

## A scuola di riso nel Centro Ricerche dell'Ente che compie 90 anni (photogallery)



di **Gianfranco Quaglia**



L'Ente Nazionale Risi fa scuola da 90 anni. E non è soltanto un modo di dire. Fondato nel 1931, ha accompagnato la storia della risicoltura

italiana guidando un percorso che ha portato il settore a essere leader in Europa, per eccellenza, varietà, ricerca, superficie e produzione. E si è affermato come ente unico nel panorama della nostra agricoltura, con un peso specifico anche a Bruxelles. Il mondo produttivo (risicoltori e trasformatori) non può prescindere da questo organismo che, oggi guidato da Paolo Carrà e diretto da Roberto Magnaghi, fa sentire la sua voce dove c'è bisogno di autorevolezza. E non è fine a se stessa. L'obiettivo delle quasi 4 mila aziende e di un centinaio di riserie (piccole, medie e grandi) non è soltanto produrre e realizzare, ma contribuire alla salubrità di un riso sempre più sostenibile, che risponda alle richieste di un consumatore in continua evoluzione, italiano o straniero che sia. In quest'ottica si inserisce l'iniziativa presentata al Centro Ricerche di Castello d'Agogna (PV), dove è stata inaugurata la sala didattica polifunzionale, biglietto da visita del riso italiano. In questo ambiente il visitatore viene accolto e



accompagnato in un viaggio alla scoperta del cereale coltivato nel nostro Paese. L'intenzione è quella di fondere la tradizione della risicoltura italiana con le più moderne tecniche costruttive e di comunicazione digitale. Così l'antica cascina annessa al Centro Ricerche è diventata involucro per la nuova realizzazione, con un'area dedicata alla didattica e all'apprendimento, finalizzata a fornire informazioni sulla filiera, il valore sociale ed economico della risaia.

Lo spazio consente di disporre delle sedute per assistere alla visione delle immagini digitali proiettate o eventuali lezioni e spiegazioni. Nel contenitore, inoltre, c'è un Educational Lab, che racconta come il riso grezzo raccolto in campo arriva sulle tavole dei

consumatori semplicemente dopo un'operazione di pulitura. Il visitatore può anche sperimentare la virtuale esperienza di mettere i piedi nella risaia utilizzando la più moderna tecnologia della realtà virtuale attraverso un oculus. Non poteva mancare il "Kitchen Lab", grande cucina con due postazioni, per mostrare



come si utilizza il riso e, attraverso show cooking, insegnare a gruppi interessati come si preparano risotti e piatti a base di prodotto italiano. Alcune webcam proiettano le

immagini riprese dal laboratorio di cucina rendendo visibile in ogni parte della sala didattica le attività svolte nel Kitchen Lab.

---

*A scuola di riso nel Centro Ricerche dell'Ente che compie 90 anni (photogallery)  
added by **Gianfranco Quaglia** on 30 settembre 2021*

**View all posts by Gianfranco Quaglia** →

---

© Riproduzione riservata