



Milano
dal 23 settembre al 6 ottobre 2015



DISTRETTO RURALE
Riso e Rane





il Distretto

Il Distretto rurale “Riso e rane” occupa un’area della Provincia di Milano che comprende 23 comuni dove la coltivazione del riso riveste una importanza di assoluta rilevanza economica ed incide profondamente sugli aspetti paesaggistici, ambientali, storici e colturali del suo territorio rendendolo unico nel suo genere e fra i più rappresentativi della pianura lombarda. Totalmente incluso nel Parco Agricolo Sud Milano ed in parte nel Parco Lombardo Valle del Ticino, il Distretto rurale “Riso e rane” produce in un territorio ad elevata biodiversità, riso delle migliori varietà al mondo per la preparazione, in gastronomia, di risotti e di tante altre raffinate ricette. Il Distretto rurale “Riso e rane”, riconosciuto ed accreditato ufficialmente da Regione Lombardia con D.G.R. n. 1810 del 31 maggio 2011, nasce dalla volontà di Aziende risicole presenti nel suo territorio di unirsi in un Consorzio per promuovere il proprio prodotto garantendone la qualità, la provenienza e la tracciabilità.



DNA Controllato

Il Marchio “DNA Controllato” certifica mediante l’analisi del DNA che il riso contenuto nella confezione corrisponde esattamente alla varietà indicata in etichetta. Il Distretto rurale “Riso e rane”, tramite il Marchio “DNA Controllato” garantisce, ad esempio, nelle sue confezioni con l’indicazione “CARNAROLI” esclusivamente la presenza della varietà descritta, varietà unica per qualità e prestazioni in cucina, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Le analisi del DNA, consentono al Distretto rurale “Riso e rane” di garantire il consumatore sulla effettiva presenza della varietà Carnaroli nella confezione e l’esclusione di varietà simili, per la forma merceologica ma non per la sostanza, quali: Carnise, Carnise precoce, Karnak, Poseidone appartenenti allo stesso gruppo (Gruppo superfino). Le analisi per la certificazione “DNA Controllato” vengono effettuate dalla Piattaforma Genomica del Parco Tecnologico Padano, Via Einstein, Loc. Cascina Codazza - Lodi. Il riso contenuto nelle confezioni del Distretto rurale Riso e rane proviene da partite di riso che, a partire dalla semente prodotta all’interno del Distretto stesso e certificata secondo le normative vigenti, è nata e cresciuta nel suo territorio a garanzia della sua tracciabilità e della sua identità territoriale, ciò in base ad una progettualità sviluppata dal Distretto e approvata e finanziata dalla Regione Lombardia e dalla Comunità Europea tramite la Misura n. 124 del Piano di Sviluppo Rurale 2007 - 2013.



milanese è il Risotto: l'evento

Il Distretto rurale "Riso e rane" ed il Distretto Agricolo Milanese (DAM) promuovono una Festa denominata "Milanese è il risotto" che si svolgerà a Milano dal 23 settembre al 6 ottobre 2015 e che avrà come scopo la promozione e la valorizzazione del Risotto alla milanese e dei risotti della tradizione lombarda. Il riso che verrà utilizzato per la promozione è quello prodotto dai 2 Distretti e riguarderà esclusivamente due varietà storiche italiane: il Carnaroli e l'Arborio.

La manifestazione si svolgerà secondo due direttive principali:

- preparazione di risotti in alcune Piazze di Milano, sia a mezzogiorno che alla sera, per tutti i giorni di durata della Festa. In ognuna di queste Piazze saranno presenti alcuni importanti Chef di altrettanto importanti ristoranti di Milano che prepareranno le migliori ricette a tema.

Nelle piazze verrà allestita un'area dedicata alla promozione e alla vendita del riso.

- convegni per favorire la conoscenza e la promozione del riso, si terranno all'Urban Center di Galleria Vittorio Emanuele e nella Sala del Grechetto alla Biblioteca Sormani.

Il Distretto rurale "Riso e rane" ed il Distretto Agricolo Milanese tramite l'organizzazione di questa Festa intendono valorizzare un piatto tipico di Milano e della Milaneseità: il Risotto alla milanese pensando di promuoverlo, in questo caso, al mondo, vista la contemporanea presenza di EXPO, una tipicità esclusiva di Milano.





Milano

dal 23 al 29 settembre

Programma convegni



- 23 settembre** Urban Center - Galleria Vittorio Emanuele ore 11,00 - 12,00 (0,125 CFP)
CONFERENZA STAMPA Presentazione di “Milanese è il Risotto”
Comune di Milano - Regione Lombardia - Distretto rurale “Riso e Rane” - Distretto Agricolo Milanese
- 25 settembre** Urban Center - Galleria Vittorio Emanuele venerdì ore 17,00 - 19,00 (0,25 CFP)
“Il riso nel mondo” *Luigi Mariani - Direttore Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura*
“Il riso in Italia” *Marco Romani - Ricercatore Capo Settore agronomico, Centro Ricerche sul Riso, Ente Nazionale Risi - Milano*
“Tipologia di risi coltivati in Italia e nel mondo” *Massimo Bertone - Bertone Sementi S.p.a.*
- 26 settembre** Sala del Grechetto - Biblioteca Sormani sabato ore 9,30 - 12,30 (0,375 CFP)
“Aspetti nutrizionali del riso” *Salvatore Ciappellano Prof. Ass. di Nutrizione - DEFENS, Università degli Studi di Milano*
“Il riso: un nuovo progetto per valorizzarne e garantirne la qualità”
Marco Magni - Direttore Distretto rurale “Riso e Rane”
“Il Carnaroli è nato a Paullo” *Federico Lorenzini - Sindaco di Paullo*
“Il futuro del riso: l’innovazione si veste di tradizione” *Giovanni Ferrazzi Prof. Agg. di Economia e Politica agraria - DEMM, Università degli Studi di Milano*
“Il riso in cucina” *Ezio Santin - Antica Osteria del Ponte - Cassinetta di Lugagnano*
- 28 settembre** Urban Center - Galleria Vittorio Emanuele lunedì ore 17,00 - 19,00 (0,25 CFP)
“Storia del riso e delle varietà italiane” *Tommaso Maggiore - Presidente Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura*
“Quale risotto?” *Dino Betti Van Der Noot - Delegato di Milano dell’Accademia Italiana della Cucina*
“Le varietà italiane e il loro utilizzo in cucina - il risotto alla milanese ed i risotti della tradizione”
Sergio Mei - Chef stellato, pasticciere, scrittore di libri di cucina
- 29 settembre** Urban Center - Galleria Vittorio Emanuele martedì ore 17,00 - 19,00 (0,25 CFP)
“La risaia e l’ambiente” *Stefano Bocchi - Prof. Ord. di Agr. Generale e Coltivazioni Erbacee - DISAA, Università degli Studi di Milano*
“L’avifauna in risaia” *Andrea Pirovano - Progetto Natura Onlus - Naturalista Ornitologo*
“Immagini dalla risaia” *Claudio Torresani - Fotografo Naturalista*
“La risaia e il territorio: camminando sull’acqua” *Piero Garbelli - Sindaco di Zibido San Giacomo*

In collaborazione con Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali di Milano.

L'evento partecipa al programma di formazione permanente dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali per i CFP indicati.

Milano

dal 1 al 6 ottobre

Degustazione in Piazza

Piazza Argentina dalle ore 12,00 alle ore 14,00 - dalle ore 19,30 alle ore 22,00
Piazza 25 Aprile dalle ore 12,00 alle ore 14,00 - dalle ore 19,30 alle ore 22,00

Best Western Hotel Galles
Pastificio Moscova
Agriturismo Ca' del Galimba
Il Verdi
Pro Loco Cassinetta di Lugagnano
Antica Trattoria di Mirazzano

Piazza Lima n. 2 - Milano - *Moreno Ungaretti*
Via Moscova n. 27 - Milano - *Gianbattista Zecchi*
Cascina Montano - Gaggiano (Mi) - *Francesco Galimberti*
Piazza Mirabello n. 5 - Milano - *Federico Trobbiani*
Cassinetta di Lugagnano (Mi) - *Piero Vercellesi*
Peschiera Borromeo (Mi) - *Rocco Denami*

Si degusteranno le migliori ricette della tradizione lombarda, cucinate con riso Carnaroli e Integrale Carnaroli del Distretto rurale Riso e Rane

Aggiornamenti sul sito: www.risoerane.eu