



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

COMUNICATO STAMPA

AIC: ITALIA MAGGIORE PRODUTTORE EUROPEO DI RISO

14,4 milioni di quintali di riso prodotti nel 2005: l'Italia è il leader europeo del settore seguita, a debita distanza, dalla Spagna con 8,45 milioni di quintali e dalla Grecia con 1,80 milioni di quintali.

Lo afferma l'Accademia Italiana della Cucina, che analizzerà questi dati sabato 8 e domenica 9 giugno a Carpi nel convegno "Il riso tra storia e gastronomia". Al centro del dibattito l'evoluzione del mercato del riso in Italia ed il ruolo preminente della nostra nazione nell'export di questo cereale.

L'Italia è la prima nazione in Europa nella produzione di riso: nel 2005 ne sono stati prodotti ben 14,44 milioni di quintali. Nella campagna 2005/2006 la nostra nazione ha inoltre venduto negli altri 24 paesi dell'Unione Europea più di 5 milioni di quintali di riso: il primo acquirente è la Francia con 1,2 milioni di quintali seguita dalla Germania con 1 milione di quintali e dal Regno Unito con più di mezzo milione di quintali. Mentre nello stesso periodo le esportazioni di riso verso i Paesi extracomunitari sono pari a 859.000 quintali di riso. Noto anche **il consumo italiano medio pro capite di riso che con oltre 5 kg. è superiore quello della Comunità Europea (4,1 kg. procapite)** ma con grandi differenze tra i consumi di Lombardia, Piemonte e Veneto che sono assai più elevati rispetto a quelli dell'Italia centrale meridionale ed insulare. Sono questi alcuni dei dati che verranno analizzati **sabato 8 e domenica 9 giugno a Carpi nel convegno "Il riso tra storia e gastronomia"** organizzato dalla **delegazione locale dell'Accademia Italiana della Cucina**. Un'occasione per affrontare temi culturali e storici che riguardano il riso, ma soprattutto **per delineare gli scenari futuri relativi al secondo cereale più coltivato al mondo dopo il frumento**. Con una particolare attenzione **alla qualità dei risi per le produzioni culinarie tradizionali**, tema su cui l'AIC è sempre vigile.

"I risotti non sono un piatto -afferma Maurizio Campiverdi Delegato di Bologna San Luca dell'Accademia Italiana della cucina.- sono una costellazione gastronomica come la pasta e la pizza. I grandi risi italiani come Carnaroli, Arboreo, Baldo, Roma, e Violone Nano sono prodotti di qualità insostituibili. Bisogna promuovere l'uso di questi risi e monitorare che i ristoranti italiani all'estero li utilizzino nella preparazione dei risotti che solo allora saranno degni della nostra tradizione".

LA PRODUZIONE DI RISO NEL MONDO

Mentre in Europa è leader, al mondo l'Italia si colloca al **27° posto nella produzione di riso. I primi due paesi produttori sono i colossi Cina e India che producono rispettivamente 1.824 milioni di quintali e 1.290 milioni di quintali pari alla metà dell'intero raccolto mondiale**. L'Asia in questo settore è il continente che la fa da padrone: ai primi 25 posti nella classifica di quantità di riso prodotto ben 18 nazioni sono asiatiche. Anche a livello di consumi i paesi asiatici sono i primi al mondo poichè in queste zone il riso sostituisce integralmente i consumi, di pasta e di farinacei. I consumi più elevati si registrano nella penisola indocinese con circa 170 kg. di consumo procapite annuo in Vietnam e Laos. **Fra i paesi industrializzati è primo il Giappone con 80 kg. procapite. Anche l'export è dominato dai paesi asiatici (Thailandia, India, Pakistan, Cina) con le eccezioni di Stati Uniti e Brasile**