



WINE

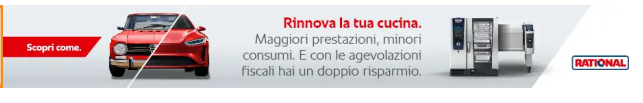
Italia a Tavola

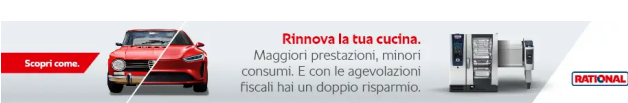
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 10 Ottobre 2025 | aggiornato alle 13:07 | 114958 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  







- ALIMENTI
- ATTUALITÀ
- HORECA
- CHECK-IN
- WINE
- APPUNTAMENTI
- SALUTE
- RICETTE



AGRICOLTURA

HOME » ALIMENTI e BEVANDE » FARINA, PASTA e RISO

Ottant'anni di riso Carnaroli: il sapore della storia e il peso del presente

A Fano (Pu) un convegno ha ricordato Emiliano Carnaroli, il professore che nel dopoguerra contribuì alla nascita di una delle varietà di riso simbolo dell'Italia agricola, oggi al centro di delicate sfide di mercato

10 ottobre 2025 | 12:53

di [Carla Latini](#)

AGRICOLTURA

FARINA, PASTA e RISO

Ottant'anni di riso Carnaroli: il sapore della storia e il peso del presente

A Fano (Pu) un convegno ha ricordato Emiliano Carnaroli, il professore che nel dopoguerra contribuì alla nascita di una delle varietà di riso simbolo dell'Italia agricola, oggi al centro di delicate sfide di mercato

di [Carla Latini](#)

10 ottobre 2025 | 12:53

Giovedì 9 ottobre, la città di Fano (Pu) ha celebrato [gli 80 anni del riso Carnaroli](#) con un convegno dedicato a Emiliano Carnaroli, illustre cittadino fanese nato nel 1885, da cui prende nome una delle varietà di riso più pregiate al mondo. L'incontro, organizzato dal Centro studi Economia e territorio, si è svolto nella sede dell'Università degli studi di Urbino a Palazzo San Michele, con il patrocinio del Comune di Fano - Assessorato al Turismo e grandi eventi.



Il riso Carnaroli

Emiliano Carnaroli e la nascita di una varietà simbolo

Il professor Emiliano Carnaroli ricoprì, nel 1945, la carica di commissario dell'Ente nazionale risi, durante un periodo importantissimo per la risicoltura italiana. Sotto la sua guida, un'équipe di ricercatori fu impegnata nella lotta contro il brusone, un fungo che da sempre minaccia la produttività delle risaie italiane.

LEGGI ANCHE

[Il Carnaroli festeggia 80 anni: storia, origine e celebrazioni del re del riso](#)

Da quella fase di sperimentazione e selezione genetica nacque la varietà "Carnaroli", nome attribuito in suo onore. Il presidente del Centro studi economia e territorio, Mario Pelonghini, ha ricordato che l'evento è stato fortemente voluto da un gruppo di appassionati che hanno cercato, per anni, di far emergere dalla polvere della storia questo ricordo: «Promuovere un momento di riflessione storica e scientifica è stato quindi importante per onorare una figura proveniente dal nostro territorio, che ha legato il suo nome a un'eccellenza della nostra agricoltura, conosciuta e apprezzata a livello internazionale».

Le sfide del settore risicolo e il ruolo dell'Ente Nazionale Risi

Tra i relatori del convegno sono intervenuti i responsabili dell'Ente nazionale risi, che mantiene la conservazione in purezza del seme del riso Carnaroli: Natalia Bobba, presidente dell'Ente, Filip Haxhari, direttore settore miglioramento genetico, e Roberto Magnaghi, direttore generale.



Una pianta di riso Carnaroli

Dalle loro esposizioni sono emerse le preoccupazioni legate alla produzione di eccellenza italiana: «Oggi celebriamo il riso Carnaroli, un'eccellenza indiscussa del nostro patrimonio agroalimentare. Vorremmo però poter celebrare anche in futuro compleanni come questo. Tuttavia, il settore risicolo sta affrontando sfide crescenti che richiedono un'azione immediata e coordinata. Le attuali dinamiche del mercato non sono segnali di serenità, ma presagi di serie difficoltà per le aziende risicole europee. È cruciale che il nostro Paese lavori in sinergia con gli altri Stati membri produttori per affrontare queste problematiche. La criticità maggiore risiede nelle importazioni, e in modo particolare in quelle a dazio zero dai Paesi meno sviluppati (Pma)».

L'eredità di Emiliano Carnaroli e il futuro dell'agricoltura italiana

L'onorevole **Mirco Carloni**, intervenuto al convegno, anche lui fanese di origine, ha sottolineato che:

«Quest'anniversario rappresenta un'occasione preziosa per celebrare un grande concittadino fanese, Emiliano Carnaroli, e il patrimonio di idee e di valori che ci ha lasciato. Un'eredità di eccellenza che deve essere motivo di orgoglio per tutti gli italiani. La sua visione anticipatrice, che abbracciava temi come il credito agricolo, la formazione degli agricoltori e la gestione del rischio idrogeologico, parla con straordinaria attualità al presente. Quelle stesse sfide, oggi, continuano a impegnare noi legislatori nel costruire politiche capaci di sostenere le imprese, innovare le filiere e proteggere il territorio. **Mettere al centro queste intuizioni significa guardare con fiducia al futuro della nostra agricoltura, un settore che vale oltre 600 miliardi di filiera e 70 miliardi di export, e che resta una delle colonne portanti del made in Italy.**».



Un momento della conferenza stampa a Fano (Pu)

I discendenti di Emiliano Carnaroli, intervenuti al convegno, **Elena Emiliana Carnaroli**, nipote di Emiliano, e suo figlio **Giansergio Ludovico Carnaroli**, hanno ricordato la figura professionale del loro antenato citando le numerose pubblicazioni del professore. La famiglia Carnaroli ha inoltre donato alla biblioteca dell'Università degli studi di Urbino uno studio pubblicato da Emiliano Carnaroli, intitolato "Le funzioni del capitale in agricoltura e l'organizzazione del credito agrario". Il testo potrà così restare disponibile per la consultazione e lo studio da parte di studenti e interessati. La grande partecipazione di pubblico ha testimoniato l'interesse per riscoprire questa storia di cui si erano perse le tracce con il passare del tempo.

© Riproduzione riservata

 **STAMPA**

[HOME](#) » [ALIMENTI e BEVANDE](#) » [FARINA, PASTA e RISO](#)
» Ottant'anni di riso Carnaroli: il sapore della storia e il peso del presente - Italia a Tavola

[RISO](#) [CARNAROLI](#) [FANO](#) [PESARO URBINO](#) [MARCHE](#) [ITALIA](#) [MADE IN ITALY](#) [AGRICOLTURA](#) [ENTE NAZIONALE RISI](#)
[EMILIANO CARNAROLI](#) [MARIO PELONGHINI](#) [NATALIA BOBBA](#) [FILIP HAXHARI](#) [ROBERTO MAGNAGHI](#) [MIRCO CARLONI](#)

SCRIVI UN COMMENTO

• [Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi](#)

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

• [Ricevi le principali news su Telegram](#)



[Ottant'anni di riso Carnaroli: il sapore della storia e il peso del presente](#)

[Prima vendemmia della Vernaccia per Contini 1898 nella vigna di Caombus](#)

[Dentro il calice di vino, un riflesso: il viaggio visivo del Leone Alato](#)

[34 vignette per celebrare la Cucina Italiana Patrimonio Unesco](#)

Edizioni Contatto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | [Mail](#) & [Policy](#) | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, Pizzerie, Pasticcerie, Bar, Ospitalità, Turismo, Benessere e Salute. italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: i magazine mensili Italia a Tavola e CHECK-IN, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video e la presenza sui principali social (Facebook, X, Youtube, Instagram, Threads, Flipboard, Pinterest, Telegram). ©© 2025

[**Impostazioni relative alla privacy e ai cookie**](#)

Piattaforma gestita da Google. Conforme al TCF di IAB. ID CMP: 300