

AGRICOLTURA

SERVIZIO

**Italia, Portogallo
e Francia unite dal riso
a "Tutto Food"**

P.35

Chicchi di Italia, Francia e Portogallo per lanciare l'unione europea del riso

Ente Risi e aziende locali dopo Agroglobal partecipano all'evento milanese "TuttoFood"

Italia, Francia e Portogallo si uniscono per promuovere la conoscenza e il consumo del riso europeo, un alimento coltivato e lavorato con tecniche sostenibili e amiche dell'ambiente. Dopo la partecipazione a settembre alla fiera «Agroglobal» di Lisbona, appuntamento internazionale del settore agricolo e alimentare, Ente nazionale risi insieme a due partner europei è presente fino a martedì a «Tutto Food», la kermesse dedicata al cibo in corso a **Fiera Milano** di Rho. L'appuntamento offerto dalla vetrina internazionale dell'agroalimentare si inserisce in un pro-

getto di valorizzazione, comunicazione e divulgazione nato sotto lo slogan «Buono per te, prezioso per l'ambiente» e lanciato da Ente Risi con l'ente portoghese Casa do Arroz e il sindacato dei risicoltori di Francia e filiera.

Ogni giorno lo chef stellato Fabrizio Ferrari prepara degustazioni con tre tipologie di riso provenienti dai Paesi membri del Consorzio: Camaroli per l'Italia, Arroz Carolino per il Portogallo e Riz de Camargue per la Francia. Tre gli scopi principali della partecipazione: catturare l'attenzione del consuma-

tore, troppo catalizzata verso la pasta, sostenere il mercato del risomade in Europa e rendere le persone consapevoli di ciò che mettono nel piatto. «Dopo Lisbona, abbiamo aderito all'evento milanese per continuare a mantenere viva l'attenzione sul riso europeo e italiano - racconta il presidente di Ente Risi, Paolo Carrà -, che riscuote un notevole interesse. Con francesi e portoghesi mostriamo al pubblico che il nostro prodotto deriva solo da una semplice azione di pulitura».

Tra gli stand di **Fiera Milano** ci sono anche aziende risicole

vercellesi e alessandrine e grandi marchi industriali. Una delegazione della Coldiretti Vercelli Biella ha partecipato nello spazio dedicato alla confederazione. Ai visitatori vengono spiegate le qualità del chicco prodotto in Italia e in Europa: tra cui l'utilizzo di tecniche agronomiche che garantiscono la qualità e il rispetto dell'ambiente. Due fattori, sottolineano i tre Paesi, «garanzia di tracciabilità e salubrità». La produzione di riso in Europa, che si identifica con la tipologia Japonica, corrisponde allo 0,4% della produzione mondiale ma al 77% della risicoltura dell'Ue. R.MAG. —

Ai visitatori vengono raccontate le tecniche di produzione e le qualità del cereale



Lo stand di Ente risi alla fiera milanese "TuttoFood"