

**Italian Food News** 



Home Alimentazione Riso, un mercato da quasi mezzo miliardo: ecco chi lo consuma di...

- Alimentazione
- Approfondimenti

Riso, un mercato da quasi mezzo miliardo: ecco chi lo consuma di più in Italia Secondo i dati Ismea, cresce la spesa nel Sud e si conferma la centralità dei supermercati per gli acquisti.

18 Settembre 2025



Nel carrello alimentare delle famiglie italiane nel 2024 la spesa destinata al riso ha raggiunto 447,6 milioni di euro, per 164,3 mila tonnellate acquistate, con un prezzo medio di 2,72 €/kg secondo l'analisi Ismea elaborata in occasione di "Risò – Festival Internazionale del Riso". Il prodotto rappresenta il 3% della spesa destinata ai derivati dei cereali, confermando che, pur non avendo il ruolo quotidiano della pasta o del pane, il riso mantiene una sua centralità specifica, legata alla tradizione culinaria e a consumi mirati. Nel 2024 i consumi di riso si concentrano soprattutto nel Nord Ovest (31,5%), seguito da Centro-Sardegna (24%), Sud-Sicilia (22,8%) e Nord Est (21,7%). Nei primi mesi del 2025 il Sud e la

Sicilia hanno trainato la crescita con un +2,8% in valore e +2,2% in volume. I supermercati restano il principale canale di acquisto (41,8% della spesa), seguiti da discount (26,7%) e ipermercati (24,3%), mentre il dettaglio tradizionale si ferma all'1,1%. Il consumo di riso in Italia resta ancorato alla tradizione culinaria che predilige il riso bianco lavorato (73% dei volumi acquistati), mentre il parboiled si ritaglia una quota consistente grazie alla praticità d'uso e alla tenuta in cottura (25%). Tra le varietà spiccano Carnaroli (17,1% dei volumi) e Arborio (11,6%), simbolo del risotto italiano, confermando il forte legame culturale tra riso e gastronomia nazionale. Le varietà dei risi allungati (Indica o gruppo lungo B), Gladio, Thai e similari, si fermano al 5,4%.

(Fonte: www.ilpuntocoldiretti.it)

## Privacy Policy

© Italia Food News © Tutti i diritti riservati - Registrazione Tribunale Salerno N.12 del 26/11/2020 - <u>Direttore Responsabile Donato Ciociola</u>