

Italia-Giappone, asse sul riso tra clima, innovazione e mercati

Ad Ambasciata d'Italia dialogo su sostenibilità e futuro della filiera

TOKYO, 14 marzo 2026, 18:48

Redazione ANSA

Condividi



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Si è tenuto all'Ambasciata d'Italia a Tokyo, nel cuore delle iniziative collaterali al Foodex Japan 2026, il seminario "Sostenibilità e innovazione nelle colture tradizionali italiane", un momento di alto profilo che ha trasformato il dialogo agricolo italo-giapponese in una strategia comune per il futuro.

L'evento, ospitato nella Sala del Design Italiano, ha fatto da apripista al percorso "Road to Green Expo 2027", confermando come la sicurezza alimentare e la lotta al cambiamento climatico non conoscano confini geografici.

Ad aprire i lavori è stato Raffaele Borriello, Capo di Gabinetto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, che ha illustrato le politiche italiane a favore della sostenibilità e dell'innovazione nel settore agricolo, con particolare riferimento alla filiera risicola.

In una conversazione con l'ANSA Natalia Bobba, presidente dell'Ente Nazionale Risi, ha tracciato un quadro lucido delle affinità elettive tra Roma e Tokyo. "Alcune problematiche che viviamo noi in Italia sono comuni anche qui in Giappone. A partire dall'innalzamento delle temperature e la crisi idrica", sottolinea Bobba, notando come la risposta tecnica sia già in atto con la sperimentazione della "semina cosiddetta a secco, senza la necessità di acqua". Ma la sfida non è solo climatica, è sociale. Il drammatico tema del ricambio generazionale emerge come nodo cruciale in entrambe le nazioni. "Noi stiamo assistendo a una mancata sostituzione da parte delle aziende gestite da titolari anziani", osserva Bobba, riportando le stesse preoccupazioni emerse dalla controparte nipponica, specialmente nelle zone di risaie terrazzate dove "non ci sono più i giovani disposti a fare determinati sacrifici". Sul fronte commerciale, tuttavia, emergono attriti che richiedono diplomazia economica. Nonostante la presenza capillare di ristoranti italiani in Giappone, l'accesso al riso made in Italy resta infatti ostacolato. "La reperibilità è molto difficile e costa tantissimo perché il Giappone impone dei dazi elevati", ha denunciato Bobba. La richiesta dei ristoratori locali è chiara: rivedere le barriere doganali per favorire l'ingresso delle varietà italiane, "Non stiamo parlando di quantitativi enormi, ma riusciremmo ad accontentare la ristorazione italiana che è molto presente ed è molto affezionata al territorio giapponese".

Il seminario ha visto interventi tecnici di rilievo, da Davide Mantovani dell'Ente Nazionale Risi, che ha illustrato l'unicità del patrimonio varietale italiano, ai contributi scientifici di Makoto Kuoki (National Agriculture and Food Research Organization) sul miglioramento genetico. In un mercato globale sempre più competitivo, l'Italia gioca inoltre la carta della trasparenza e della salubrità. "L'Italia deve rispettare le regole stabilite dalla Comunità europea, legate al Green Deal e al Farm to Fork", ha rimarcato Bobba,

evidenziando controlli severissimi sull'uso di fitofarmaci. "Il nostro prodotto è ricco di salubrità perché l'agricoltura risicola italiana è molto vincolata, cosa che non succede per il riso di importazione. Uno dei cavalli di battaglia è proprio quello di pretendere ed esigere il rispetto della reciprocità".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA