

Il “Riso che non ti aspetti” a Identità Golose



Il “Riso che non ti aspetti” è approdato a “Identità Golose” di Milano dove si è tenuta la conferenza stampa dedicata alla presentazione dei dati dello studio sull’indice glicemico di alcuni risi italiani condotto da Ente Nazionale Risi in collaborazione con Università di Pavia e Politecnico di Torino. Una ricerca già presentata durante un convegno al centro ricerche dell’Ente, a Castello d’Agogna (Pavia).

Apertura con il videomessaggio del ministro dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida che ha sottolineato l’importanza di questa ricerca e gli investimenti dell’attuale governo a tutela del settore.

Dopo i saluti istituzionali del presidente dell’Ente, Paolo Carrà, sono intervenuti la professoressa Mariangela Rondanelli dell’Università di Pavia, Francesco Savorani del Politecnico di Torino e il Filip Haxhari dirigente e breeder del Dipartimento di Miglioramento genetico del nostro Ente. A moderare l’incontro Giulia Biondi.

«Il riso è un prodotto salubre, indicato per tutti – afferma Paolo Carrà – e con questo studio abbiamo messo in evidenza come alcune varietà possano rientrare a pieno titolo in una dieta alimentare con un carico glicemico idoneo per coloro che presentano una patologia iperglicemica».

Al termine dell'evento si è svolto uno show cooking a quattro mani condotto dal resident chef della cucina di "Identità Golose" Andrea Ribaldone e dalla blogger Stella Menna che hanno preparato un risotto con riso Carnaroli Classico mantecato con crema di barbabietola, crema di quartirolo e fondo di manzo e un risolatte con riso Selenio profumato alla vaniglia e fragole fresche.

*Il "Riso che non ti aspetti" a Identità Golose added by **Gianfranco Quaglia** on 11 maggio 2023*

View all posts by Gianfranco Quaglia →

© Riproduzione riservata