

# Kjer je nekoč kosila malarija, zdaj uspeva riž

- Italija je največja pridelovalka riža v Evropi, letno ga na 220.000 hektarjih pridelajo kar 1,4 milijona ton
- Začeli so ga gojiti že okrog leta 1400, prvo večjo proizvodnjo je spodbudila rodbina Medičejcev v Firencah
- V delti reke Pad je riž glavna kmetijska rastlina

Tekst: Katja Željan



**S**likovitih poplavljenih riževih polj in sklonjenih delavcev z njihovimi prepoznavnimi pokrivali se s svojih potepanj po Aziji seveda še kako dobro spomnim. Kako tudi ne, ko pa na omenjeni celini pridelajo kar 87 odstotkov svetovne proizvodnje tega priljubljenega in vsestranskega žita! Toda da bi si kje v Evropi lahko ogledala pridelavo riža, doslej še nisem dobila vabila. Do nedavnega. Za nameček se na izlet sploh ni bilo treba odpraviti (pre)daleč. Nekoč močvirnato ozemlje delte reke Pad, najdaljše italijanske reke, je danes pomembno kmetijsko območje, kjer kraljuje riž.

Pa ni bilo vedno tako: na območju številnih vodnih kanalov, s katerimi so v preteklosti regulirali tukajšnja poplavna območja ter omogočali plovbo v notranjost, so nekoč živeli redki naseljenci, med katerimi je kosila malarija. Zdaj tu ne gojijo le riža, temveč ga tudi predelujejo v rižovo moko in celo v rižovo pivo. Naravnost odlična iztočnica za sobotni izlet in zanimivo zgodbo.

Najprej kratek skok v zgodovino: prvi zapisi o gojenju riža segajo v mlajšo kameno dobo, načrtno gojenje te rastline pa naj bi se na območju Vzhodne Indije, Indokine in južne Kitajske začelo pred približno 9000 leti. Skozi zgodovino je imel riž ključno vlogo v gospodarstvu, kulturi in prehrani številnih civilizacij, še danes pa ta kralj med žiti velja za osnovno prehransko živilo večine azijskih narodov. Po drugi strani je v azijski kulturi riž veliko več od navadnega živila, saj ga velikokrat povezujejo z mitologijo in rituali. Tako so riževa polja prizorišče obredov in praznovanj, medtem ko riž pogosto povezujejo s plodnostjo, obiljem in blaginjo.

### V Italiji rižu ne pravijo samo riž

Če se sprašujete, kako si je riž utrl pot v Evropo, naj povemo, da je bilo to žito na stari celini znano že v antiki, ko so riž uvozili iz Egipta oziroma Azije. Znan je bil Grkom, saj so ga s seboj prinesli vračajoči se vojaki Aleksandra Velikega. Še danes ga gojijo v Makedoniji in Trakiji. Velike zaloge riža so našli tudi v rimskih taborih v Nemčiji iz prvega stoletja. Arabci so ga prinesli na Sicilijo v 9. stoletju in v Španijo v 10., veliko pred uvedbo gojenja v Firencah in Pisi (1468) in Lombardiji (1475), kjer ga je promoviral Ludovico Sforza.

V 15. stoletju se je riž razširil po Italiji in Franciji, kasneje pa z raziskovalci in trgovci po vseh celinah. Kako se je ta rastlina, ki je še posebej razširjena v deželah s ceneno delovno silo, do danes uveljavila po vsem svetu, nam povedo podatki, da je leta 1966 monsunska Azija na 100 milijonih hektarjev pridelala 220 milijonov ton riža, leta 1977 pa je bilo z rižem zasejanih že 142 milijonov hektarjev površin (pšenice 232 milijonov).

Hektarski donos riža je bil takrat 2600 kilogramov (pšenice 1660 kilogramov), letna proizvodnja neoluščenega riža pa je bila 366 milijonov ton (pšenice 386 milijonov, koruze 349 milijonov). A že čez dve desetletji je letna proizvodnja riža dosegla približno 600 milijonov ton, na začetku 21. stoletja pa je celo prehitela proizvodnjo pšenice in koruze. Ne preseneča, da je Generalna skupščina OZN leto 2004 razglasila za leto riža.

A vrnimo se v Italijo, kjer so riž začeli gojiti po letu 1400. Prva večja proizvodnja je stekla leta 1468 pod vladavino slavne rodbine Medičejcev v okolici Pise in Firenc, v Lombardiji je nad to dejavnostjo po

letu 1475 bdela družina Sforza. Menda je bil prav milanski vojvoda Galeazzo Maria Sforza tisti, ki se je odločil obrniti v prid nadležno lastnost najdaljše italijanske reke Pad, da je poplavljala velike ravnice. Resda je z ustvarjanjem stoječih vodnih polj uvedel tudi epidemije malarije, a območje je vseeno agrarno zacvetelo.

Ali veste, na katerem zelniku je zrasla ideja za dovršen sistem namakalnih kanalov, ki naj bi regulirali poplavna območja v delti reke Pad in bi jih s pridom izkoristili v kmetijske namene, torej tudi za gojenje riža? Za to je zaslužen Leonardo da Vinci! A da je do ureditve namakalnega sistema, ki še danes dostavlja vodo kmetijam, dejansko prišlo, je moralo preteči še mnogo vode. Zasluga za to gre Camilu Bensu di Cavourju, sardinsko-piemontskemu ministrskemu predsedniku, ki je konec 19. stoletja združil Italijo in ukazal gradnjo namakalnih sistemov.

Kakorkoli, Italija je danes največja pridelovalka riža v Evropi, saj ga na 220.000 hektarjih letno proizvedejo kar 1,4 milijona ton. Največ ga pri naših zahodnih sosedih pridelajo v t. i. riževem trikotniku, ki ga sestavljajo province Pavia, Novara in Vercelli. Na drugem mestu po pridelavi riža na stari celini je Španija, nekaj riža pridelajo še na Portugalskem, zelo malo v Grčiji, na jugu Francije, na Madžarskem, v Romuniji in v Makedoniji.

Italijanski riž pa ni kakršenkoli riž. Polovica proizvodnje riža v Italiji je namreč namenjena rižotam, saj je italijanski riž zelo kremast in zaradi te svoje lastnosti kot nalašč za pripravo omenjene jedi. Drugo polovico proizvodnje riža v Italiji sestavlja dolgozrnati riž, ki ga izvažajo. Kot zanimivost naj dodamo, da je v Italiji vsak riž poimenovan. Ne pravijo mu samo riž, ampak ga poimenujejo po vrsti riža. In poznajo kar 50 različnih vrst!

Najbolj znane (in menda najboljše) so arborio, carnaroli, vialone nano in balilla. Slednja je bila še pred petdesetimi leti glavna

### ZADOVOLJNI ŽE S SKODELICO RIŽA NA DAN

Riž ima izreden pomen v prehrani Azije. Že pregovorno se opominja, da so vzhodnjaki, zlasti budistični menihi, zadovoljni že s skodelico riža na dan. Soljen rižev močnik, skuhan na vodi, je bil vsakdanja hrana kitajskih kmetov. Riž je še sredi 20. stoletja na Daljnem vzhodu sestavljal med 80 in 90 odstotkov vseh zaužitih kalorij. A tudi Portugalci v Goi so se ga hitro privadili. Povprečen Kitajec naj bi tako leta 1938 na 1000 gramov riža zaužil komaj 5 gramov svinjskega mesa in 10 gramov ribjega olja (noui mama) ter nekaj zelenjave. Indijci so jedli že bolje: na 1000 gramov riža 53,5 grama stročnic, 223 gramov druge zelenjave, 25 gramov rib, mesa, jajc in mleka ter 16 gramov olj.



## V Italiji so pravila glede predelave riža zelo stroga. Pred predelavo druge vrste riža morajo vse stroje ustaviti in jih temeljito očistiti. Mešanic ne sme biti niti za pičel odstotek, sicer sledi kazen ali celo zaprtje tovarne.



Nekoč močvirnato ozemlje delte reke Pad, najdaljše italijanske reke, je danes pomembno kmetijsko območje, kjer kraljuje riž.

italijanska sorta riža, prvotno znana kot originario ali ardito. Je ena najstarejših še danes uporabljenih sort v sosednji državi, saj so prve poskusne nasaditve opravili že leta 1902. Zrnca so kratka in okrogla ter se ne razkuhajo, zato je riž zelo primeren kot dodatek mineštram in juham, še posebno v rjavi, zgolj obrušeni različici, pri kateri potrebujemo kar 45 minut, da trdovratna zrnca skuhamo.

Za marsikaterega italijanskega sladokusca je sicer kraljeva sorta riža carnaroli, predvsem za rižote. Dolga in večja zrna dajejo sorti elegantnost, večja vsebnost škroba pa prida rižotam značilno kremasto teksturo, v kuharskem žargonu znano kot mantecatura. Ker je škrobni biser v sami sredici zrnca, se carnaroli ne razkuha, zato so zrnca tudi ob daljšem času kuhanja vedno trda na ugriz, kot mora pri al dente rižotah tudi biti.

Še besedica ali dve o vrsti vialone nano. Gre za ponos severnoitalijanske pokrajine Veneto in najpogosteje uporabljen riž v beneških restavracijah. Zaobljena, srednje velika zrnca so znana po visoki absorpciji tekočine (dvakratnik lastne teže), zaradi česar vsrkajo toliko več okusa jušne osnove, v kateri se kuhajo. Zrnca imajo sama po sebi nežen, masleno slamnat vonj, zato kuharski mojstri to sorto

najraje uporabijo za nežnejše zelenjavne ali po okusu prav tako delikatne morske rižote.

Kot izvedenka sorte vialone nano se je leta 1946 rodila še vrsta arborio, ki je ime dobila po mestecu, kjer je prvič pokukala na svet. Zrna tega riža so velika in razmeroma dolga, z veliko vsebnostjo škroba, kar je še kako primerno za pripravo kremastih rižot. Ker so manj čvrsta (v primerjavi s carnarolijem), se arborio hitreje razkuha, zato je treba biti pri tej sorti bolj previden.

### Mešanica rižev strogo prepovedana

Ne glede na to, ali se boste na obisk napovedali pri velikih proizvajalcih riža v Italiji, kakršna je denimo družba Riso Gallo, ki ima na italijanskem tržišču skoraj četrtinski delež, ali pri manjših pridelovalcih, vam bodo povedali, da so v njihovi državi pravila glede predelave riža zelo stroga. Če je bil, na primer, v strojih za predelavo najprej arborio, morajo pred predelavo druge vrste riža vse stroje ustaviti in temeljito očistiti. Mešanice namreč niso dovoljene, ne sme jih biti niti za pičel odstotek, v nasprotnem primeru namreč sledi kazen ali celo zaprtje tovarne.

In ne le to: tudi strta zrna po luščenju riža niso najbolj zaželena, saj jih je po italijanskem zakonu za riž najboljše kakovosti lahko največ pet odstotkov. Strt riž se namreč razkuha in zato ne more biti al dente. »In zato je z njim treba delati v rokavicah,« se malce pošali naš gostitelj **Luigi Moretto**, ki nas pričaka v kraju Cassella, kjer domuje sedež posestva leta 2017 ustanovljene Kmetijske družbe Moretto. Zgodba družinske kmetije, ki danes obdeluje približno 40 hektarjev riževih polj, sicer sega v leto 1953, ko je Luigijev nono Stefano v delti reke Pad kupil prvih pet hektarjev zemlje. Po zaslugi njegove družine, žene Terese in sinov Lina, Angela in Ida, ter njihovih potomcev se je družinska posest do danes povečala na 52 hektarjev. Na njej so poleg riža v preteklosti pridelovali še koruzo, žito, melone, paradižnik in drugo zelenjavo, a so se od 90. let prejšnjega stoletja do leta 2015 preusmerili in specializirali prav za pridelavo riža, hkrati pa vpeljali tudi nov model in filozofijo vodenja kmetije. »Izogibamo se velikim distributerjem riža in si prizadevamo za pridelavo le najboljših vrst tega žita in najvišjo kakovost naših proizvodov,« pripoveduje sogovornik. Poleg pridelave in prodaje riža se na kmetiji lahko pohvalijo še s proizvodnjo fine riževe moke, ki je namenjena zlasti peki sladice in piškotov, ter riževega piva.

Tako riževa moka kot tudi pivo sta seveda brez glutena. To pa z drugimi besedami pomeni, da so nad tovrstno ponudbo družine Moretto navdušeni tudi vsi tisti, ki imajo težave zaradi preobčutljivosti za beljakovino, ki je prisotna v pšenici, rži in ječmenu. Ne preseneča, da je trgovinica, ki so jo s svojimi proizvodi uredili na kmetiji, praktično ves čas dobro obiskana.

Luigi Moretto zna o pridelavi riža na kmetiji povedati še marsikaj zanimivega, kar poslušalce tudi preseneti. »Ne, ne, pri nas se ne moremo pohvaliti z dvema letinama riža na leto, kot to velja za območja drugod po svetu, ki imajo drugačne vremenske razmere. Tam namreč del riževih semen na gosto zasejejo v posebne dele polja, gojišče, od koder se po žetvi prvega riža prenesejo že krepke sadike na prazno polje,« pove obiskovalcem.



**Polovica proizvodnje riža v Italiji je namenjena rižotam, saj je italijanski riž zelo kremast in zaradi te svoje lastnosti kot nalašč za pripravo omenjene jedi.**

Spomladi se v delti reke Pad, seveda tudi v Casselli, odpira slikovit pogled na ogromna jezera z otoki, dovršen sistem namakalnih kanalov. Ko se riževe rastline tu trdno ugnezdijo, riževa polja postanejo nadvse slikoviti zeleni močvirnati »travniki«. V zadnjih desetletjih se je priprava terena za gojenje riža temeljito spremenila. Močvirno območje delte so namreč izsušili in spremenili v kmetijsko območje, reko Pad pa ujeli v številne kanale in jih ogradili z visokimi nasipi. Kaj se na teh območjih dogaja, budno spremljamo tudi s kamerami.

»O ročnem sajenju riža seveda ni več ne duha ne sluha,« priznava Moretto. Povedano nekoliko drugače: zaradi idiličnih slik z azijskih



**V Italiji se ne morejo pohvaliti z dvema letinama riža na leto, kot to velja za območja drugod po svetu, ki imajo drugačne vremenske razmere.**



## OD VSEH ŽIT VSEBUJE NAJVEČ ŠKROBA

Ste vedeli, da je riž vir več kot petine kalorij, ki jih zaužije človeštvo? Ta enoletna rastlina zraste med 1 in 1,8 metra visoko, ob ustreznih tleh pa lahko nekatere sorte zrastejo še višje. Sorte z najvišjim pridelkom gojijo na poplavljenih riževih poljih (t. i. vodni riž), nekatere sorte zahtevajo manj vlage in toplote (pridelek je zato manjši, t. i. suhi ali gorski riž).

Od vseh žit vsebuje riž največ škroba (75–80 odstotkov), poleg tega pa še 12 odstotkov vode, 7 odstotkov beljakovin, 0,5 odstotka maščob in 0,4 odstotka mineralnih snovi. Riž se uporablja za prehrano in v industrijske namene. V industriji iz riževih zrn pridelujejo zdrob in škrob. Rižev škrob je po kakovosti najboljši in se uporablja tudi za izdelavo pudingov in pudrov v kozmetiki. Iz riža proizvajajo tudi špirit in alkoholne pijače (riževo žganje arak in riževo vino sake). Iz riževe slame izdelujejo slamnike in papir. Riževi otrobi so zelo dobra živinska krma.



**Dovršen sistem namakalnih kanalov, ki naj bi regulirali poplavna območja v delti reke Pad in bi jih s pridom izkoristili tudi v kmetijski namene, si je zamislil Leonardo da Vinci.**

riževih polj si vsi radi predstavljamo, da se riž sadi. V Italiji se že desetletja ne več: seje se kot pšenica. Na kmetiji našega gostitelja riž praviloma sejejo okrog 25. aprila, torej na dan, ko pri sosedih praznujejo dan osvoboditve Italije, tega dne pa goduje tudi sveti Marko, zavetnik Benetk. Torej uspeh skoraj ne more izostati.

Riž v delti reke Pad žanjejo septembra in oktobra, neoluščenega pa je mogoče skladiščiti dlje kot pšenico! Po žetvi ga najprej očistijo, saj se v njem lahko znajdejo slama ali majhni kamenčki, nato pa ga bodisi oluščijo med dvema mlinskima kamnoma bodisi toplotno obdelajo. Ostanke od luščenja uporabijo kot krmo za živino, saj vsebujejo veliko vitaminov, lupino pa je mogoče uporabiti celo kot kurivo.

Riž je bil že od nekdaj po vsem svetu hrana revežev, tudi v Evropi. Cerkev ga je, denimo, v Parizu delila kot miloščino, v Benetkah pa so v času pomanjkanja v 16. stoletju iz njega mleli moko in jo nato mešali s pšenično ter iz mešanice pripravljali cenen kruh. »Ampak ti časi so na srečo že zdavnaj minili,« se nasmehne Luigi Moretto in svojo pripoved zamenja z vabilom, naj sedemo za mizo in pokušimo sladke dobrote iz riževe moke, vse skupaj pa poplaknemo s kozarcem riževga piva. Nenavadna, celo nesprejemljiva kombinacija? Mogoče res. A za nami kljub temu ni ostalo niti ene same drobtinice in ne kapljice. ■