

## *Il Riso* **NON FINISCI MAI DI SCOPRIRLO**

*Seconda fase, ambientata nel sud Italia, della campagna dedicata al riso italiano promossa dal MIPAAF e realizzata da ISMEA in collaborazione con Ente Nazionale Risi*

Roma, 6 luglio 2016 – È promossa da Mipaaaf - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e realizzata da ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare in collaborazione con Ente Nazionale Risi, nell'ambito del piano di interventi a sostegno del settore risicolo italiano, la campagna di promozione del riso italiano, **"Il Riso. NON FINISCI MAI DI SCOPRIRLO"** che approda in queste settimane nel Sud Italia con una serie di eventi.

La campagna di comunicazione ed informazione è stata sviluppata con l'obiettivo di avvicinare il pubblico al patrimonio risicolo italiano, valorizzandone l'importanza culturale, la molteplicità di utilizzi, le proprietà nutrizionali ed accrescere la consapevolezza del consumatore a proposito di questa pregiata risorsa. Dopo una prima fase che ha interessato il nord Italia, l'attenzione si sposta ora nelle regioni del sud.

La risicoltura in Italia, si evince da una recente analisi di Ismea, vanta una filiera agroindustriale ben integrata ed efficiente che coinvolge **4.200 aziende agricole e 100 industrie di trasformazione (riserie)** a forte connotazione territoriale. I dati di produzione parlano di ben **1.400.000t di risone prodotto da aziende agricole con un fatturato di 450 milioni di euro e 1.000.000t di riso lavorato prodotto dalle seconde, con un fatturato di 1.100 milioni di €.**

L'Italia è il primo produttore europeo con il **50% del totale UE**. I dati del settore segnano numeri significativi, nel 2014 i dati di export di riso italiano erano pari a 751mila tonnellate e il valore delle esportazioni era pari a 527 milioni di €.

In Italia si coltivano oltre 140 varietà di riso, che si suddividono in molteplici varietà. Le principali sono:

- Selenio, Centauro (Risi Tondi),
- Vialone Nano (Risi medi),
- Loto, Baldo, Carnaroli, Arborio, Volano, Ariete, Roma, S. Andrea (Risi lunghi A),
- Gladio, Sirio (Risi lunghi B).

**Le varietà preferite dagli italiani sono quelle appartenenti al gruppo Medio e Lungo A (il 60% del consumo totale) ed il consumo pro-capite annuo è pari a 6 kg.**

In relazione alle regioni del Sud Italia, Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia, i dati vedono un consumo medio di riso pari al 24% sul totale nazionale con un dato di utilizzo di riso lavorato pari al 22% (Quota Area 2015).

La campagna "Il Riso. Non finisci mai di scoprirlo" nella sua seconda fase si propone di colpire proprio questo ultimo scenario descritto, attraverso due eventi mirati alla promozione del riso a partire dal legame con il territorio al fine di promuoverne i molteplici utilizzi valorizzando le radici appartenenti alla nostra tradizione culinaria.

Volti noti del panorama culinario italiano, **Andrea Ribaldone** de "I due buoi", **Francesco Piparo** chef del "Siciliò Crudo Bar" di Palermo e **Antonella Ricci**, chef del ristorante "Ai due ricci" animeranno la seconda parte di campagna caratterizzata da due eventi ambientati in città simbolo del sud Italia, Palermo e Bari. Un format originale basato su una sfida nord – sud a colpi di originalità e tradizione applicate alla preparazione di "risotti" secondo le tradizioni locali e privilegiando l'uso delle materie prime.

"**Risotto cerasa e Bareu VS Risotto ca' Norma**" per Palermo (7 luglio – ore 18.30 presso Villa Chiaramonte Bordonaro) e ancora "**Risot puvrun e Sautisa 'd bra VS Ris, patan e cozz**" per Bari (13 luglio ore 18.30 presso Sala Zonno).

Particolarità della sfida sarà che ogni chef si esibirà in un animato showcooking in una ricetta dello chef avversario: lo chef del nord Italia, Andrea Ribaldone, si confronterà quindi con una ricetta appartenente alla tradizione di Francesco Piparo per Palermo e di Antonella Ricci per Bari, i quali invece affronteranno con originalità il risotto più vicino alla tradizione del Nord Italia e dunque ad Andrea Ribaldone.

A giudicare la sfida una platea di ospiti, operatori del settore e stakeholder che potranno degustare i risotti preparati appositamente dagli chef e conoscere da vicino le proprietà nutritive e gastronomiche del riso, i suoi diversi utilizzi guidati in un percorso di scoperta attraverso le sapienti mani degli Chef.

La seconda parte di campagna prosegue anche sul sito dedicato [www.risodascorpire.it](http://www.risodascorpire.it), già punto di riferimento e fonte approfondita per chi volesse conoscere storia del riso, caratteristiche geografiche e una grande raccolta di ricette tipiche a base di riso. Una vera e propria guida nell'immenso mondo di questo prezioso cereale.

Gli chef si sfideranno sulla preparazione delle seguenti ricette:

#### **Palermo**

##### **Andrea Ribaldone**

*Risotto ca' Norma*

*Risotto sarde e zucchine - omaggio alla città di Palermo*

##### **Francesco Piparo**

*Risotto cerasa e Bareu*

*Risotto allo zafferano con bollito di pesce alla piemontese*

#### **Bari**

##### **Andrea Ribaldone**

*Ris, patan e cozz*

*Risotto Cime di rapa e pane alle acciughe*

##### **Antonella Ricci**

*Risot puvrun e Sautisa 'd bra*

*Risotto caudo - ispirato alla Bagna Cauda*

#### **Per ulteriori informazioni**

Ab Comunicazioni

Alice Prencipe – [prencipe@abcomunicazioni.it](mailto:prencipe@abcomunicazioni.it)

Tel 02 26413003 - 335 6237960



**ALICE PRENCIPE**  
Responsabile Ufficio stampa & PR

Associato



**AB Comunicazioni srl**  
Via dei Valtorta, 44 - 20127 Milano  
Tel. +39.02.26413003 - Mob +39.335.6237960  
[www.abcomunicazioni.it](http://www.abcomunicazioni.it)

## GLI CHEF

Francesco Piparo



Antonella Ricci



# Andrea Ribaldone

