

L'INCONTRO Organizzato dall'Accademia italiana di cucina nella cornice di Villa Sant'Espedito a Mortara (Pv)

Una dichiarazione d'amore per il riso

Si è parlato di tutto l'iter del prezioso cereale, dai campi all'industria fino ai piatti di risotto

Simona Marchetti

Una lunga dichiarazione d'amore per il riso italiano, per i suoi piatti e le sue caratteristiche uniche: l'Accademia italiana di cucina l'ha proposta in occasione della giornata dedicata alla "Cucina del riso". L'incontro si è tenuto sabato 28 giugno nella cornice di Villa Sant'Espedito a Mortara, a poche centinaia di metri dal Centro ricerche sul riso di Castello d'Agogna. «L'incontro avrebbe dovuto tenersi in quella sede, dove c'è il cosiddetto "caveau" del riso - ha spiegato il presidente dell'Ente Risi, Paolo Carrà - ma essendo di sabato, è stato spostato in questa location».

Gli accademici hanno seguito con interesse le diverse relazioni, a partire dai saluti di Giovanni Canelli, delegato Aic, che ha introdotto i lavori. Lo stesso Carrà ha sottolineato il ruolo dell'Enr, dopo l'intervento di Claudia Baratti dell'Est Sesia che ha, invece, illustrato il lavoro di gestione e manutenzione del patrimonio di circa 10 mila chilometri di canali che il consorzio irriguo e di bonifica con sede a Novara svolge da sempre nelle zone risicole. «La risicoltura - ha confermato Baratti - svolge un ruolo di protezione del territorio e dell'ambiente».

La storia e i compiti dell'Ente Risi sono stati poi il tema della relazione di Carrà: «La nostra forza - ha sottolineato - deriva anche dal fatto che siamo presenti con i nostri tecnici nelle aziende agricole e risiere: siamo in grado di comprendere le esigenze di tutte le voci che compongono la nostra filiera». Il presidente Carrà ha poi messo in evidenza la capacità di sintesi dell'Ente: «Siamo l'unico organismo di questo tipo; nessun altro cereale si può avvalere di competenze come le nostre. Ogni anno scattiamo una "fotografia" del settore, chiamata "bilancio di collocamento", collaboriamo con le Regioni per la stesura del Psr, ci occupiamo di repressione delle frodi e di tutelare il nostro marchio, Riso Italiano, e le nostre Dop e Igp». Ha confermato anche la superficie risicola 2014, pari a 218 mila ettari: «E' un dato superiore alle previsioni, anche se molto più basso rispetto al massimo storico di 247 mila ettari di qualche tempo fa. Ma è destinato a diminuire nei prossimi anni». Ha poi evidenziato, come ha ribadito in seguito anche Roberto Carriere dell'Airi, le dinamiche drammatiche dell'aumento esponenziale delle importazioni dai Paesi

ms», ovvero Cambogia e Myanmar. Di fronte a un pubblico particolarmente attento ai temi gastronomici, ha poi illustrato le caratteristiche organolettiche del cereale, e le differenze di varietà in varietà. «Abbiamo in essere con la Fondazione Veronesi anche un progetto sulla valenza salutistica del riso, su cui uscirà un volumetto».

Carriere, direttore dell'Associazione delle industrie risiere italiane, che rappresenta 35 delle maggiori aziende di trasformazione, ha scelto di definire l'effettiva portata del settore italiano rispetto alla produzione mondiale, evidenziando anche la difficoltà del momento rispetto ai prezzi e alle importazioni: «In 34 anni di attività non ho mai visto una situazione così grave - ha affermato - siamo in balia di interessi economici molto più grandi di noi, per questo la risicoltura italiana ed europea si trova a vivere questa congiuntura». Ha anche aggiunto, ribadendo la validità del prodotto nazionale: «Le nostre varietà da risotto hanno un'esclusività qualitativa che va loro riconosciuta: sono state sviluppate in modo particolare, perché siamo al limite settentrionale dell'area di produzione». Ha confermato che è in espansione il consumo di parboiled accanto a quello di risotti pronti, soprattutto all'estero.

Luigi Collarini, primario dell'ospedale Fatebenefratelli di Erba, ha ribadito la valenza del riso dal punto di vista sanitario, mentre Natalia Bobba, presidente di Donne e riso, ha invece proposto un breve excursus sulla cucina nei secoli, quando il cereale era associato a prodotti poveri e quasi di recupero come le frattaglie, i legumi, i resti della lavorazione del maiale. Una sapienza antica che resiste ancora oggi, grazie al ruolo della donna in cucina. Alessandro Mazzoli, direttore dell'Ast Vigevano, l'Azienda di sviluppo del territorio, ha ricordato «Rice, i sapori del riso», manifestazione dedicata che ogni anno aggrega intorno a sé circa 30 mila visitatori. «E' un'operazione di natura culturale», ha aggiunto. Infine il segretario generale dell'Accademia della cucina, Paolo Petroni, ha fatto emergere le contraddizioni che spesso si trovano nella ristorazione: «Vogliamo che si capisca che deve essere proposto un piatto degno della grande tradizione della cucina italiana: non esiste cucina tradizionale o innovativa, ma solo buona. Bisogna premiare l'innovazione che porta miglioramento».

"Bimbi in cucina" con l'Ente Risi

Ente Nazionale Risi ha deciso di aderire a un importante progetto di educazione alimentare della Fondazione Umberto Veronesi: "Bimbi in cucina, mamme in classe".

Si tratta di un'occasione in cui bambini e mamme, per una volta, si scambiano di ruolo: i bambini cucinano merende e colazioni salutarie insieme a un cuoco d'eccezione, il divulgatore scientifico della Fondazione Marco



Bianchi. E le mamme imparano tante semplici regole per mettere in tavola piatti gustosissimi ma che fanno bene a tutti. "Bimbi in cucina, mamme in classe" è la testimonianza concreta dell'impegno della Fondazione nell'educazione alla salute, a tutte le età: scegliere una sana alimentazione fin da bambini significa prevenire malattie anche molto gravi come quelle cardiovascolari o gli stessi tumori.



Un appuntamento di "Bimbi in cucina"

Petroni: «Vogliamo si capisca che deve essere proposto un piatto degno della grande tradizione della cucina italiana»

Carrà (Enr) e Carriere (Airi) hanno evidenziato le difficoltà del settore, in particolare rispetto a prezzi e importazioni



L'INCONTRO DI MORTARA

A sinistra, il pubblico intervenuto a Villa Sant'Espedito. Sopra, l'intervento del segretario generale dell'Accademia della cucina