

Carnaroli, Arroz Carolino riz de Camargue: moschettieri del “riso europeo”

di Gianfranco Quaglia

Carnaroli, Arroz Carolino, Riz de Camargue. Tre tipologie di riso che a Tuttofood hanno rappresentato il riso europeo nato da un consorzio formato da Ente Nazionale Risi per l'Italia, Casa do Arroz-Asociacao Interprofessional do Arroz (Portogallo) e il sindacato dei risicoltori di Francia. Un progetto di valorizzazione con il supporto dell'Unione Europea all'insegna di un “claim”: “Buono per te, prezioso per l'ambiente”. L'obiettivo è sostenere il mercato del cereale made in UE e rendere i consumatori consapevoli di ciò che mettono nel piatto. L'Italia, con i suoi 227 mila ettari, è il maggior produttore europeo, gli altri due paesi seguono a ruota, insieme con la Spagna. In questo caso agricoltori transalpini e lusitani con gli italiani hanno deciso di tirare la volata a una tipologia di riso specifica, lo japonica, coltivato e finalizzato alle minestre e ai risotti. Quindi diverso dall'Indica, importato dal Sudest asiatico e consumato soprattutto nei paesi del Nord Europa, come contorno o insalata. Lo japonica europeo presenta una qualità superiore a livello organolettico e di sicurezza alimentare, oltre che sostenibile, perché le tecniche agronomiche ne garantiscono la salubrità. Il progetto riso europeo, con specifiche azioni di comunicazione, vuole divulgare queste caratteristiche non solo nei tre paesi produttori, anche in Germania: tutti e quattro sono infatti considerati fra i maggiori consumatori. Lo japonica coltivato nell'UE corrisponde allo 0,4% della produzione mondiale, ma al 77% della risicoltura dell'area europea. E' la prima volta che viene promossa una campagna promozionale congiunta, oltre le barriere e i campanili.

Carnaroli, Arroz Carolino riz de Camargue: moschettieri del “riso europeo”
added by **Redazione** on 25 ottobre 2021

View all posts by Redazione →
