

1) STORIA ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

ALTROMERCATO (www.altromercato.it) sostiene un progetto per il riso che nasce dalla sua vocazione per la salvaguardia delle culture locali, della biodiversità e del territorio.

Il riso Thay ALTROMERCATO da agricoltura biologica si riconosce per il profumo intenso ed un chicco lungo ed affusolato ed è ideale per la preparazione di molti piatti. E' coltivato dai contadini soci di Green Net, organizzazione impegnata da anni nella promozione del commercio equo e solidale e del biologico in Thailandia.



Green Net è una cooperativa che coinvolge circa 8 organizzazioni di contadini delle regioni Centro, Nord e Nord-Est della Thailandia. Nasce all'inizio degli anni '90 con l'intento di promuovere il biologico attraverso la vendita di prodotti di alta qualità e al rispetto di criteri etici nelle pratiche commerciali. Segue l'intera filiera di produzione del riso, dalla semina al confezionamento sottovuoto, collaborando con i produttori in tutte le fasi della produzione. Il progetto Green Net, sostiene la coltivazione biologica, lo scambio equo, coinvolgendo circa 1.300 famiglie, cui garantisce prezzi e condizioni di vita dignitose. Green Net organizza inoltre una campagna a tutela della biodiversità (in Thailandia esistono oltre 3.000 varietà di riso) contro la manipolazione genetica e la brevettazione delle specie jasmijn hom mali, che è da millenni patrimonio naturale di questo Paese. ALTROMERCATO prefinanzia le produzioni e paga prezzi superiori al mercato, sostenendo i programmi dell'organizzazione.

Come risposta alle problematiche del cambiamento climatico si è sviluppato il metodo SRI (System of Rice Intensification) per la coltivazione del riso biologico. E' una risposta sostenibile ai problemi di emissioni di gas serra dovuti ai processi di allagamento e, soprattutto, può essere una soluzione concreta per affrontare i cambiamenti climatici che da alcuni anni impattano in modo importante le rese.

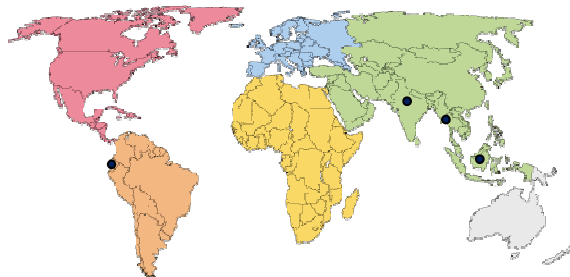
Le piante di riso vengono messe a dimora a maggiore distanza e profondità, coltivate con metodo biologico e irrigate con umidificazione del suolo anziché per coltura in immersione, con un risparmio dell'acqua fino al 50% rispetto al metodo tradizionale. Questo consente alla pianta di essere più resistente anche nei periodi di maggiore siccità, di utilizzare sistemi di raccolta e canalizzazione dell'acqua sufficienti nel tempo.

Simile è l'esperimento congiunto tra India e Thailandia che coinvolge il gruppo Surin in Thailandia nella coltivazione di riso hom mali utilizzato per le farine di riso bio Altromercato e il gruppo FFF (Fair Farming Foundation) nella coltivazione di riso basmati bio in India, coltivato in zone montagnose ai piedi dell'Himalaya al di sotto dei 1200 metri, dove i problemi di acqua e la stagionalità delle coltivazioni costituiscono una grave difficoltà per le popolazioni locali. La raccolta dell'acqua piovana con scavo di canali, i minori sprechi di risorse, le pratiche biologiche, l'approntamento di piccoli impianti di energia solare e biogas con proprie mucche, consentono di diversificare nell'anno le produzioni di beni orticoli in alternanza al riso con il sistema SRI. Tutto questo sta portando ad una riduzione della povertà nella zona himalaiana, con un conseguente forte rallentamento della migrazione da zone rurali.

Il riso è un cereale ricco di sostanze benefiche parte delle quali sono nella zona esterna del chicco. Le proteine del riso sono qualitativamente superiori a quelle di ogni altro cereale. Includono tutti e 18 gli amminoacidi da cui dipende il regolare metabolismo umano; è facilmente digeribile dall'organismo che lo assimila appena due ore dopo la masticazione; gli vengono riconosciute proprietà di equilibratore delle funzioni gastriche ed intestinali e regolatore della funzione sanguigna. Il riso non contiene glutine è dunque indicato per chi soffre di celiachia.

2) AREA GEOGRAFICA

Il riso ALTROMERCATO viene prodotto in Thailandia (Chachengsao, Surin), India (Uttarakhand), Indonesia (Bali, Java), Ecuador.





Scheda Progetto:

RISO DI ALTROMERCATO



3) I PRODOTTI

	<p>Il riso originario Hom mali è un riso indigeno della provincia di Chachengsao. Noto anche come Jasmin, costituisce una fondamentale risorsa genetica per la riproduzione delle altre varietà. Non richiede interventi chimici o industriali nella sua produzione.</p> <p>Il riso Thai integrale Hom mali è sbramato, viene cioè decorticato ma non lucidato e raffinato. Il chicco contiene il germe intero e la crusca (buccia) che sono le parti più nutritive. I caratteristici chicchi allungati sono molto ricchi di amidi e fibra e la pellicola che lo ricopre richiede più tempo per assorbire l'acqua in cottura. E' ottimo se cucinato con verdure o pesce e servito assieme a spezie ed erbe aromatiche.</p>
	<p>Il riso Thai aromatico è considerato tra i più pregiati in Thailandia, in cottura ha profumo intensissimo. Proviene da Surin, zona a nord della Thailandia, in cui rappresenta la principale fonte di sussistenza per il 90 % della popolazione. Questo tipo di riso rende al meglio se cotto a vapore o in pentola di coccio coperta; mettendo una dose doppia di acqua rispetto a quella del riso (una tazza abbondante per persona).</p> <p>Il riso resterà sodo e i chicchi ben separati conservando tutto l'aroma ed il profumo. Se tenuto al fresco, il riso in questa forma si conserva per più di un giorno.</p>
	<p>Il riso Thai rosso integrale bio cresce nei terreni scarsi d'acqua, ha chicco di dimensioni medio lunghe, profumo particolarmente aromatico e si caratterizza per il colore rosso brunito. È integrale, dunque ricco di fibre e di sostanze nutritive, ha sapore dolce e una volta cotto, si conserva per più giorni. È ottimo saltato con verdure, spezie e condimenti.</p>
	<p>Il Riso Java è un mix di riso integrale e semi-integrale provenienti dall'Indonesia. Di colori variegati, offrono un ottimo apporto di fibre e di sali minerali, in particolare zinco, manganese e magnesio. Sono coltivati e raccolti in Indonesia, sull'isola di Giava, dalle famiglie socie della Simpatik Farmers' Cooperative. Questo riso è coltivato con un innovativo metodo agronomico che si basa sull'umidificazione del suolo anziché coltura in immersione, ciò consente un notevole risparmio di acqua che, unitamente ad altre tecniche di coltivazione, permette di migliorare la biodiversità del suolo, ridurre l'emissione di metano ed aumentare le rese produttive.</p> <p>Riso Java – rosa, rosso e pandan: è composto da due varietà autoctone, il riso Javarouge dal colore brunito e il riso integrale noto come Pandan dall'aroma delicato e dolce.</p> <p>Riso Java – rosa, rosso e nero: il riso nero integrale è originario delle isole di Bali e Giava mentre il riso rosso Javarouge, o rosa quando decorticato, è diffuso generalmente nelle aree vulcaniche, ricche di minerali, del Sud Est asiatico</p>
	<p>Il riso indica proviene dall'Ecuador dove è coltivato, raccolto e modato manualmente da gruppi di piccoli agricoltori che fanno capo a Camari, un'organizzazione che sostiene un impegno sociale e di formazione nel settore agricolo ed artigianale, tramite il riconoscimento della lingua e cultura quechua ed attraverso una rete di piccoli negozi indipendenti che eludono la dipendenza da intermediari e sono in diretto contatto con i produttori in 17 province dell'Ecuador. Il riso indica è una varietà a chicco lungo, sottile e cristallino, con una minima cessione di amido in cottura che aiuta a mantenere i chicchi separati anche dopo lunghe cotture.</p>
	<p>Il riso basmati bio è caratterizzato da un chicco sottile ed allungato. Prelibato se accompagnato a piatti speziati e saporiti di verdure o carni. Il riso Basmati dal chicco bianco e lungo, proviene dal Nord dell'India dove è coltivato e raccolto da famiglie di contadini proprietari di piccoli appezzamenti alle pendici del Himalaya, in una zona incontaminata, nello stato del Uttarakhand. I contadini sono soci di Fair Farming Foundation Ramnagar.</p>

Rev. 00
Data: 15/06/2016

Associazione GIM (Gruppo Impegno Missionario)
GIM PROGETTI ONLUS

www.botteghegim.it
www.terredilago.it