



Sostenibilità riso

Sostenibilità riso agronomica e ambientale della risicoltura, di questo e di molti altri temi strettamente legati all'attualità, anche alla luce delle conseguenze dei cambiamenti climatici, si è discusso durante il 2° Congresso Europeo del riso.

Ad aprire gli interventi il dirigente del Dipartimento di agronomia e protezione delle colture del Centro Ricerche sul riso, Marco Romani, che ha approfondito le pratiche agronomiche e le tecniche di coltivazione privilegiate per un uso sostenibile della risorsa idrica e per la mitigazione delle emissioni di gas serra.

Partendo dalla premessa che la risicoltura non spreca acqua perché il sistema complesso delle risaie permette di trattenere provvisoriamente l'acqua proveniente dalle Alpi e restituirla successivamente ai fiumi, completando il suo ciclo naturale, tra le tecniche di coltivazione citate dal dott. Romani, che tra i propri benefici evidenzia un'importante efficienza nell'utilizzo dell'acqua, c'è la sommersione invernale.

Questa pratica agronomica, che consiste nella sommersione degli appezzamenti alla fine della stagione colturale per un periodo che va dall'autunno-inverno fino all'inizio della primavera successiva, consente di ricaricare il livello della falda freatica in una stagione in cui l'acqua è abbondante poiché non necessaria ad altre colture, come quella del mais o della soia.

Un altro effetto positivo della sommersione invernale si riscontra sulla degradazione dei residui colturali che, da un lato rilascia nel terreno preziosi nutrienti per la coltura e, dall'altro, riduce le emissioni di metano nell'atmosfera.

Anche la pratica AWD (Alternate Wetting and Drying), che prevede l'alternanza di sommersioni e asciutte nella risaia, si è dimostrata una strategia vincente per mitigare le emissioni di gas serra, visto che contribuisce a una rapida degradazione delle paglie.

La tutela della biodiversità animale e vegetale è un altro privilegio che la coltivazione sostenibile di riso può vantare.

Durante il Congresso ne ha parlato François Clement, direttore e responsabile tecnico del Centre Français du Riz, in riferimento alla ricchezza floro-faunistica presente nella zona della Camargue, dove le risaie sono in grado di preservare l'habitat delle zone umide e di fungere da terreno di alimentazione e riproduzione, ospitando una moltitudine di specie animali, tra cui anfibi, insetti e uccelli.

Il terzo intervento della mattinata, a cura di Pedro Monteiro, vice presidente di Casa do Arroz, ha messo in luce l'unicità del patrimonio varietale del riso japonica portoghese, in particolare del Carolino, la cui superficie di coltivazione si estende su circa 30.000 ettari distribuiti nelle aree prossime ai tre fiumi più importanti del Portogallo: Mondego, Tejo e Sado. I portoghesi, definiti "gli asiatici dell'Europa", possiedono il primato del più alto consumo pro-capite annuo dell'UE, con 200.000 tonnellate di riso bianco consumato.

Il Congresso è stato preceduto da una conferenza stampa, inaugurata con il saluto dell'Assessore all'agricoltura, alimentazione sistemi verdi di Regione Lombardia, Fabio Rolfi, durante la quale il direttore generale di **Ente Nazionale Risi**, Roberto Magnaghi, il vice presidente di Casa do Arroz, Pedro Monteiro, e il direttore e responsabile tecnico del Centre Français du Riz, François Clement, in rappresentanza del Syndicat des Riziculteurs de France et Filière hanno presentato agli stakeholder italiani gli obiettivi del progetto di cui sono promotori, Sustainable EU Rice – Don't Think Twice. Un programma triennale finanziato con il supporto dell'Unione Europea la cui ambizione è quella di diffondere conoscenza sulla produzione risicola e sugli utilizzi in cucina del riso Made in EU e rafforzare la consapevolezza del valore della risicoltura in termini di sostenibilità e



tutela delle risorse naturali.

La mattinata si è conclusa con uno show cooking interattivo che ha saputo mettere in evidenza la versatilità del riso europeo nella preparazione di tre diverse ricette in rappresentanza dei Paesi target: riso di Camargue ai frutti di mare come a Marsiglia (accompagnato da una bouillabaisse), risotto con una crema di gorgonzola e pesto di erbe di campo autunnali con la varietà Carnaroli e un arroz de Cabidela preparato col cappone.

