

AGRICOLTURA

[Home](#) » Raccolto il primo riso ottenuto con TEA, Centinaio:...

Raccolto il primo riso ottenuto con TEA, Centinaio: orgogliosi

📅 30/09/2025 19:36 👤 Redazione Agenfood 📁 AGRICOLTURA, NL

(Agen Food) – Castello d’Agogna (Pv), 30 set. – Il giorno della mietitura è arrivato. Nei campi di Castello d’Agogna, al Centro Ricerche sul Riso dell’**Ente Nazionale Risi**, oggi, martedì 30 settembre, è stato raccolto il frutto della prima sperimentazione italiana in campo di piante migliorate con le Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA). Nulla a che vedere con gli OGM: si tratta di un insieme di tecniche della biologia molecolare che permettono di modificare parte del genoma della pianta in modo mirato, efficiente e rapido, senza la necessità di ricorrere all’inserimento di DNA estraneo.

Al taglio del riso erano presenti la Presidente dell’Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, il responsabile del settore miglioramento genetico del Centro Ricerche sul Riso, Filip Haxhari e, naturalmente, Vittoria Brambilla, la nota ricercatrice del dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell’Università degli Studi di Milano, che con Fabio Fornara guida da anni un gruppo di ricerca che studia e sperimenta le TEA.

Obiettivo della ricerca è quello di ottenere un riso meno suscettibile al brusone, il fungo che spesso ostacola la crescita del riso fino ad arrivare a compromettere la sua coltivazione. Ma le TEA possono intervenire anche sulle altre caratteristiche bio-morfologiche per rendere la pianta di riso più produttiva e resiliente e nel medesimo tempo più resistente al cambiamento climatico, dimezzando i tempi dell’ottenimento di una pianta di riso migliorata/editata in modo da renderla – come in questo caso – meno bisognosa di fitofarmaci o di acqua o di fertilizzanti.

La sperimentazione svoltasi al Centro Ricerche sul Riso ha favorevolmente impressionato anche i membri della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo che ha visitato il Centro Ricerche dell’Ente Nazionale Risi a metà settembre perché hanno potuto toccare con mano come, grazie alle Tecniche di Evoluzione Assistita, sia possibile ottenere modifiche totalmente identiche a mutazioni spontanee o ottenute mediante il miglioramento genetico classico.

“Siamo convinti che sia anche attraverso queste evoluzioni che la coltivazione del riso potrà continuare ad essere un’eccellenza – ha commentato la Presidente dell’Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba. Nello stesso tempo renderanno più facile la vita ai risicoltori perché le TEA permetteranno di combattere il brusone contro cui è sempre più difficile adottare contromisure efficaci attraverso il breeding tradizionale. E porteranno benefici alla coltivazione anche sulla possibilità di affrontare in modo adeguato i cambiamenti climatici”.

“Il primo riso coltivato con le Tecniche di Evoluzione Assistita è finalmente una realtà e possiamo essere orgogliosi che sia stato prodotto in Lomellina. Faccio i miei complimenti all'Ente Nazionale Risi e all'Università di Milano che, grazie alla loro collaborazione, sono riusciti a raccogliere a Castello d'Agogna il frutto di un lavoro che parte da lontano e che è destinato a cambiare in meglio il futuro dell'agricoltura” ha affermato il vicepresidente del Senato e senatore della Lega **Gian Marco Centinaio**. “Sono passati ormai quasi due anni e mezzo da quando il Parlamento ha accolto un emendamento mio e di altri colleghi, grazie al quale si autorizzava la sperimentazione in campo delle TEA”, ha ricordato Centinaio. “Da allora abbiamo incontrato tanto entusiasmo attorno a questo progetto, ma anche tanta ignoranza e, purtroppo, perfino violenza. Spero che il risultato di oggi, con il raccolto di un riso sano e capace di resistere al brusone, possa aiutare a superare tutte le resistenze. Anche quelle di chi in Europa ancora mette un freno all'autorizzazione di queste colture, che non hanno niente a che vedere con gli OGM”, ha concluso.

Ente Nazionale Risi

Primo Piano

riso ottenuto con TEA



Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.