

AGRICOLTURA Oggi su Videolina alle 13.30 SardegnaVerde con i protagonisti della filiera

Riso gourmet, eccellenza mondiale

L'importante risorsa economica dell'Oristanese e la Sagra a Simaxis

HA
DETTO

“

L'Oristanese è il territorio dove si concentra la quasi totalità della risicoltura sarda, su una estensione regionale di 3.783 ettari, ben 3.398 sono tutti nei terreni della provincia ci si rende subito conto di quanto sia importante questa coltura per il nostro territorio. È una realtà strategica che sta crescendo in quantità e soprattutto qualità: un settore che presenta grandi opportunità per i produttori risicoli, ma anche qualche criticità
Paolo Corrias

Simbolo di qualità e tradizione, eccellenza dell'agroalimentare nazionale e internazionale, pregiato cereale celebrato anche con un tradizionale appuntamento culinario. Il riso cambia, si evolve, ma conserva il suo ruolo di protagonista nei campi e sulle tavole.

Il convegno

La conferma è arrivata nel corso del convegno, organizzato ieri a Simaxis, in occasione della 30esima edizione della Sagra del riso (oggi su Videolina alle 13.30 con SardegnaVerde). L'appuntamento, promosso da Coldiretti in collaborazione con il Comune e la Pro Loco del piccolo centro dell'Oristanese, è stata l'occasione per evidenziare da un lato le indiscusse potenzialità del prodotto, dall'altra le criticità legate ai costi di trasporto e ai danni causati dalla fauna selvatica. Alla presenza di tutti i protagonisti della filiera, il direttore dell'associazione che rappresenta i coltivatori diretti, Emanuele Spanò, ha sottolineato l'evoluzione dei semi e delle tecnologie. Un processo che cammina di pari passo al cambiamento dei consumatori, sempre più attenti alla sostenibilità ambientale. La provincia di Oristano, ha ricordato Giuseppe Pisutu, dell'Ente Nazionale Risi, con i suoi oltre tremila etta-

ri di terreno destinati a risaie, si conferma la regina dei "chicchi". Un patrimonio da difendere e valorizzare. «Se si considera che l'Oristanese è il territorio dove si concentra la quasi totalità della risicoltura sarda, su una estensione regionale di 3.783 ettari, ben 3.398 sono tutti nei terreni della provincia - ha confermato il presidente di Coldiretti Oristano, Paolo Corrias - ci si rende subito conto di quanto sia importante questa coltura per il nostro territorio. È una realtà strategica che sta crescendo in quantità e soprattutto qualità: un settore che presenta grandi opportunità per i produttori risicoli, ma anche qualche criticità».

Difficoltà

Una su tutte il costo dei trasporti, come evidenziato anche dal produttore Carlo Ferrari. «Esportare le merci fuori dall'Isola - ha sottolineato, lanciando un appello alle istituzioni regionali presenti - ha costi alti che penalizzano gli agricoltori». C'è, poi, l'ostacolo legato alla viabilità rurale. «I Comuni spesso non riescono ad intervenire adeguatamente - ha aggiunto - e l'usura dei mezzi sottrae redditività alle imprese». Nel corso dell'incontro è stata stata rimarcata la necessità di utilizzare il porto di Oristano non solo per le



granaglie, ma anche per le merci in uscita.

A tavola

Sulle proprietà nutrizionali del riso si è soffermata Giulia Mugheddu, mentre la docente dell'Istituto agrario Don Deodato Meloni ha illustrato l'evento "Campagna Amica Gourmet", appuntamento promosso da Coldiretti che vedrà il riso come piatto dominante. Oggi il versatile alimento è assoluto protagonista della Sagra di Simaxis, che quest'anno spinge trenta candeline. A partire dalle dieci l'apertura degli stand espositivi nel centro storico e il battesimo del



la sella, a cura dell'associazione Ippica Giara Oristanese. Alle 12, proprio in tempo per il pranzo, via alle degustazioni. Alle 16 spazio ai colori degli abiti tradizionali di Simaxis e all'esibizione del Gruppo folk San Simaco,



●●●●

AI FORNELLI
Nella foto centrale Lucio Schirru, cuoco della Pro Loco di Simaxis. Nelle altre immagini lo stoccaggio del riso e la raccolta in campo

accompagnato dall'organetta Maurizio Sellero. Alle 19 si torna a tavola con un nuovo giro di degustazioni dei piatti preparati dalla Pro Loco.

Marianna Guarna
RIPRODUZIONE RISERVATA