Search...





Eventi

lews

I luoghi del gusto

I luoghi del bere

Food

Design in cucina

In cucina con noi

L'Unione Europea non difende la filiera italiana del riso dalle importazioni asiatiche

In News

10/2016

redazione2

170 Views

0 comments



Fallita la missione della Commissione europea in luglio in Cambogia – Ente Nazionale Risi chiede l'immediato ripristino dei dazi doganali – Organizzata per gennaio 2017 una riunione a Milano di tutti i Paesi europei produttori di riso L'Ente Nazionale Risi ha organizzato a gennaio 2017 a Milano una riunione di tutti i Paesi europei produttori di riso (Italia, Spagna, Portogallo, Grecia, Francia, Romania, Bulgaria e Ungheria) per creare un fronte comune nel confronto con l'Unione europea. La posizione italiana è quella di richiedere l'immediato ripristino dei dazi alle importazioni di riso da Cambogia e Myanmar, aboliti nel 2009.

L'emergenza è determinata dal record delle importazioni comunitarie di riso lavorato "Indica" nella campagna 2015/2016 e dalla riduzione delle esportazioni comunitarie che hanno generato un aumento degli stock comunitari di riporto nella campagna attuale.

L'Italia, con i suoi 234 mila ettari coltivati a riso e un consumo pro capite annuo di 6 kg, è il primo Paese produttore di riso dell'Unione europea. Nella filiera

Most Read

Commented



17368

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

3576

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

2495

In Puglia i 10 indirizzi nell'entroterra dove mangiano i salentini

I luoghi del gusto 07/2016

2045

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

2025

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

Latest Posts



L'Olio extravergine di oliva mette di buonumore. Parecchio!

News 10/2016

italiana operano 4.265 aziende risicole e circa 5.000 addetti, circa 100 industrie risiere, di cui 6 detengono complessivamente più del 50 % del mercato. Il riso lavorato rappresenta un giro d'affari di circa un miliardo di euro. Il risotto, che si prepara esclusivamente con varietà di riso prodotte in Italia, va ricordato, è ormai un prodotto tipico del food made in Italy, non a caso celebrato anche nel recente Expo2015.

Ma questa realtà è messa in pericolo dalle importazioni di riso "Indica" a dazio zero da Cambogia e Myanmar. Nel 2015 l'Unione europa aveva raccomandato al governo cambogiano di stabilizzare i volumi dell'export di riso verso l'Europa, ma la promessa è stata totalmente disattesa, tanto che la Commissione europea ha nuovamente inviato una sua delegazione in Cambogia il 13 luglio 2016; un incontro che non ha prodotto alcun risultato

"In realtà l'impegno della Commissione sembra essere soltanto di facciata - ha dichiarato Paolo Carrà, Presidente dell'Ente Nazionale Risi - perché non ha mai voluto, sinora, assumere decisioni formali nei confronti di Cambogia e Myanmar. Le sole promesse degli operatori cambogiani non bastano a salvaguardare gli interessi della filiera risicola comunitaria. È necessario quindi unire le forze per arrivare a Bruxelles con una posizione comune che convinca le Istituzioni comunitarie ad agire con rapidità".

In Italia la raccolta del riso sta procedendo a pieno ritmo grazie alle belle giornate autunnali. Alla data odierna, la raccolta ha raggiunto il 60% della superficie seminata, ma, considerato il ritardo delle operazioni rispetto all'anno scorso, è ancora impossibile preventivare l'entità della produzione.

La produzione italiana è destinata per un terzo al consumo interno ed il resto è avviato all'esportazione in Europa e nel mondo. In Italia si coltivano circa 140 varietà. Il riso, secondo la normativa europea, si può suddividere in chicchi tondi (adatti per minestre e dolci), medi (timballi, sartù, etc.), lunghi A (risotti) e Lunghi B - Indica (contorni). Le varietà vanto dell'alta gastronomia italiana nel mondo e predilette dai grandi chef sono il Carnaroli, l'Arborio ed il Vialone Nano.

In Italia opera un avanzato Centro Ricerche sul Riso, realizzato dall'Ente Nazionale Risi a Castello d'Agogna, vicino Mortara in provincia di Pavia, non lontano da Milano. Le attività di ricerca e di sperimentazione sviluppate dal Centro Ricerche sul Riso sono articolate in tre settori principali: miglioramento genetico e biotecnologie; agronomia e difesa della coltura nell'interesse di una risicoltura sostenibile; chimica e merceologia (unico laboratorio nell'Unione europea accreditato per le analisi merceologiche sul riso). È anche presente "la banca del germoplasma" che conserva circa 1.500 semi di tutte le qualità di risi italiani e del mondo, unica nel suo genere.

redazione2 AUTHOR **PROFILE**



Premio Birra Moretti Grand Cru 2016

News 10/2016

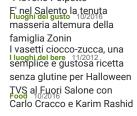


Sabato 29 ottobre consegna Premio Artusi 2016 a Carlo Petrini

News 10/2016



m**ente**ĝteau Monfort domenica 30 ottobre al Brunch Privèe "Piovono Polpette"



l luoghi del gusto, In cucina con noi, News



STAR lancia I FONDENTI IN PADELLA: una soluzione facile, veloce e genuina per arricchire le ricette preparate in padella con gli autentici sapori della cucina italiana

Food 02/2012



Findus: col "Minestrone /ideos //ideos verdure

Food, News 01/2013



Un delizioso caffè espresso in pochi minuti con "UNO Capsule System"

Design in cucina 11/2013



Posts Carousel











L'Olio extravergine di clive

L'Olio extravergine di oliva mette di buonumore. Parecchio!

News 10/2016

Premio Birra Moretti Grand Cru 2016

News 10/2016



Sabato 29 ottobre consegna Premio Artusi 2016 a Carlo Petrini

News 10/2016

Un chappo alla tradizione della A situale to dd recipeli prepindi cuche del recipere con un posco di veti lettovare and a gianciur southgamour Popetria di care, di peopi. Orderet sino di realiziale made un di veducia, ai feo e con del soriali basicio, sito, sito, sito, any sito, registrate.

A Château Monfort domenica 30 ottobre al Brunch Privèe "Piovono Polpette"

I luoghi del gusto 10/2016

I vasetti ciocc semplice e gu senza glutine

Food 10/2016

Home Redazione Collabora Accedi Pubblicità Policies

top