

# RISO & ALIMENTAZIONE

Newsletter n°53 - febbraio 2017

## Eventi

Sono grandi le aspettative per il 2017 per la Strada del riso vercellese di qualità, associazione nata allo scopo di promuovere tutto ciò che ruota attorno al prodotto principe del territorio. Il direttivo ha fatto un resoconto delle attività svolte nel 2016 e approvato il piano delle attività 2017: a primavera verrà riproposto il «Rice Toolbox», un vero e proprio kit di formazione sul riso. Verrà anticipata a giugno la kermesse «Corti e Cascine», nella quale alcune cascine della provincia aprono le loro porte alle famiglie. Insieme con l'associato Ascom, ci sarà la presenza del riso vercellese nella Fattoria in città 2017 e una collaborazione con i Cuochi dell'Alleanza; l'apertura al resto d'Italia e al mondo si realizzerà con la partecipazione alle grandi fiere, come Golosaria e Identità Golose.

Tra marzo e dicembre verranno strette nuove alleanze con il Giappone, forte del fatto che nel Vercellese viene coltivato il riso destinato ai ristoranti sushi italiani ed europei. Intanto è stato sottoscritto un accordo con l'istituto Agrario per individuare nella cascina Boschine la prima «porta» di accesso alla Strada del riso, dove reperire tutte le informazioni necessarie alla sua scoperta.

Fonte: La Stampa - Vercelli



## Ricerca & Sperimentazione

È stato pubblicato, sulla rivista Unificazione&Certificazione, un articolo intitolato “Amiloso nel riso secondo la norma UNI EN ISO 6647” (M. Cormegna, C. Simonelli). Unificazione&Certificazione (U&C) è la rivista della normazione tecnica, emessa periodicamente da UNI, l'Ente Italiano di Normazione.

L'articolo tratta dell'analisi del contenuto di amiloso nel riso: questo è un costituente del granello molto importante per capire il comportamento in cottura delle singole varietà di riso e quindi la loro attitudine alle diverse preparazioni alimentari.

Il contenuto di amiloso può variare ampiamente da varietà a varietà, partendo da percentuali vicino allo zero per i risi waxy (cerosi) arrivando fino a valori superiori al 25% per varietà cosiddette ad alto amiloso. La sua determinazione analitica ha subito diversi mutamenti nel corso dei decenni, partendo dalla prima metodologia del 1943, fino ad arrivare alla norme UNI EN ISO 6647:2015 di recente emissione internazionale. Nell'articolo viene affrontato un excursus normativo fino ad arrivare alla descrizione del *ring test* che ha permesso l'emissione della nuova revisione della norma e una breve analisi critica dei pro e dei contro della sua applicazione.

Per la consultazione integrale dell'articolo, si rimanda al sito [www.enterisi.it](http://www.enterisi.it), alla sezione press o alla sezione ricerca.

Fonte: Unificazione&Certificazione

## Sicurezza alimentare

Si comunica a titolo puramente informativo, che nell'ultimo Rapporto Annuale dei rischi emergenti (EFSA) è stato annoverato il riso artificiale di plastica. Esso è stato commercializzato in alcuni Paesi del continente asiatico ed è prodotto utilizzando farine di patate miscelate con resine artificiali. Mentre sono sorte ipotesi di commercializzazioni nel continente africano, nell'Unione Europea ne è stato proibito l'ingresso.

*Fonte: Annual report of the Emerging Risks Exchange Network*

Sul sito [www.enterisi.it](http://www.enterisi.it), nell'area Operatori, sono state pubblicate le notifiche del sistema di allerta dell'Unione europea per l'anno 2016: i dati estratti dal database dell'Unione europea sono riassunti in una tabella ed in alcuni grafici.

## Legislazione

Il 13 dicembre 2016 è ufficialmente entrato in vigore il Regolamento (UE) n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Da questa data in poi sarà obbligatorio riportare la dichiarazione nutrizionale sull'etichetta degli alimenti. Dovranno quindi essere indicate le informazioni relative a valore energetico, quantità di grassi (di cui gli acidi grassi saturi), i carboidrati (di cui gli zuccheri), le proteine e il sale, espressi per 100 grammi o 100 millilitri di prodotto, e facoltativamente anche per porzione. Questo regolamento si applica a tutti i prodotti alimentari confezionati, con alcune eccezioni tra le quali il riso quando è monoingrediente.

*Fonte: [www.macchinealimentari.it](http://www.macchinealimentari.it)*

## Ricerca & Sperimentazione

Nell'ambito dell'evento VI Convegno SISS tenutosi a Bologna (30 nov – 2 dic 2016) il Laboratorio Chimico Merceologico, in collaborazione con ERSAF, ha presentato il Poster scientifico dal titolo «Analisi sensoriale e chimico-merceologica di varietà di riso da risotto». Sono state prese in considerazione le varietà Baldo e Carnaroli provenienti da 7 areali distinti. È possibile scaricare il documento completo dal sito [www.enterisi.it](http://www.enterisi.it).

*Fonte: Ente Risi*

## Attività UNI (GL Riso)

La norma ISO 7301:2013 "Rice – Specification" sta seguendo l'iter di revisione quinquennale. È in corso di costituzione il gruppo di esperti per la valutazione delle revisioni.

ISO 6646:2011 "Rice – Determination of the potential milling yield from paddy and from husked rice", definisce una modalità di effettuazione della resa alla lavorazione; non è stata accettata la proposta di revisione della norma a livello internazionale. Il Gruppo di Lavoro sta valutando in merito ad una norma nazionale maggiormente fruibile.

La norma UNI EN ISO 11746:2012 "Riso – Determinazione delle caratteristiche biometriche dei grani" è in revisione quinquennale.

Si concretizza la proposta di una norma UNI per la valutazione dell'aroma nel riso che prevedrà due parti: la determinazione tramite analisi sensoriale e genetica.

*Fonte: Gruppo di Lavoro Riso (UNI)*