

Quiz sul riso

		A	B	C
1	Quanto è alta in media una pianta di riso?	80-150 cm	20-50 cm	40-60 cm
2	Il riso è	Un cereale	Un frutto	Un ortaggio
3	Quante varietà di riso esistono al mondo?	Circa 15.000	Circa 31.000	Circa 140.000
4	Quali sono le 3 sottospecie di riso derivate da quella asiatica?	Italiana, Javanica, Indica	Indica Javanica, Japonica	Japonica, Indica, Oceanica
5	Di che colore è il riso integrale?	Marrone	Bianco	Giallino
6	Il riso integrale è:	Meno nutriente del riso sbiancato	Più nutriente del riso sbiancato	
7	In quale parte d'Italia si coltiva maggiormente il riso?	Nord	Centro	Sud
8	Qual'è il paese europeo maggior produttore di riso?	Spagna	Grecia	Italia
9	Qual è l'ingrediente principale del risotto alla milanese?	Lo zafferano	Il basilico	I funghi
10	In quale occasione in Italia si usa lanciare il riso?	Battesimo	Matrimonio	Comunione
11	Quanti chicchi di riso contiene una pannocchia?	200-300	100-150	40-50
12	Quali fra questi elementi non fa parte del chicco di riso?	Embrione	Cariosside	Tuorlo
13	Il riso contiene carboidrati?	Si	No	
14	Come si chiama il riso appena raccolto?	Risaccio	Risone	Risino
15	Bisogna lavare il riso prima di cucinarlo?	No	Si	
16	Quali sono le fasi della lavorazione del riso?	pulizia dalle impurità- sbiamatura- sbiancatura	raccolta- sbiancatura- pulizia dalle impurità	
17	Dov'è maggiormente coltivata la varietà Carnaroli?	Italia	Brasile	India
18	Elenca il maggior numero di prodotti che si ricavano dal riso			

Quiz sul riso - risposte

1	A
2	A
3	C
4	B
5	A
6	C
7	A
8	C
9	A
10	B
11	B
12	C
13	A
14	B
15	A
16	B
17	A
18	Amido di riso, farina di riso, farinaccio, latte di riso, olio di riso, paglia di riso- da cui

Risposte esatte per tre profili:

- 1) (80/100% di risposte esatte) **esperto di riso:** complimenti! Hai un ottima conoscenza di questa pianta millenaria e dei suoi usi e tradizioni. Hai saputo ragionare e trovare le risposte più appropriate
- 2) (tra il 50 e l'80% di risposte esatte) **buon conoscitore del riso.** Hai una buona conoscenza di questa pianta e la tua curiosità ti porterà ad approfondire ancora di più i tanti aspetti legati a questo
- 3) (meno del 50% di risposte esatte) **forse il risotto non è il tuo piatto preferito** ma potrebbe essere interessante per te approfondire le leggende, la storia e le tradizioni legate a questo cereale

Prodotti derivati del riso

L'amido di riso: in polvere e sciolto in acqua, ha una funzione rinfrescante, ottima per la

La farina di riso è particolarmente adatta nei casi di intolleranza alimentare al glutine.

Farinaccio, ottenuto dagli scarti della farina di riso, viene usato come mangime per

Il latte di riso deriva dalla lavorazione del riso integrale. È una bevanda molto dolce e

La pasta di riso, preparata esclusivamente con farina di riso, è una pasta senza glutine e

La polvere di riso può essere usata come cosmetico al posto della cipria ed è più delicata

La paglia di riso, viene usata, unita alla lolla, sia per la preparazione di combustibile che

Dalla paglia di riso si ricava anche **la carta di riso**, una carta di qualità pregiata,

L'olio di riso è un olio vegetale ottenuto tramite il procedimento di spremitura a freddo del
Dal sapore dolce e delicato e dal piacevole profumo di noci, viene utilizzato come

L'Aceto di riso è una variante dell'aceto tradizionale. Si ottiene con la fermentazione di