

L'Ente Nazionale Risi celebra i 90 anni alla presenza del Sottosegretario Centinaio

Si sono svolte lo scorso 2 ottobre le celebrazioni per i 90 anni dell'Ente Nazionale Risi. Una sala dedicata alla promozione del riso è stata inaugurata in occasione di questo importante traguardo

By **Valentina Masotti** - 6 Ottobre 2021



Istituito nel **1931** per migliorare le condizioni sociali ed economiche dei contadini, sabato 2 ottobre l'**Ente Nazionale Risi** ha compiuto **90 anni di attività**. Ha presenziato all'importante traguardo **Gian Marco Centinaio**, sottosegretario di Stato nel governo Draghi al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Il Presidente **Paolo Carrà** ha scelto per l'occasione una location che è il suo cuore pulsante: il **Centro Ricerca sul Riso di Castello d'Agogna**, in provincia di Pavia. Oltre alla conservazione delle varietà storiche nella banca del germoplasma, dove sono



conservate in ambiente protetto circa 1500 cultivar dal 1800 ad oggi, il Centro Ricerche produce nuove varietà di riso attraverso il miglioramento genetico convenzionale, con la selezione di piante sempre più sostenibili e granelli piacevoli al palato.

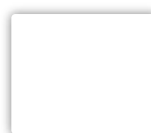
D'altronde l'Italia è famosa non soltanto per essere il primo produttore di riso europeo, ma anche per il panorama variegato dei risi coltivati. **Sono ben 160 i risi in coltivazione**, divisi in base forma e dimensione: in **chicchi tondi**, adatti per minestre, dolci e sushi nella versione cristallina; i **risi medi**, adatti a minestre, timballi e sartù, con l'eccezione del Vialone Nano, perfetto per i risotti grazie all'alto contenuto di amiloso; i **risi lunghi A per risotti**, in particolare le varietà della tradizione come Arborio, Carnaroli, Baldo, Roma, S. Andrea; infine i **risi lunghi B**, chiamati anche "Indica" perché lunghi e aghiformi come i risi tipici dell'India e dell'Asia, adatti per contorni e insalate.

Per tutelare in riso italiano di qualità, l'Ente Nazionale Risi è specializzato (e ufficialmente incaricato dal Decreto legislativo 131/2017) nell'**attività di repressione frodi, a tutela del consumatore**: il suo laboratorio è l'unico accreditato nell'Unione europea per le analisi merceologiche sul riso. Un centro di eccellenza che oggi completa la sua attività di ricerca e di assistenza tecnica agli agricoltori con **un'ala interamente dedicata alla promozione del riso italiano**: la sala divulgativa-polifunzionale per accogliere i visitatori e accompagnarli in un viaggio alla scoperta del riso. Costruito in ottica di sostenibilità, con il recupero dell'antica cascina annessa, l'edificio che ospita le più



attuali tecniche di comunicazione digitale riprende la forma di una capanna con diverse sezioni didattiche all'interno. La prima, l'**Educational LAB**, è un'area dedicata alla didattica e all'apprendimento, con la possibilità di fornire informazioni sulla filiera del riso italiano e sul valore economico e sociale del riso e della risaia. Lo spazio consente di disporre delle sedute per assistere alla visione delle immagini digitali proiettate o di eventuali lezioni e spiegazioni. La **Farm LAB** è strettamente connessa all'Educational Lab; qui vengono illustrate in modo semplice e chiaro le varie fasi della lavorazione, dal risone raccolto in campo al riso lavorato che arriva sulla tavola, anche attraverso l'ausilio di monitor, touch screen e pannelli descrittivi. **Media LAB** è il fulcro dell'esposizione interattiva: utilizzando la più moderna tecnologia della realtà virtuale con l'utilizzo di oculus, il visitatore potrà sperimentare l'inimmaginabile esperienza di mettere i piedi nella risaia.

Un viaggio incredibile alla scoperta di un ecosistema virtuoso unico al mondo: il riso cresce su terreni sommersi d'acqua, agroecosistemi creati dall'uomo che costituiscono da sempre l'habitat di moltissime specie animali e vegetali. Non a caso si dice che i risicoltori coltivano l'acqua, oggi e da sempre.





Il **tema dell'acqua** è di grande interesse per l'Ente Nazionale Risi, come dimostrato dalla partecipazione a diversi progetti internazionali, ad esempio **MEDWATERICE** sull'uso sostenibile della risorsa idrica negli agro-ecosistemi a riso del Mediterraneo. Altri progetti e attività vengono realizzate in partnership con atenei, con il C.R.E.A. (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), associazioni di irrigazione, centri di ricerca internazionali e Regioni.

Infine **Kitchen LAB**, la cucina: allestita al piano superiore della sala, rappresenta il culmine del ciclo di vita del chicco di riso italiano. Con due postazioni a induzione, lo spazio è interamente attrezzato e pensato per mostrare ai visitatori come si utilizza il riso in cucina e, attraverso show cooking, insegnare a gruppi di interessati come si preparano ottimi risotti e piatti a base di riso italiano. Un cuoco d'eccezione è stato scelto per l'inaugurazione della cucina: il Ministro Centinaio si è diletto nella preparazione del risotto, non senza il supporto di un professionista come **Sergio Barzetti**, ristoratore e volto Rai di "È sempre mezzogiorno". Un ottimo risotto, seguito dai giornalisti attraverso le immagini delle webcam



e il racconto di Patrizio Roversi, già partner di Ente Risi in Expo 2015.

Il riso è buono sulla tavola, è buono per il palato e per il corpo: sinonimo di qualità e di sicurezza alimentare, le varietà coltivate in Italia hanno caratteristiche organolettiche uniche che le rendono adatte per piatti della tradizione e per le ricette più innovative. Sempre più apprezzato dai consumatori, dopo 20 anni di consumo attestato sui 5-6 kg pro capite, **finalmente l'utilizzo del riso in cucina è in aumento, anche grazie alla cucina "fusion".**

Nuove idee si trovano nel **ricettario "Nutri la tua voglia di riso"** e nella **ruota del riso**. Per la sana alimentazione è stato realizzato il **"Quaderno della Fondazione Veronesi"** mentre ai bambini è destinato il libro **"Riso italiano bella storia"**. Un nuovo libro è stato presentato sabato 2 ottobre, **"Dal 1931 il riso italiano"**, realizzato da **Livio Bourbon** (già autore del Risegno, gigantesca performance artistica in risaia, realizzata con diverse varietà di riso su una superficie di 6.400 metri quadrati) e **Fabio Nale**, per raccontare la risicoltura italiana e di come l'Ente Nazionale Risi l'abbia accompagnata in 90 anni, contribuendo a renderla numero uno in Europa e fiore all'occhiello del made in Italy agroalimentare.

La nuova aula didattica, insieme ai materiali e ai supporti realizzati ad hoc, è un'area divulgativa e polifunzionale davvero completa per raccontare il riso italiano, soprattutto a chi non è del settore, tanto che il Direttore Roberto Magnaghi sta già lavorando per promuovere l'uso di questa struttura verso realtà esterne, pubbliche e private.



Il Presidente Paolo Carrà sottolinea che il lavoro di promozione passa innanzitutto attraverso la tutela del riso italiano, una questione urgente, dal momento che il 18 gennaio 2022 scadrà la "clausola di salvaguardia" contro l'import facilitato del riso dal Sudest asiatico: *"Il problema delle importazioni è tutt'ora prioritario e la richiesta dell'intera filiera risicola europea circa la modifica delle regole della salvaguardia, che consenta di considerare rilevanti per la sua applicazione non solo i danni subiti per effetto delle importazioni dal settore industriale ma anche quelli subiti dalla parte agricola, non deve cadere nel vuoto!"* spiega Carrà. *"Solo lavorando uniti, come solitamente la filiera risicola sa fare, è possibile ottenere dei risultati"*.

1 of 8 < >



Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*

Numero telefonico*

