

# LA RICERCA GENETICA CHE SFIDA IL DIABETE E CREA IL RISO DEL FUTURO

---

## Conclusioni

**Filip Haxhari**

Milano - 9 Maggio 2023



# DUE VARIETÀ DI RISO HANNO INDICE GLICEMICO BASSO

**Questi straordinari e inaspettati risultati dimostrano che:**

Diverse varietà analizzate di riso possiedono un valore di Indice Glicemico medio, ovvero al di sotto della soglia del 70%, fra cui **CARNAROLI** e **IARIM**.

Due varietà di riso (**SELENIO** e **ARGO**), che sono ampiamente coltivate, possiedono un valore di Indice Glicemico Basso, attorno al 50%.

**CARNAROLI**

**IG = 64.2 ± 6.5**

**IARIM**

**IG = 58.0 ± 9.3**

**SELENIO**

**IG = 49.2 ± 6.6**

**CL388**

**IG = 62.6 ± 8.7**

**S. ANDREA**

**IG = 66.5 ± 7.6**

**ARGO**

**IG = 50.6 ± 7.2**



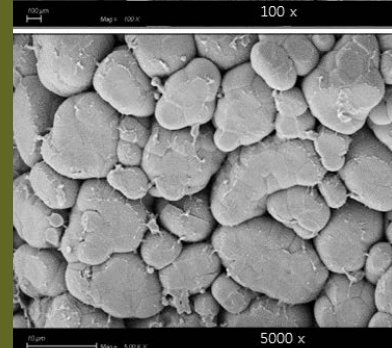
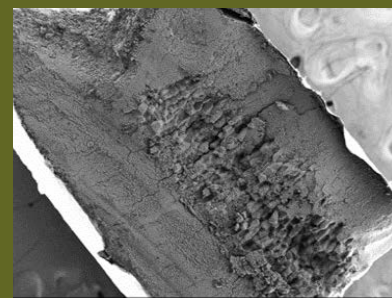
# Il segreto del riso italiano: è una questione di porosità...

I **risultati dell'altro progetto** che riguardano lo studio della struttura interna del granello di riso, sono altrettanto interessanti e straordinari, perché:

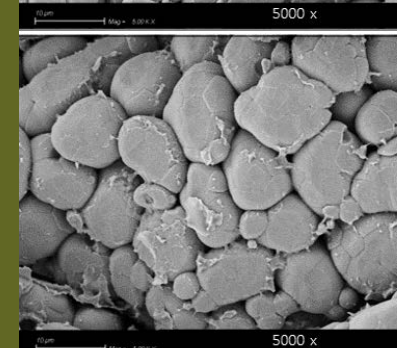
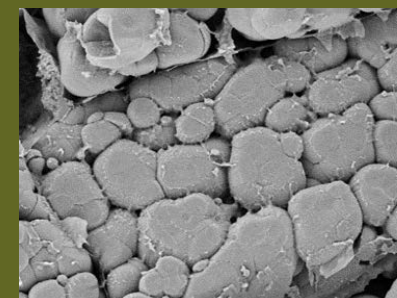
- ci spiegano che il segreto di riso italiano è soprattutto una questione di porosità del granello
- ci forniscono **la chiave di volta** dei nostri risi, spiegando in modo chiaro che la **differenza**, l'**eccellenza**, l'**unicità** del riso italiano **risiedono** proprio in questa struttura interna di granello che è di tipo «**spugna**».



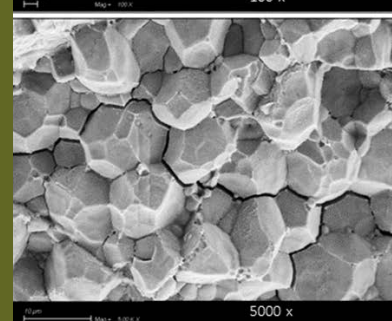
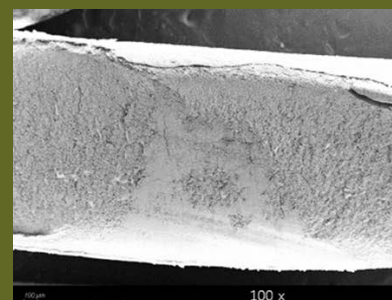
Varietà CARNAROLI



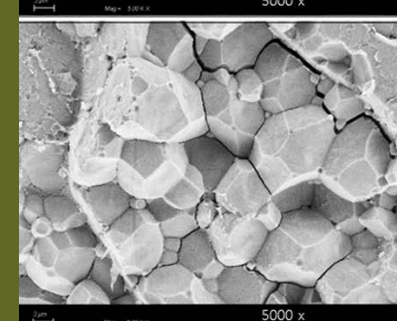
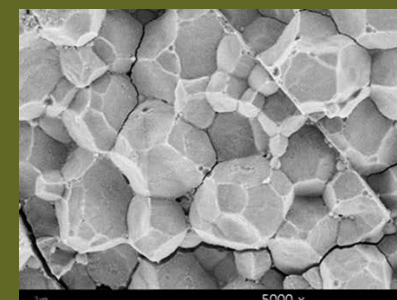
Granello C



Varietà CRLB1



Granello C



# L'ELEVATA POROSITÀ CONTRADDISTINGUE LE VARIETÀ ITALIANE DA QUELLE ESTERE

## Questi risultati:

Ci spiegano in modo chiaro che molte delle varietà italiane di riso presentano un'elevata porosità percentuale di granello (**spazi vuoti molto più ampi tra i granuli di amido**)

Ci spiegano che le caratteristiche della struttura del granello, che contraddistinguono ciascuna varietà di riso, hanno **un'origine genetica** e sono **controllate da fattori poligenici e QTL complessi** e, dunque, ognuna della varietà ha una specifica struttura interna del granello che può essere considerata una sorta di «**impronta digitale**».

Ed è proprio l'elevata porosità del granello che favorisce l'assorbimento di **acqua, di aromi, di profumi** e di **condimenti** e determina il **rilascio di amido** durante la cottura

Queste informazioni sono molto importanti per la ricerca perché forniscono delle **indicazioni precise e utili** per indirizzare la selezione genetica verso la scelta del granello perfetto in funzione della destinazione del prodotto e ci indicano **la strada** per ottenere dei risultati concreti e migliori nella **selezione genetica del riso**.



# I risultati ottenuti confermano pienamente l'unicità e l'eccellenza del riso italiano



**Avevamo ragione nel sostenere che il riso italiano fosse un prodotto sano e genuino**



**Avevamo ragione nel sostenere che il riso italiano fosse diverso e unico nel suo genere**



**Avevamo ragione nel sostenere che il riso italiano fosse un prodotto di eccellenza**



**Avevamo ragione nel sostenere che il riso italiano fosse molto versatile**

## LA RICERCA GENETICA CHE GUARDA IL FUTURO È MOLTO COMPLESSA E DEVE SODDISFARE TUTTI...

**Questi risultati che abbiamo ottenuto non sono il punto di arrivo, ma solo il punto di partenza della ricerca genetica dell'Ente che guarda il futuro.**

Questi due studi fanno parte di un progetto più ambizioso che l'Ente sta sviluppando da alcuni anni nell'ambito della ricerca genetica e ci hanno permesso di fare un salto in avanti nel complesso lavoro di selezione genetica, il cui obiettivo è la creazione di varietà di riso adatte ad una risicoltura sostenibile e capaci di soddisfare le esigenze di coltivatori e industria. In questo modo possiamo offrire ai consumatori un alimento sostenibile, gustoso e molto sano. Il nostro riso è un prodotto d'eccellenza, unico e identitario, grazie alla straordinaria qualità del granello. Ora, l'obiettivo è di ottenere il granello perfetto.





**GRAZIE**  
**PER L'ATTENZIONE**

