



# Il presidente di AINC in visita all'Ente Nazionale Risi

## **METÀ DELLA POPOLAZIONE MONDIALE SI NUTRE DI RISO, BASTA QUESTO DATO PER PORTARLO IN VETTA ALLA CLASSIFICA DEGLI ALIMENTI PIÙ INTERESSANTI DEL PIANETA!**

*Antonio Galatà, presidente Ainc in visita all'[Ente Nazionale Risi](#), un ente sottoposto alla vigilanza del Ministero delle politiche agricole alimentari forestali che si occupa di tutelare il settore risicolo e divulgare la conoscenza del riso italiano.*

L'Ente Risi ingloba il **Centro Ricerche sul Riso** che con attività di analisi studia come migliorare la produzione, le sementi e assiste i produttori lungo la filiera.

Tra gli scienziati in forza all'ente il dott. Filip Haxhari è responsabile del settore miglioramento genetico e da una vita si occupa di ricerca nel settore risicolo.

Afferma Galatà: <<la nuova **dieta mediterranea**, salutare e sostenibile, non è **basata** solo su ingredienti autoctoni ma **su quelle piante che meglio si adattano** e si adatteranno ai cambiamenti climatici, al territorio, **alle risorse disponibili per la produzione agroalimentare.**>>





Il dott. Galatà intervista il dott. Filip Haxhari, agronomo e responsabile del settore miglioramento genetico

La più grande **sfida del secolo o forse di tutti i tempi è produrre cibo di qualità a sufficienza per tutti**. Considerando le attuali condizioni economiche, la crisi climatica, l'aumento delle materie prime e dei prezzi dell'energia ed il numero di abitanti in crescita esponenziale, **per il raggiungimento di questo obiettivo è necessario il contributo di tutti** gli stakeholders consumatori inclusi.

In questo marasma generale il riso è una strada concreta, per tanti motivi:

- **Resilienza della pianta** ai cambiamenti climatici, grazie agli studi portati avanti in Italia dall'Ente Nazionale Risi le piante sono sempre più adattogene.
- La grande quantità di acqua richiesta dal riso non è "a perdere" al contrario, **la risaia rappresenta un accumulo idrico** di cui beneficiano le zone circostanti, sia agricole, sia naturali.
- **la risaia è l'habitat di molte specie di piante e animali, una ricca biodiversità** che sopravvive grazie all'umidità e alle condizioni ambientali create dal sistema di canali e camere allagate che caratterizzano i campi di riso

Grazie alle linee guida fissate dall'Ente Nazionale Risi è possibile ridurre l'assorbimento da parte della pianta di cadmio e arsenico, tanto che **il riso italiano è ottimo anche per l'alimentazione dei bambini in fase di svezzamento.**

<<La visita all'Ente Nazionale Risi di Mortara regala l'emozione della conoscenza. La filiera del Riso, in tutte le sue numerose varietà italiane, dovrebbe trovare sempre più spazio tra i consumatori e nelle riflessioni economiche e politiche. Servirebbe una strategia più in linea con una comunicazione dell'intero comparto risicolo che valorizzi la cultura distintiva italiana>>

*Luigi Esposito, giornalista e comunicatore d'impresa.*

<<Onorata di aver partecipato a questa esperienza in un luogo, Ente Risi, che tutela attraverso opere concrete l'intera filiera del riso italiano; e grata per aver avuto l'opportunità di presentare un dolce di riso che in qualche modo potesse far ricordare il profumo delle risaie e tutto il mondo che ruota attorno ad esse!>>

*Francesca Settimi della scuola di cucina "Cook on the Lakes"*



Lo chef Ettore Bocchia mentre manteca il risotto

<<il riso abbonda sulla bocca degli stolti eppure c'è poco da ridere quest'anno vista la situazione drammatica per le produzioni italiane di riso, confidiamo nel lavoro del centro di ricerca affinché riescano a trovare tecniche efficienti; una visione più lungimirante di rispetto con la natura per riuscire a trovare qualità di riso che siano compatibili con il momento storico che stiamo vivendo sotto il punto di vista dei cambiamenti climatici questo come più volte ribadisco è un nuovo umanesimo sono fiducioso che le nuove generazioni di agricoltori e allevatori abbiano un approccio lungimirante e che il profitto sia raggiunto in maniera etica nel rispetto della natura; l'unica strada che abbiamo per salvarci.

*Chef Ettore Bocchia, Chef at Grand Hotel Villa Serbelloni*

<<Momenti magici a ENR, un incontro creato per connettere le eccellenze!>>

Cristiana Sartori, dell'azienda agricola DICRISTIANA



Cristiana Sartori e Francesca Settimi durante la degustazione di un dolce a base di riso

