



[I cereali nell'alimentazione in Asia](#)

Il "[Centro di cultura Italia-Asia](#)" ha organizzato in collaborazione con la "[Casa della Cultura](#)" - nell'ambito di "**EXPO in città**" - una serie d'incontri dedicati all'alimentazione-

Secondo appuntamento

ore 15.00 **Stefano Bocchi** - *Il riso, dai centri di origine della coltura alla contemporanea agrobiodiversità*

abstract

Grazie a Vavilov, è stato possibile individuare i centri di origine di numerose piante coltivate. Analizzando la diversità morfo-fisiologica raccolta nelle aree agricole del pianeta, il grande botanico e genetista russo del secolo scorso, fu in grado di formulare una teoria tuttora valida. Il riso (Oryza spp.) ha due grandi aree di origine, una più vasta in Asia, che comprende il sud dell'Himalaya e parti delle pianure a sud della Cina, la seconda in Africa. La coltura del riso, in 8000 anni, dalle origini ad oggi, ha viaggiato molto, si è adattata a numerosi ambienti ed ha ispirato sempre nuove tecniche, nuove ricette, nuove culture. Il riso, il cereale più importante per l'alimentazione umana e il più diffuso, ha dimostrato estrema adattabilità. Pur non essendo una pianta acquatica, viene coltivato in condizioni di sommersione continua, produce anche in condizioni estreme dove l'acqua può raggiungere 3-4 metri di profondità, ma può anche essere coltivato in areali dove l'acqua non è abbondante, in regime di irrigazione turnata. E' una pianta di origine tropicale, ma oggi largamente diffusa anche nella fascia temperata. Alla variabilità delle tecniche agronomiche, si aggiunge la grande differenziazione delle tecniche di raccolta, di conservazione, di lavorazione del granello e di preparazione dei cibi.

ore 15.50 pausa

ore 16.10 **Giuseppina Merchionne** - *Non solo riso: i cereali in Cina, i pilastri della terra e della popolazione. Problematiche della produzione e consumazione cerealicola nella Cina del boom economico*

abstract

Storicamente parte della produzione di riso in Cina, specie nelle fiorenti risaie del sud, era finalizzata al pagamento delle tasse sulla proprietà della terra; le riserve di riso prodotte venivano quindi spedite via fluviale verso il nord del paese per rifornire i depositi imperiali della quantità necessaria a soddisfare le esigenze della corte. Altri tipi di cereali, grano, mais, avena, sorgo, miglio costituivano, specie al nord, la parte principale dell'alimentazione della popolazione. Sino a qualche decennio orsono la Cina rappresentava il primo paese al mondo per esportazione di cereali, ora, al contrario, detiene il primato delle importazioni. Questo cambiamento epocale, che ha determinato uno squilibrio significativo nella bilancia dei pagamenti esteri cinese, è in gran parte il risultato delle trasformazioni che si sono avute nell'agricoltura come effetto delle riforme economiche e dell'apertura al mercato internazionale alle fine degli anni '70. Il bisogno ormai endemico di grano per soddisfare le esigenze di una popolazione che ha modificato le sue abitudini alimentari adattate sempre più ad un gusto di imitazione occidentale, induce i vertici del paese a scelte di politica interna ed estera orientate in gran parte alla ricerca della soluzione di questo deficit produttivo. Per questo motivo le ricerche in campo alimentare su nuove forme e modalità di produzione dei cereali che emergeranno dalla tematica affrontata da EXPO 2015 non potranno quindi non ricevere la massima attenzione e approvazione da parte della dirigenza cinese.

ore 16.50 **Luigi Urru** - *Paesaggi del riso in Giappone. Dal folclore all'identità di una nazione*

abstract



Buono da mangiare e buono da pensare: il riso in Giappone soddisfa in modo lampante la celebre formulazione di Claude Lévi-Strauss. Buono da mangiare perché presente su tutte le tavole: per colazione, pranzo, cena ma anche per spuntini fuori pasto e fuori casa. Buono da pensare, poi, perché decisivo ingrediente metaforico della nipponicità. Che si tratti delle feste contadine per il raccolto, della familiarità (idealizzata per l'abitante delle metropoli) con un paesaggio di campi allagati, o ancora di racconti cosmogonici, il riso fa coppia fissa col sentirsi giapponesi. Senza riso l'identità è sciapa, perde di gusto e di mordente. La conferenza illustrerà il doppio registro del riso, alimento per eccellenza del corpo del singolo e nutrimento con cui la comunità nazionale ha storicamente definito se stessa.

ore 17.30-17.40 domande



Data: Sabato, 21. Marzo 2015 - 15:00

Sede: Casa della Cultura - Via Borgogna 3, Milano MM1 San Babila

Ciclo: Tradizioni alimentari in Asia

Relatori: Stefano Bocchi

Giuseppina Merchionne

Luigi Urru

Area: Asia generale