minuti) ma deve mantenere la sua consistenza. È adatto per i contorni e i supplì. Il riso "lungo", infine, tiene bene la cottura e si presta a gran parte delle preparazioni, dagli antipasti alle insalate. La cottura dura almeno 14-16 minuti ma può arrivare anche a 20 minuti nei risotti. Oggi, la distinzione del riso avviene non tanto per lunghezza quanto per varietà: sui pacchetti troviamo scritto non tanto superfino o lungo A, quanto Carnaroli o Arborio. In particolare distinguiamo:

Carnaroli: ideale per risotti, cotto in 16-17 minuti;

Arborio: ideale per risotti, cotto in 16-17 minuti;

Vialone nano: ideale per risotti, cotto in 16-17 minuti;

S. Andrea: ideale per risotti, cotto in 16-17 minuti;

Padano: ideale per arancini, cotto in 15 (al dente) o 18 minuti;

Baldo: ideale per insalate, bollito in 14-15 minuti;

Ribe Parboiled: ideale per risotti, cotto in 15-16 minuti;

Thaibonnet Parboiled: ideale per insalate, bollito in 17-18 minuti;

Originario o comune (varietà Balilla): ideale per dolci, cotto in latte in 15 minuti.

LA GERMINAZIONE E LA FIORITURA



TIPO E VARIETA' DI RISO

Esercizio di ricerca web: suggerendo alcuni links già verificati in precedenza dall'insegnante (modello webquest), verrà richiesto agli studenti di ricercare le seguenti fasi di coltivazione e lavorazione del riso

- Come nasce una risaia
- L'aratura
- La concimazione
- L'erpatura ed il livellamento
- La sommersione
- Il diserbo e l'asciutta
- La semina
- La maturazione
- Il raccolto
- L'essicazione
- Lo stoccaggio
- La lavorazione



Ed ora tocca a voi! Perché ricercatori ... si diventa!



N.B. Tutte le attività svolte troveranno riscontro nel Manuale 'autofabbricato' dai ragazzi, a fine modulo

ZONE DI PRODUZIONE DEL RISO IN ITALIA



Risoni:

Novara - Verona - Vercelli - Milano -
Mantova - Mortara - Bologna - Pavia

Risi lavorati:

Novara - Verona - Vercelli - Milano -
Mantova - Mortara - Bologna - Pavia

Sottoprodotti:

Novara - Verona - Vercelli - Milano -
Mantova - Mortara - Bologna - Pavia

Con l'aiuto della cartina e dell'insegnante, verrà chiesto agli **studenti sinofoni** di abbinare le maggiori città italiane produttrici di riso alle regioni corrispondenti

Geografia economica: zone di produzione del riso e altri prodotti ottenuti con il riso

ZONE DI PRODUZIONE DI RISO IN CINA



Stesso esercizio di prima proposto però agli **studenti italofoni**

Geografia economica: zone di produzione del riso e altri prodotti ottenuti con il riso

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

ALTRI PRODOTTI OTTENUTI CON IL RISO: L'INSEGNANTE DI GEOGRAFIA ECONOMICA CHIEDERÀ AGLI STUDENTI SE CONOSCONO PRODOTTI, OGGETTI O ALTRO, FABBRICATI CON IL RISO OPPURE OTTENUTI DAL RISO ...
FONDAMENTALE SARA' SEMPRE FAR SI' CHE L'EQUILIBRIO TRA SINOFONI ED ITALOFONI VENGA MANTENUTO A TUTTI I LIVELLI, SOPRATTUTTO A LIVELLO COMUNICATIVO



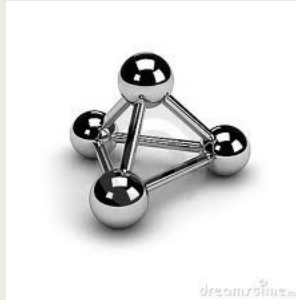
**Poi chiederà di osservare questi prodotti italiani e cinesi
ottenuti con il riso**

Geografia economica: zone di produzione del riso e altri prodotti ottenuti con il riso

Le **gallette di riso** sono una valida alternativa al pane rispetto al quale non contengono glutine e sono meno caloriche. Sono preparate con riso soffiato spesso integrale

La **pasta di riso** è una alternativa gustosa e salutistica alla normale pasta di grano duro; essa è utilizzata soprattutto da chi, come i celiaci, deve attenersi ad una dieta priva di glutine. Inoltre, il suo apporto calorico è molto basso e, con poche calorie assunte, dà un alto senso di sazietà

I **biscotti di riso**, così come i cracker e i grissini di riso, utilizzano la farina di riso. I cracker e i grissini sono sostitutivi del pane e il loro consumo è consigliato nei programmi dietetici ad apporto energetico controllato. Tali prodotti sono adatti anche a chi manifesta intolleranze alimentari



L'**olio di riso** occupa sin dall'antichità un posto importante nell'alimentazione delle popolazioni orientali. Dall'XI secolo, in Giappone l'olio di riso viene usato come olio da tavola. È molto diffuso anche in Cina, Corea, Thailandia, Pakistan e Taiwan.

Anche la **cosmesi** sfrutta oggi gli aspetti benefici del riso e, soprattutto, del suo amido. L'amido di riso si ottiene dai chicchi rotti, a loro volta lavorati per ottenere la farina. L'amido ha una grande efficacia curativa. Oggi, sono numerose le ditte cosmetiche che propongono creme, unguenti e saponi da bagno che sfruttano il principio dell'amido e dell'olio di riso, dalle proprietà emollienti e nutritive.

... E collegare le immagini di prima alle seguenti denominazioni e definizioni ...

Il **latte di riso** è una bevanda naturale che sfrutta i principi salutistici del riso. È usato, in particolare, dalle persone che non tollerano il comune latte vaccino ma che non vogliono rinunciare al gusto di una sana colazione. Il latte di riso è al 100% vegetale, una bevanda leggera, dal lieve gusto di cereale ed energetica. È privo di colesterolo, di grassi animali, di glutine e di lattosio.

I **dessert di riso** sono squisite specialità a base di riso e di soli ingredienti vegetali.

Gnocchi e spaghetti di riso, alimenti tipici del menu di cucina cinese, in auge ormai anche nei take away italiani

Il **pane al riso** è leggero, croccante, nutriente ed è prodotto da secoli.

Di nuovo Italia e Cina a confronto: stavolta le tappe del nostro viaggio saranno storiche

1° TAPPA I ragazzi affronteranno con l'insegnante **STORIA E MITO**



La culla delle civiltà del riso è l'Asia. Tra le immense distese d'acqua che nell'estremo Oriente videro l'origine e la crescita del riso, ogni aspetto religioso, di ricorrenza familiare, ogni fenomeno sociale, militare e politico è permeato dal riso. Quanto alle origini di questa graminacea, reperti fossili di cinquemila anni a.C. le pongono nella valle dello Yang Tze, ma ricerche più recenti farebbero retrodatare la preistoria di questa pianta. **Wang Zaude, professore all'Università di Pechino, ha reperito tracce di paddy - il riso semilavorato - vecchie di 10.000 anni.** A testimonianza dell'antichissima diffusione di questo cereale c'è la tradizione orale, un terreno ricco di notizie interessanti ma anche un terreno infido, perché è lì che la storia sconfinava nella leggenda. In Vietnam - come ricorda il professor Giorgio Veneroni (Il Risicoltore, gennaio 2000) - si racconta di un re che sentendosi vicino alla morte ordinò al figlio maggiore di trovare un piatto "gustoso e degno di un re" da collocare nella sua tomba per poterlo offrire ai suoi antenati. Dopo molte ricerche solo il figlio minore preparò una torta di riso, rotonda come il cielo, da sovrapporre ad un'altra, di forma quadrata come la terra, con interposto uno strato di carne. "La pietanza, racconta Veneroni, presentata avvolta in una foglia, piacque tanto al vecchio re che il figlio minore divenne il suo successore al trono ed il prodotto così preparato venne tramandato nei secoli con il nome di banh chung, diventando il tipico piatto vietnamita". Aneddoti come questo sono davvero parecchi, soprattutto in Cina, considerata la terra natia del bianco cereale. **L'imperatore cinese Chin-Nong, nel 2.800 a.C. con un'ordinanza imponeva a tutta la famiglia imperiale di presiedere alle cerimonie per le seminagioni, riservando a se stesso quella del riso.** Un aspetto sacrale che era ed è piuttosto diffuso in quell'area del mondo, visto che in Indonesia ancora oggi ci sono dei "sacerdoti" del riso cui spetta indicare i giorni e le ore più idonee per iniziare le fasi della coltivazione di questa graminacea.

Storia etica tra Italia e Cina: le risaie e le mondine/la sicurezza alimentare

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

Di nuovo Italia e Cina a confronto: stavolta le tappe del nostro viaggio saranno storiche

2° TAPPA **dalla CINA alla GRECIA**

Dall'Estremo Oriente il riso intraprende solo dopo millenni la sua diffusione verso Occidente, approdando in Mesopotamia, dove è coltivato nel IV secolo a.C., **per giungere in Europa come prodotto alimentare con Alessandro il Grande**. Ancor prima dei Greci, è il re di Persia che, verso la fine del VI sec. a.C., ordina esplorazioni in Asia a Scillace, primo tra i greci a compiere un viaggio lungo il fiume Indo, che riferisce come il cereale attecchisca nei territori dell'attuale Pakistan. Successivamente, il geografo Megastene (350-290 a.C.), agente del re Seleuco I Nicatore, ci informa sulla coltivazione del riso che prima di lui Teofrasto (371-287 a.C.) descrive nel suo libro "Storie delle piante" mentre Strabone (64 a.C. - 21 d.C.) afferma che i popoli dell'India "se ne nutrono e ne ricavano una specie di vino". Sono senza dubbio i Greci che fanno conoscere il riso all'Occidente. Lo storico, geografo ed etnologo Aristobùlo di Cassandra (IV sec. A.C.) ne parla assieme ad altri che, con lui, hanno partecipato alle spedizioni in Asia con Alessandro Magno. Trascorsi molti secoli, Strabone, grande viaggiatore, nel suo "Geographica", al libro IX, par.18, parla dei luoghi di coltura del cereale e sullo stesso argomento si sofferma Diodoro I Nicatore (355 a.C.) il quale, narrando di battaglie tra Eumene di Cardia, già segretario di Alessandro il Grande, e Antigono Monoftalmo, generale macedone, ricorda che il primo tra i due condottieri, per la carenza di un altro cereale, ha dovuto nutrire con riso, sesamo e datteri le sue truppe, prodotti che abbondano nella Battriana e nella Susania (regioni afgane del basso Eufrate). Già un secolo prima, comunque, di riso proveniente dall'Etiopia ha parlato Sofocle, mentre Dioscuride (I sec. d.C.) di Anazarbo, in Cilicia, testimonia che il riso è nutriente e costipante per l'intestino e Aristofane di Alessandria, in un suo verso poetico, traccia la ricetta di un involtino di riso.



Storia etica tra Italia e Cina: le risaie e le mondine/la sicurezza alimentare

Di nuovo Italia e Cina a confronto: stavolta le tappe del nostro viaggio saranno storiche

3° TAPPA IL RISO IN ITALIA

Gli arabi portano in Sicilia il riso ma non la risicoltura. Negli anni dell'occupazione, dal 250 d.C., è verosimile che tentino di acclimatare il riso a Siracusa e nella piana di Lentini, non distante da Catania, dove sarà coltivato anche nel Novecento. È pure ipotizzabile che tentino di introdurlo in Calabria, nei pressi di Sibari, nel Metaponto o a Manfredonia. Ma non si va oltre i tentativi. Per secoli, i mercanti lo importano senza che nessuno riesca a coltivarlo in modo significativo. Agli Aragonesi si attribuisce la paternità di una prima coltura durante il XV secolo - dopo la conquista del regno di Napoli da parte di Alfonso di Aragona - nelle piane acquitrinose nei pressi di Paestum. Al dire di Simone Porta, filosofo e grecista (1495-1525), **la prima risaia appare invece nel territorio di Salerno.** La verità è che di notizie simili ne abbiamo molte: a Crotone, S. Eufemia, Torre Annunziata e Castellammare di Stabia, a Cosenza e in prossimità di Viterbo. Cosa pensare? E' probabile che nel Medioevo il riso sia veramente coltivato ma in minime quantità nel Sud d'Italia, nei conventi o negli Orti dei Semplici come pianta medicinale. Possiamo pensare che dalla scuola medica salernitana e dal monastero di Monte Cassino, questa pianta abbia iniziato la sua migrazione fermandosi in Toscana, dove si hanno notizie di una coltivazione di riso nei dintorni di Pisa verso la metà del '400, mantenutasi fino alla metà di questo secolo con una varietà assai pregiata dal nome "riso di Massarosa". In realtà, però, se ci eccettuano gli scambi commerciali - come quelli certificati da una nota spese dei duchi di Savoia del 1300, in cui viene registrata una uscita di 13 imperiali a libra per riso da pasticceria, o dalle tariffe daziarie milanesi del 1340 che impongono forti imposte su questa spezia asiatica - non possiamo ancora parlare di un riso italiano. Tant'è vero che ancora nel 1371 un editto milanese lo classifica come "riso d'oltremare" oppure "riso di Spagna".



Storia etica tra Italia e Cina: le risaie e le mondine/la sicurezza alimentare

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

E A PROPOSITO DI **RISAIE**, L'INSEGNANTE FARA' DOMANDE AI RAGAZZI PER 'TESTARE' LA LORO CONOSCENZA. APRIRA' POI L'ANALISI E LA RIFLESSIONE ATTRAVERSO UN **COLLEGAMENTO CINEMATOGRAFICO CHI ERANO LE MONDINE E CHE RUOLO STORICO HANNO AVUTO?**

Visione del film RISO AMARO
Di Giuseppe de Santis
Con Silvana Mangano e Vittorio Gassmann

LINK alle SCENE SALIENTI DEL FILM
<http://www.youtube.com/watch?v=OrYml96o8m4>

A seguire:

- 1 - domande inerenti il film
- 2 - riassunto trama + commento personale
- 3 - riflessioni storiche ed etiche, in particolare sul ruolo della mondina nella recente storia italiana; ancora una volta, una professione legata al riso

Se desiderato, la classe potrà optare per una **rappresentazione teatrale del film**, da svolgersi a fine modulo o a fine anno. **Per i licei linguistici, ottimale sarebbe fare il tutto in INGLESE.** Esiste una versione doppiata in inglese. La voce della protagonista è di Bettina Dickson



A still life photograph of a desk. In the foreground, a fountain pen with a light-colored, textured barrel lies diagonally across a white sheet of paper. To its left is a small, round, dark-colored ink bottle with a matching cap. In the background, a spiral-bound notebook is open, showing a blank page. Two silver-colored pens or markers are visible in the upper background, resting on the desk surface. The lighting is soft and even, creating a clean and professional aesthetic.

... PERCHE' SCRIPTA MANENT ...

E il **manuale TUTTO, O QUASI, SUL RISO** CONTINUA! Anche l'insegnante di storia aiuterà i ragazzi, per la parte di sua competenza, nell'autorealizzazione dei materiali didattici; in questo caso il testo che utilizzeranno per studiare e fissare quanto appreso, nel quale si troverà quanto detto prima nella sezione 'storia del riso' e 'il riso in Italia'

Per la sezione 'il riso in Cina' del manuale, invece, la classe mista (italofoni - sinofoni) si occuperà della **questione etica e dell'alimentazione** in un paese in forte via di sviluppo



Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

Qui, in particolare verrà chiesto alla 'parte sinofona' dell'aula di introdurre una tematica così delicata, esprimendo senza timori il loro semplice parere sulla questione ed 'istruendo' così la 'parte italoфона' dell'aula



VISIONE DOCUMENTARI

*In lingua cinese con traduzione e/o sottotitoli in
italiano/inglese*

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

PRIMO DOCUMENTARIO <http://www.youtube.com/watch?v=jv0QbSOTXf4&feature=related>

La sicurezza alimentare in Cina: resoconto del libro di Zhou Qing da parte di una giornalista sull'uso di conservanti, steroidi e sostanze nocive negli alimenti, anche di esportazione. Uscito in Cina nel 2006, premiato a Berlino e poi tradotto. A seguire breve presentazione del libro da parte dell'autore in cinese, con traduzione italiana.

Titolo originale	<i>Min yi he shi wei tian.Zhongguo Shipin anquan xianzhuang diaocha</i> Zhou Qing
Traduzione (dal cinese) di	Lu Huizhong



SECONDO DOCUMENTARIO <http://www.youtube.com/watch?v=2KGaWBDjnDU>

Intervista a Zhou Qing con interprete cinese che traduce in italiano

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

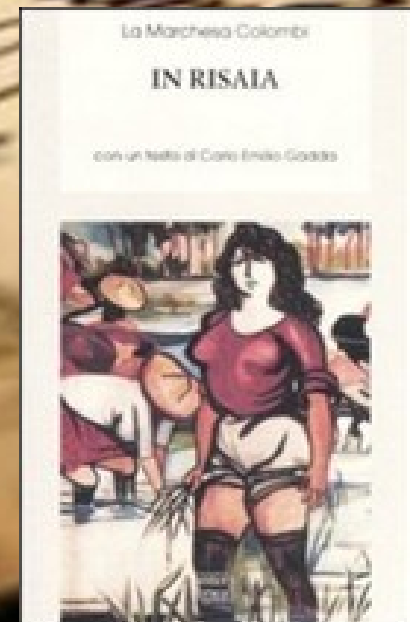
'SCAMBIO' ETICO - STORICO

*Gli studenti italofoeni redigeranno
un testo (riassunto e commento) di quanto evidenziato, riguardante
la storia del riso in Italia ed il ruolo delle mondine*

*Gli studenti sinofoni faranno lo stesso per quanto affermato in
merito alla questione etica del riso e dell'alimentazione in Cina*

*Terminati i lavori, si scambieranno i materiali, dei quali una copia
entrerà a far parte del 'famigerato' Manuale!*

Con l'insegnante di **lingua e letteratura** italiana i ragazzi leggeranno, contestualizzeranno, analizzeranno e commenteranno due importanti opere che toccano direttamente ed indirettamente la tematica riso: il primo volume della trilogia di Acheng, ***Il re degli scacchi*** e ***In risaia*** di Marchesa Colombi



LETTURA DI ESTRATTI DA ENTRAMBE LE OPERE

Letteratura e critica letteraria: autori contemporanei a confronto – Acheng vs Marchesa Colombi

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

Estratto da 'Il re degli scacchi'

Naturalmente io sono diverso — rispose. — La cosa più importante è che riguardo al cibo le mie necessità sono quelle basilari. Ma parliamo d'altro. Davvero non ti piace giocare a scacchi? Come potrebbe la mia malinconia venir dispersa, se non con gli scacchi!

— Perché sei malinconico? — chiesi guardandolo.

Lui continuava ad evitare i miei occhi: — Non sono affatto malinconico. La malinconia è una finezza da fottuti letterati. Tipi come noi non sono malinconici, al massimo sono scontenti. Come potrebbe la mia scontentezza venir dispersa, se non con gli scacchi?

Visto com'era interessato al cibo, lo osservai mentre mangiava. Quando il personale del treno portò il pranzo nel vagone dove viaggiavamo, la sua mente non sembrò più concentrata sugli scacchi e diventò leggermente ansioso. Sentendo il rumore delle gavette d'alluminio in cui veniva servito il cibo chiuse gli occhi e serrò le labbra, come se avesse la nausea. Quando ebbe il suo pranzo cominciò a mangiarlo velocemente, il pomo di Adamo gli si contraeva regolarmente e i muscoli facciali erano tesi. Spesso si fermava di scatto per raccogliere col dito i chicchi di riso e il grasso sparsi attorno alle labbra e sul mento, per poi sospingerli in bocca. Ogni volta che un singolo chicco cadeva sui suoi abiti, lo raccoglieva e se lo portava alla bocca col dito, e se il chicco, poco stabile sul dito, cadeva per terra, smetteva subito di muovere i piedi e si chinava a raccoglierlo. Se incrociava il mio sguardo, rallentava i movimenti. Quando ebbe finito di mangiare, succhiò le bacchette e riempì la gavetta di acqua calda. Dopodiché bevve prima l'olio che galleggiava in superficie e poi il resto, a piccoli sorsi, con l'aria di qualcuno che è ormai in salvo nel suo rifugio.

- 1 Chi è il protagonista?
- 2 Perché è così legato al cibo?
- 3 Che ruolo ha il riso in questo libro? Cosa rappresenta?
- 4 In che periodo storico della Cina siamo?
- 5 Che età potrebbero avere i protagonisti della vicenda appena letta?
- 6 Quali sono le tue deduzioni/opinioni a riguardo?



*D
O
M
A
N
D
E

S
U
L

T
E
S
T
O*

**DOPO AVER RISPOSTO ALLE DOMANDE, L'INSEGNANTE INTRODURRÀ
L'AUTORE, IL PERIODO STORICO DI RIFERIMENTO E LA VICENDA. GLI
APPUNTI PRESI DAI RAGAZZI VERRANNO RIVISTI E SELEZIONATI PER
POTER ESSERE INSERITI COME MATERIALE DIDATTICO ALL'INTERNO DEL
LIBRO DI TESTO 'TUTTO, O QUASI, SUL RISO'**

Titolo originale: Qi Wang

Lo scrittore Acheng, nato a Pechino nel 1949, appartiene alla generazione dei giovani mandati nelle campagne per venire rieducati dalle masse. Con La trilogia dei re (Il Re degli alberi, il Re degli scacchi ed Il Re dei bambini), la sua opera più significativa, l'autore ci offre uno spaccato, un po' storico un po' autobiografico, della Cina al tempo della Rivoluzione culturale. I protagonisti dei tre racconti, sono, infatti tutti giovani inviati dal partito nelle campagne, per essere sottoposti ad un duro programma di rieducazione dalle masse contadine.

Il Re degli scacchi, narra la storia di Wang Yi sheng, un giovane di umili origini con una grandissima abilità nel giocare a scacchi. La vita di questo giovane, mandato in un campo di lavoro nello Yunnan, ruota intorno a due elementi: il cibo, simbolo del corpo e della materialità, e gli scacchi, che invece incarnano la dimensione spirituale e filosofica dell'esistenza. La miseria e la passione per il gioco portano il protagonista a contatto con persone dalle quali egli trarrà profondi insegnamenti che diventeranno poi la sua stessa filosofia di vita.





Nel romanzo *In risaia de La Marchesa Colombi* sono presenti i testi, scritti in dialetto, di molte canzoni cantate dalle mondine durante la mietitura del riso, oppure di canzoni popolari. Per quanto riguarda i **proverbi** ve ne sono quattro:

“La febbre terzana i giovani li risana, ed ai vecchi fa sonar la campana”

*“Santa Lucia
Mamma mia
Colla borsa del papà
Santa Lucia la vegnirà”*

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano





*... MOMENTO DI
RIFLESSIONE SUI
PROVERBI DEL
LIBRO ...*

*“La febbre terzana i giovani li risana, ed ai vecchi fa sonar la campana”
OSSIA ‘la malaria mette alla prova giovani e meno giovani, ponendo però
a rischio la vita dei secondi’*

*“Santa Lucia
Mamma mia
Colla borsa del papà
Santa Lucia la vegnirà”*

*OSSIA ‘Santa Lucia, mamma mia, verrà con la borsa del papà’
(sottinteso: colma di doni)*

È una delle più belle tradizioni della Bergamasca: nella notte tra il 12 e il 13 dicembre, la Santa si incaricadi distribuire doni ai fanciulli.

**Ed ora, riassunto del libro, mettendo in luce la tipologia di lavoro della
mondina in risaia**

**DOPO AVER RIASSUNTO 'IN RISAIA', L'INSEGNANTE INTRODURRÀ
L'AUTRICE, IL PERIODO STORICO DI RIFERIMENTO E LA VICENDA. GLI
APPUNTI PRESI DAI RAGAZZI VERRANNO RIVISTI E SELEZIONATI PER
POTER ESSERE INSERITI COME MATERIALE DIDATTICO ALL'INTERNO DEL
LIBRO DI TESTO 'TUTTO, O QUASI, SUL RISO'**

Maria Antonietta Torriani, in arte La Marchesa Colombi, nacque a Novara il primo gennaio 1840. Frequentò le scuole

“Canobiane” e poi il “Civico Istituto Bellini”, diplomandosi maestra elementare.

Trasferitasi a Milano, mise a frutto la sua brillante intelligenza iniziando la carriera di scrittrice e giornalista e impegnandosi a sostegno dell'ideale di **emancipazione della donna**. Nel 1875 sposò Eugenio Torrelli-Viollier, fondatore del “Corriere della Sera” (1876).

Con lo pseudonimo di “Marchesa Colombi”(tratto da una commedia di Paolo Ferrari), fu protagonista sulle scene culturali italiane fino ai primi anni del Novecento, quando decise di estraniarsi dagli ambienti mondani e letterari. Morì a Torino nel 1920.

Le donne, solitamente, avevano due scelte una volta divenute “mature”: la prima era quella di badare alla casa, l'altra quella di andare a lavorare in risaia che, come anche dice l'autrice, è un lavoro che “consuma” le persone, le quali già dopo i quaranta possedevano poche forze. L'uomo invece poteva divenire un carrettiere, come Gaudenzio, oppure dedicarsi alla coltivazione dei campi, molto spesso con il padre.

L'epoca storica non è esplicitata, ma siamo certamente nella seconda metà dell'Ottocento.



**ED ORA ... TUTTI AI FORNELLI! MA PRIMA ... QUALCHE PROVERBIO SUL
'RISO'** (attività di lingua e cultura italiana attraverso proverbi e modi di dire
tradizionali, utilissimi sempre, a maggior ragione all'interno di una classe mista)
n.b. il riso, in italiano è un sostantivo polisemico, che indica non solo il
cereale, tema centrale del nostro percorso, ma anche l'**atto di ridere!**



***ANDIAMO DUNQUE AD INIZIARE ...
... UNA RASSEGNA 'PROVERBIALE'! E NON SOLO
PROVERBI!***

Laboratorio culturale e tradizionale di cucina: Riso alla cantonese vs risotto alla bresciana

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

Chi ha il coraggio di ridere è padrone del mondo. (Giacomo Leopardi)

Il riso castiga certi difetti pressappoco come la malattia castiga certi eccessi. (Henri Bergson)

Il riso è sacro. Quando un bambino fa la prima risata è una festa. Mio padre, prima dell'arrivo del nazismo, aveva capito che buttava male; perché, spiegava, quando un popolo non sa più ridere diventa pericoloso. (Dario Fo)

Il riso fa buon sangue, ed è il profumo della vita in un popolo civile. (Aldo Palazzeschi)

Nulla è più sciocco di un ridere da sciocchi. (Gaio Valerio Catullo)
Per il fatto che l'uomo è un animale capace di ridere, non si deve ridere sempre, proprio come il cavallo, che pur può nitrire, non nitrisce sempre. (Clemente Alessandrino)

Si conosce un uomo dal modo in cui ride. (Fëdor Dostoevskij)



P

*Chi ride di sabato,
piange di
domenica.*



*Al ridere di
quest'anno vien
dietro il piangere
dell'anno che
vien poi.*

R

O

V

Ride bene chi ride l'ultimo.

*Spesso ride la bocca, e il cuor non
ne sa nulla.*

E

Il buon riso fa buon sangue.

R

Spesso chi ride la mattina, piange la sera.

B

I

*Ogni volta che uno ride,
leva un chiodo alla bara.*

*Non si ride mai tanto
forte come quando si
vuol nascondere il
proprio dolore.*

**L'INSEGNANTE DI LINGUA ITALIANA CHIEDERA' AI RAGAZZI DI TROVARE
UNA LORO SPIEGAZIONE PER OGNI CITAZIONE E PROVERBIO INERENTE
IL RISO, INTESO STAVOLTA COME ATTO DI RIDERE**



**AL TERMINE DEL MANUALE
REALIZZATO DAGLI STUDENTI
STESSI, 'TUTTO, O QUASI, SUL
RISO', PRIMA DELL'INDICE DELLE
TEMATICHE TRATTATE, UN
PICCOLO SPAZIO VERRA'
RISERVATO A QUESTI MODI DI
DIRE. SE DESIDERATO, GLI
STUDENTI SINOFONI POTRANNO
RENDERE PARTEPICI I LORO
COMPAGNI DI ALCUNE CITAZIONI
O DI PARTICOLARI PROVERBI
CINESE SUL TEMA!**

ED ORA ... GIOVANI CUOCHI CRESCONO!!!

Brescia, maggio 2011 - Nuova Secondaria - Erika Nardon-Schmid / Sabrina Cipriano

Tutti gli insegnanti in compresenza per aiutare gli studenti in una competizione culinaria.



Due squadre miste, studenti italofofoni e sinofoni

Due ricette da realizzare:

RISOTTO ALLA BRESCIANA (ipotizzando la sede dell'attività didattica sia Brescia, eventualmente altro risotto locale)

RISO ALLA CANTONESE (tipico piatto della cucina cinese, molto conosciuto anche in Italia)

Due ore per completare l'opera, avendo comperato in precedenza gli ingredienti

**VINCE CHI TERMINA CORRETTAMENTE IL LAVORO NEL
MINOR TEMPO POSSIBILE!**

E PRENDENDO SPUNTO DA UN NOTO PROGRAMMA TELEVISIVO A SFONDO CULINARIO, SI DIA ORA INIZIO ALLA ...



Per svolgere questa attività di laboratorio sarà necessaria una cucina. Se la scuola non ne possiede una, la gara potrà essere organizzata a casa di qualcuno o chiedendo la collaborazione di qualche locale, in cambio magari di qualche collaborazione studentesca (stage, pubblicità o altro)
I RAGAZZI SI ORGANIZZERANNO IN DUE GRUPPI IN MODO CHE CIASCUNO ABBIA UNA FUNZIONE BEN PRECISA ATTA AL RAGGIUNGIMENTO DI UNO SCOPO GLOBALE!

MA ORA VENIAMO ALLA PRESENTAZIONE DELLE RICETTE CONCORRENTI!

RISOTTO ALLA BRESCIANA

Ingredienti

400g di riso
250g di fave fresche
70g di prosciutto crudo
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
70g di formaggio grana grattugiato
60g di burro
1l di brodo di carne
1 dado
sale e pepe

Preparazione

In un tegame mettete a rosolare lentamente il burro con un trito di aglio, prosciutto e prezzemolo. Quando gli ingredienti si saranno ben insaporiti, unite 1/2 litro di brodo caldo oppure 1/2 litro di acqua calda nella quale avrete fatto sciogliere il dado, aggiungete un pizzico di sale. Quando il brodo avrà iniziato a bollire, aggiungete il riso. Mescolate con il cucchiaino di legno, incorporando di tanto in tanto, brodo bollente quando vedete che il riso asciuga. A parte lavate le fave e fatele sbollentare in abbondante acqua bollente salata per circa 10 minuti, scolatele e sbucciatele dalla seconda pelle. Cinque minuti prima di ritirare il riso dal fuoco, aggiungetevi le fave, metà del formaggio grana grattugiato, condite con il pepe e aggiustate di sale se necessario. Mescolate e fate ultimare la cottura. Servite ben caldo con una spruzzata del rimanente formaggio grana.

RISO ALLA CANTONESE

Ingredienti

300 gr di riso basmati
150 gr di prosciutto cotto,
200 gr di pisellini
2 uova
3 cucchiaini di salsa di soia,
sale, pepe
olio di semi

Procedimento

Versare il riso in una casseruola e ricopritelo con l'acqua che dovrà essere di 2 cm sopra il livello del riso stesso. Salate e lasciate cuocere per 15 minuti circa.
Sbollentate per una decina di minuti i pisellini e tagliate il prosciutto cotto a listarelle. In una wok fate saltare in un po' d'olio di semi il prosciutto cotto e i pisellini. Sbattere le uova e salarle, fino ad ottenere una frittata da fare a pezzetti ed unire al resto.
Aggiungere il riso e farlo saltare con sale, pepe e salsa di soia

**E a proposito di PONTE DI COLLEGAMENTO TRA ITALIA E
CINA ...**

**TROVATE GLI INGREDIENTI IN COMUNE, OLTRE AL RISO, O
PUNTI DI SIMILITUDINE, TRA LE DUE RICETTE PROPOSTE**



**SCRIVETELI NEL MANUALE E DISCUTETENE, PONENDO
ANCHE IN LUCE I RISVOLTI CULTURALI E TRADIZIONALI
DEI DUE PIATTI!**

*E AL TERMINE DEL LAVORO ...
UN APPLAUSO AGLI CHEF !
UNA SFOGLIATINA ALLE PAGINE DEL LIBRO TUTTO, O QUASI,
SUL RISO'
AL QUALE SI AGGIUNGERANNO LE RICETTE DI QUESTI DUE
GUSTOSI PIATTI PREPARATI E ...*

