



Pro Loco  
Ostiglia



Amministrazione Comunale  
di Castelnuovo Bariano



C.P.S.S.A.E.  
gruppo Archeologico Traspadana Ferrarese

## La Coltura del Riso

### Da dove ha origini ?



Il riso è il pane quotidiano del popolo asiatico. Già da più di 6000 anni fa i Cinesi mangiavano i semi dell'erba selvatica << newaree >>, dai quali, col passare di un millennio, si è sviluppato il primo riso. Furono poi i viaggiatori a portare il riso oltre le frontiere cinesi. Nel IV° secolo a.C. gli Egiziani cominciarono a coltivare il riso mentre i Saraceni lo portarono qualche secolo più tardi, in Spagna.

Oggi più della metà dell'umanità vive di riso.



I raccolti della Cina, India, Giappone, Pakistan, Indonesia, Tailandia e Birmania costituiscono complessivamente il 95 % della produzione mondiale. Il rimanente 5 % viene coltivato negli Stati Uniti d'America e in Europa soprattutto in Italia. Il consumo pro capite di riso in America e in Europa è di circa 3,5 Kg. all'anno, mentre un cinese ne consuma ogni giorno almeno 500 gr., ovvero 52 volte di più. Oggi esistono in tutto il mondo circa 8000 diversi tipi di riso e si continua ancora a fare incroci fra diverse specie per ricavarne nuove qualità.

### Il Riso fonte di Alimento

Largamente usato da tutti i paesi del mondo, anche in sostituzione del pane, come contorno o come base per dolci, il riso trova una delle sue migliori utilizzazioni nella nostra cucina e specialmente in quella settentrionale. Varie sono le operazioni che il riso deve subire per essere reso commestibile. Innanzitutto i chicchi di riso greggi (detto risone) devono essere privati del guscio duro e ruvido (lolla) in cui sono racchiusi. Poi, in genere, si rimuove anche la pellicina (pula) che li ricopre, ottenendo così il riso raffinato. Il riso con la pula è comunque commestibile e, venduto sul mercato con la denominazione di riso integrale, costituisce il principale alimento della cucina macrobiotica. Da molti anni ormai non si effettua più la lucidatura del riso con glucosio od olio di vaselina, trattamento che rendeva il chicco brillante. Diverse sono le qualità di riso che si trovano sul mercato: il riso comune, con chicchi piccoli e tondi (Originario e Balilla), è adatto per dolci e minestre; il riso semifino, con chicchi tondi di media lunghezza (Maratelli, Lido, Rosa Marchetti, Padano e Vialone nano), è usato per risi in bianco, suppli, timballi; il riso fine con chicchi lunghi e affusolati (Rizzotto, R.B., Europa) per risotti e contorni; il superfine, con chicchi grossi e molto lunghi (Arborio, Carnaroli, Baldo e Roma) sempre usato per risotti e contorni. Di importazione asiatica o statunitense è il riso cosiddetto <<patna>>, caratterizzato da chicchi aghiformi e

trasparenti. Questa qualità, molto apprezzata come contorno di piatti unici o di secondi piatti, ha la particolarità di non scuocere. Prodotto in Italia con la denominazione di <<ltalpatna>>, da anni non è più coltivato perché giudicato improduttivo.

I tempi di cottura del riso raffinato variano dai 14 ai 18 minuti sia per la cottura con acqua (risi) sia per la cottura con brodo (risotti), e vengono diversamente determinati dalla qualità del prodotto, dai gusti, dalla quantità di liquido usato, dall'intensità del calore. Da tenere presente che i risotti continuano a cuocere per 3 - 4 minuti dopo aver spento il fuoco. La dose media per risi asciutti o risotti è di 80 - 90 grammi per persona.

In commercio si trovano inoltre diversi tipi di riso lavorato (per es. soffiato) usati per le prime colazioni, oltre a farine e semolini che servono per l'alimentazione infantile, nonché per legare zuppe e verdure.

da "La grande Pratica Enciclopedia della casa e della famiglia"

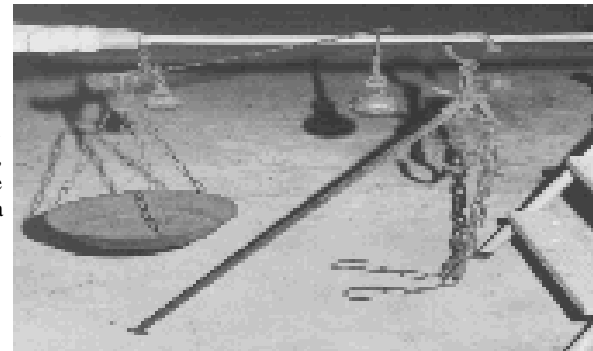
## **Foto storiche**



Al "guget" grande animale che ha sfamato e continua a sfamare le generazioni.

Dobbiamo molto rispetto al generoso porcello che ogni giorno viene sacrificato per sfamarci. I nostri nonni, nel porcile di casa allevavano il maiale, si proprio così avere il maialino e allevarlo era come avere un salvadanaio. Si acquistava, da allevatori di professione, al caseificio da quì veniva prelevato e portato nel porcile di casa dove veniva ingrassato per circa un anno e solitamente nel mese di dicembre veniva macellato.

La macellazione era un rito che cominciava alle prime luci dell'alba, momento in cui venivano fatti gli ultimi preparativi e quindi la macellazione aveva inizio. Dopo l'uccisione al maiale venivano tolti i peli e quindi lavato, veniva poi svuotato dalle interiora e portato in una stanza preparata per l'occasione dove veniva separata la carne dalle ossa e la pelle (cotenna) dalla carne. Nel frattempo le massaie dopo aver lavato le interiora provvedevano alla cucitura delle stesse per essere poi usate al bisogno.



La carne dopo essere stata disossata con cura veniva distinta quella per i salami e quella per i cotechini. Veniva macinata con una macchina multifunzionale che prima macinava e poi sostituendo alcuni pezzi insaccava il prodotto macinato.



## La Ricetta

### Risotto “Ostiglia” (risòt col pist)

#### Ingredienti (per 10 persone)

- 1 Kg di riso vialone nano di primaria produzione locale
- 1 Kg di pesto di primaria produzione locale (carne trita di maiale:  
(spalla-lombo-coscia-pancetta, opportunamente preparata con l'aggiunta di sale, pepe e aglio q.b., senza conservanti)
- 80 gr di burro (avendolo sostituire con sugna di maiale)
- 100 gr di formaggio grana grattugiato
- acqua e sale q.b.

#### Esecuzione

In un tegame cuocere a fuoco lentissimo (circa 20-30 minuti) il pesto col burro e nient'altro per non modificare il saporito gusto di questo macinato.

In un paiolo di rame si mette: l'acqua in peso doppio rispetto al riso, sale q.b.. Ad ebollizione e con fuoco molto vivace si butta il riso a forma di piramide. Alla ripresa della bollitura tenere mescolato per non fare attaccare sul fondo, proseguire la cottura, riducendo la fiamma verso la fine. Dopo circa 10 minuti l'acqua si sarà completamente prosciugata, e la cottura quasi completata; spegnere il fuoco e aggiungere il condimento preparato. Mescolare, aggiungere parte del formaggio, mescolare.

Togliere dal paiolo in rame mettere in zuppiera.

Far riposare coperto da uno straccio per un paio di minuti.

Servire nel piatto con lo stampo di una scodella; cospargere con un pò di formaggio grattugiato.  
portare in tavola e ..... Buon appetito

N. B. Accompagnare con vino rosso