

RISO, L'ITALIA È LEADER IN EUROPA E IL 52% FINISCE ALL'ESTERO - ITALIA A TAVOLA



# Italia a Tavola

 Select Language ▼ Powered by [Google Translate](#)

 Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
 Giovedì 21 Novembre 2019 | aggiornato alle 10:06 | 62142 articoli in archivio

 PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE  
 VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE ▼ Q

 HOME ALIMENTI **FARINA, PASTA e RISO**

di Mariella Morosi



## Riso, l'Italia è leader in Europa E il 52% finisce all'estero

Primo Piano del 21 Novembre 2019 | 09:39

Ogni anno nel nostro Paese sono prodotte oltre 900mila tonnellate in più di 200 varietà; i 217mila ettari coltivati si concentrano per il 92% al nord, tra Lombardia e Piemonte. L'Ente Nazionale Risi ha dato il via a una campagna per informare sui valori di qualità, gusto e benessere di questo alimento.

“N utri la tua voglia di riso” è il claim della campagna che l'Ente Nazionale Risi, che opera sotto la vigilanza ministero delle Politiche agricole, sta conducendo con un'articolata attività multicanale e multilivello di informazione e divulgazione sui valori di qualità, gusto, benessere e **genuinità del riso italiano**. In una serata speciale a Roma, al ristorante Piperò, i rappresentanti dell'ente pubblico hanno riunito rappresentanti delle istituzioni, stakeholder e rappresentanti del settore agroalimentare e dell'informazione sul tema del riso e dell'iniziativa in corso.



*In Italia si producono oltre 200 varietà di riso*

## RISO, L'ITALIA È LEADER IN EUROPA E IL 52% FINISCE ALL'ESTERO - ITALIA A TAVOLA

Lo chef **Ciro Scamardella** lo ha proposto in un intero menu, dall'antipasto al dolce, per mostrarne la versatilità in cucina. Valorizzati anche gli aspetti nutrizionali di un prodotto di eccellenza simbolo di un'economia sostenibile e responsabile, che cresce nel rispetto dell'ambiente e del contesto territoriale in cui si sviluppa.

L'Italia è leader nella produzione europea (52%) con 4mila aziende agricole e un centinaio le riserie che trasformano il risone in riso lavorato, per una produzione totale che annualmente supera le 900mila tonnellate, di cui circa la metà viene esportato verso l'Unione Europea grazie alla nuova attenzione per la qualità delle tipologie pregiate più adatte ai risotti. Sono 217mila gli ettari coltivati in Italia, dislocati per il 92% tra **Lombardia e Piemonte**, grazie alla fitta rete irrigua. Il restante 8% è suddiviso tra Veneto, Emilia, Sardegna e piccole aree in Toscana, in Calabria e in Sicilia.



*Oltre la metà del riso prodotto in Italia finisce all'estero*

Il nostro riso conta oltre 200 varietà: una ricchezza unica al mondo, legata alla storia alimentare, sociale e produttiva del nostro Paese in un contesto di grande concorrenza commerciale. Ricordiamo le agevolazioni sui dazi concesse ai Paesi dell'Est asiatico come Cambogia e al Myanmar secondo la clausola "Everything but the arms" (tutto tranne le armi) con la conseguenza di condizionare al ribasso il mercato penalizzando il settore. «Il nostro riso - ha detto Paolo Carrà - oggi chiede di essere valorizzato e sostenuto, anche a partire da una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori finali».

È un'importante materia prima e non solo commodity e sono sempre più apprezzate le farine e bevande derivate dalla sua lavorazione. E non è tutto uguale. Appartengono alla specie "Japonica" le varietà coltivate a chicco tondo per le minestre e a chicco lungo destinato alla parboilizzazione, ai risotti e ai contorni, diversi dall' "Indica" che comprende quelli grana lunga, cristallini, che rilasciano poco amido e sono utilizzati per i contorni.

Soprattutto i semi integrali, ricchi di antociani e flavonoidi e poco calorici, hanno proprietà antiossidanti e benefiche. Questa campagna dell'Ente Nazionale Risi invita a uno stile alimentare e di vita sano, grazie ad un prodotto che offre sapore, leggerezza e benessere adatto a chi ha problemi di intolleranze a tavola, a chi segue regimi ipocalorici e ai bambini. È un prodotto sano, che va dal campo al piatto senza trasformazioni o manipolazioni, ed è semplice cucinarlo, abbinarlo e riutilizzarlo se avanza, in gustose ricette anti spreco.

Nell'occasione sono stati illustrati i dettagli della campagna in corso, online e offline. Comprende la produzione di materiali informativi,



## RISO, L'ITALIA È LEADER IN EUROPA E IL 52% FINISCE ALL'ESTERO - ITALIA A TAVOLA

ricettari e video narrativi, il lancio di un mini sito dedicato che andrà presto online, il presidio dei principali mezzi di comunicazione e l'attivazione di collaborazioni con università e realtà del mondo dell'alimentazione e della salute. Specifiche azioni verranno inoltre rivolte all'universo scolastico, dalla scuola primaria agli istituti alberghieri, attraverso l'organizzazione di visite guidate interattive e multimediali all'interno del Centro Ricerche sul Riso di Castello D'Agogna (Pv) e all'adiacente sala didattica multimediale, di prossima apertura. Infine, una social media strategy dall'alto valore educativo, in grado di sensibilizzare il pubblico sulle qualità del riso in cucina, le sue caratteristiche nutrizionali e i suoi sottoprodotti, vincendo i preconcetti ad esso legati.

Se il riso "nasce nell'acqua e muore nel vino" i piatti dello chef Scamardella del Piperò sono stati abbinati a grandi vini: La cialda criccante con pomodori basilico con un Franciacorta Quadra, il Risotto funghi, caprino e nocciole con un Monterotondo 2015 Villa Sparina, il Manzo, porro e crema di riso con il Poggio Mandorlo 2012 e infine il dessert, Riso, ricotta e arancia con un Maximo Umani Ronchi 2016.

Il termine "classico" indicato sulle confezioni di riso italiano indica che le varietà (Carnaroli, Arborio, Roma, Vialone nano, Ribe, Arborio, Baldo e Sant'Andrea) sono prodotte in Italia da risicoltori aderenti al sistema di tracciabilità varietale. Innovativo anche l'approccio voluto per l'appuntamento al "Piperò" che ha visto gli ospiti coinvolti, con l'ausilio di speciali visori, nella fruizione di un filmato in realtà virtuale sul mondo del riso e della sua coltivazione. Dimostrato anche come l'acqua delle risaie non venga sprecata perché l'impermeabilità del terreno fa sì che essa venga riutilizzata passando da appezzamento ad appezzamento con un sistema di chiuse fino ad essere riconvogliata ai fiumi.

Per informazioni: [www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [ALIMENTI](#) > [FARINA, PASTA e RISO](#) > *Riso, l'Italia è leader in Europa E il 52% finisce all'estero - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

*"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"*

Alberto Lupini

[RISO](#) [CAMPAGNA D INFORMAZIONE](#) [ENTE NAZIONALE RISI](#) [ROMA](#) [MINISTERO POLITICHE AGRICOLE](#) [CAMPAGNA](#) [RISERIE](#) [LOMBARDIA](#)  
[PIEMONTE](#) [RISAIE](#) [NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISO](#) [VIALONE NANO](#) [CARNAROLI](#) [ARBORIO](#) [RISOTTI](#) [SANT ANDREA](#)  
[CIRO SCAMARDELLA](#)

SCRIVI UN COMMENTO

### ARTICOLI CORRELATI



**Riso, un cereale antico  
oggi in tutte le cucine del mondo**



**Risotto alla zucca e speck trentino  
con polvere di caffè e amaretti**



**Riso, un alleato in cucina  
contro obesità e ipertensione**



**Sulle strade del vialone nano  
Nel 1996 fu il primo riso Igp**

**Sushi e salute, quali rischi?  
Anche il riso può far danni**