



*Corso di formazione e
approfondimento per gli
operatori della filiera risicola*

Centro Ricerche sul Riso

Strada per Ceretto, 4
Castello d'Agogna (PV)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE INDIVIDUALE

300,00 € iva esclusa



LINK FORM ISCRIZIONE

<https://forms.gle/iLPNdqAaQUwz5wLR6>

INFO



l.omes@enterisi.it



0382.24651

ENTE NAZIONALE RISI presenta la
2° Edizione 2026 del corso



**LUNEDÌ 30/11 E
MARTEDÌ 01/12 2026**

ORE 9:15 - 17:30

15 partecipanti - iscrizioni entro 18/11/2026

Programma e tematiche affrontate

30 novembre 2026 - dalle 9:15 alle 17:30

- La legge del Mercato Interno D. Lgs n°131/2017
- Le analisi che caratterizzano il riso
- Illustrazione pratica dell'esecuzione della resa alla lavorazione (Satake, Universale)
- Caratterizzazione di riso, analisi nutrizionali e composizione del granello
- Impiego delle differenti varietà italiane in base alle caratteristiche chimico merceologiche
- Caratterizzazione morfologica delle differenti varietà di riso

01 dicembre 2026 - dalle 9:15 alle 17:30

- La genetica nel riso
- Analisi dei metalli e limiti di legge
- Accenni di analisi sensoriale (aroma e analisi sensoriale risotto)
- Esercitazione pratica per analisi dei difetti
- Spazio per domande, approfondimenti e confronto