

[Privacy Policy](#)

# Il riso, i dazi, Barzetti: una mattina al Mercato Centrale di Milano



Dazi sì, dazi no. Comunque vada a finire, il ciclone-Trump non dovrebbe nuocere più di tanto al riso italiano negli Usa. Ne sono

convinti la presidente di Ente nazionale Risi, Natalia Bobba, e il direttore generale, Roberto Magnaghi, lanciati in un'azione promozionale a favore del

cereale Made in Italy in questo 2025 celebrato come l'anno del riso. “Perché noi non vendiamo commodity – dice Magnaghi – ma prodotto premium. Eccellenze che si chiamano Carnaroli e Arborio, 8 mila tonnellate l'anno esportate ogni anno negli Stati Uniti. Insomma, non temiamo contraccolpi. Male che vada il prezzo al consumo potrebbe aumentare di mezzo dollaro al chilogrammo. Così come non dovrebbe preoccupare l'export Usa verso l'Unione Europea, circa 9 mila tonnellate”.

Parole che risuonano confortanti al Mercato Centrale di Milano, dove Ente Nazionale Risi ha allestito uno spazio per conoscere il mondo della risaia nell'ambito del Fuorisalone del Mobile, organizzando anche incontro con la stampa e showcooking con Sergio Barzetti che si supera con il suo Carnaroli alla toma blu della Latteria di Cameri (NO). “Siamo certi che, come il design, così il riso italiano rappresenti una creazione del Made in Italy e possa qualificarsi come un esponente eccellente dell'italianità nel mondo» ha sottolineato Natalia Bobba.

Le immagini della mostra fotografica “La risaia, ieri, oggi e domani” e l'infografica raccontano l'evoluzione di un comparto agricolo primo in Europa, con 3.531 aziende risicole. 93 industrie di trasformazione, 1.448.756 tonnellate di risone prodotto, 1.055.000 di riso lavorato commercializzato. Il 38% destinato al mercato italiano, il 50% a quello europeo, il 12% al mercato extra UE. L'Italia è l'unico Paese al mondo che esporta più riso di quanto ne consuma; ed è il secondo esportatore nei paesi avanzati (dopo gli Usa).

L'eccellenza riso italiano celebra nel 2025 anche gli 80 anni di costituzione del Carnaroli, principe delle varietà da risotto, e il centenario della prima ibridazione, avvenuta nel 1925 a Vercelli. Lo ha ricordato Philip Haxhari, responsabile del miglioramento genetico al Centro Ricerche di Ente Risi. E non solo: “L'eccellenza del riso italiano lo si deve in parte anche all'Asia, che molti anni fa a causa della deriva genetica ha lasciato a noi le varietà con la perla”. È stato un passaggio importante, perché il Made in Italy è diventato unico nel mondo. Poi, nel 1866, la costruzione del canale Cavour ha dato impulso e svolta alla risicoltura nella pianura padana. Una curiosità: una pianta di riso può produrre sino a 2 mila chicchi, cinque volte più di una pianta di grano.



*Il riso, i dazi, Barzetti: una mattina al Mercato Centrale di Milano added by **Gianfranco Quaglia** on 11 aprile 2025*