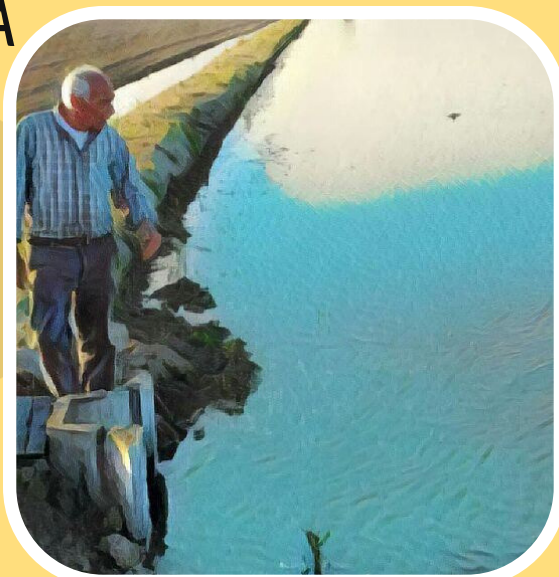


IL RISO SPIEGATO AI BAMBINI

DALLA RISAIA ALLA FIERA



- D'inverno il contadino prepara la terra per seminare il riso. Il campo dove crescerà il riso si chiama risaia.



- In primavera, con il trattore, il contadino semina il riso e poi lascia entrare l'acqua nella risaia.



- D'estate il contadino controlla la crescita del riso e la risaia accoglie pesci e uccelli.



- A settembre il riso è maturo e il contadino lo raccoglie e lo porta nella pila, dove verrà asciugato e pulito.



- Il riso appena raccolto non è bianco perché ha il suo guscio che viene tolto nella pila.



- Il riso ora è pronto per essere cucinato e ad Isola della Scala con il riso si prepara il risotto all'Isolana.