

All Posts



Dr Domenicantonio Galatà · 4 giorni fa · Tempo di lettura: 2 min

Riso italiano: informazione, qualità e responsabilità condivisa

A CASTELLO D'AGOGNA L'ENTE NAZIONALE RISI RILANCIA IL RISO ATTRAVERSO LA RICERCA E LA DIVULGAZIONE SCIENTIFICA.

All'evento "Il riso italiano: un'eccellenza, non una commodity", si è ribadito il ruolo del riso come alimento chiave della dieta, ponte tra scienza, salute pubblica e filiera produttiva sostenibile e responsabile.



Nel suo talk "Riso, la stoccata vincente di una dieta nutriente", il Dott. Domenicantonio Galatà ha evidenziato che il riso non è solo fonte di carboidrati ma un veicolo naturale di vitamine e minerali, facilmente digeribile, senza glutine e straordinariamente versatile in cucina, con un valore unico per sportivi ed i contesti clinici.

Il riso è un alimento nutriente e versatile: promuoverlo con responsabilità significa difendere qualità, ambiente e dignità del lavoro, dal campo alla tavola — Dott. Galatà

Sempre Galatà, ha illustrato come i processi di cottura e le tecniche culinarie corrette possano arricchire ulteriormente i piatti a base di riso di vitamine, antiossidanti, principi fitoterapici che trasformano il riso in un alimento funzionale. Il riso infatti assorbe e veicola principi nutritivi.

A tal proposito il dott. Filip Haxhari aggiunge: "Il segreto della straordinaria capacità di assorbimento di alcune varietà italiane di riso japonica risiede nella loro grande porosità dell'endosperma, un carattere stabile ed ereditario che emerge dall'interazione genotipo x ambiente."

Il risotto, la cottura a vapore e la vasocottura riducono le perdite di nutrienti e aumentano il profilo nutrizionale complessivo, ma attenzione il riso non va lessato - conclude Galatà

Durante l'evento, con la presenza istituzionale della presidente ENR Natalia Bobba e del Direttore Generale Roberto Magnaghi è stato sottolineato che la risicoltura italiana affronta criticità che richiedono attenzione congiunta. È importante valorizzazione il prodotto italiano attraverso la ricerca e continuare a favorire pratiche produttive sempre più rispettose dell'ambiente e dei diritti del lavoro. Hanno partecipato la presidente Coldiretti Piemonte Cristina Brizzolari, Enrico Dandolo della Fondazione Gualtiero Marchesi che fu tra i primi a promuovere il riso già negli '80 con il suo iconico piatto Riso oro e zafferano. Tra i produttori Riso Buono e Maratelli impresa storica d'Italia.

Per il riso italiano la sfida è anche contrastare le importazioni che non garantiscono standard ambientali e sociali adeguati, indirizzando la domanda verso filiere trasparenti, lo testimoniano i numerosi richiami sul Basmati proveniente da India e Pakistan.



La Presidente Ente Nazionale Risi (ENR) Natalia Bobba dal palco ha invitato i professionisti della salute, medici e nutrizionisti, a fornire ai consumatori indicazioni sulle varietà di riso italiano da portare a tavola ([sul sito ufficiale dell'ente è possibile consultare varietali](#))

STATUTO

La Presidente ha inoltre ricordato l'impegno educativo del Centro Ricerche che ha già ospitato numerose scuole.

I bambini sono spugne: ciò che imparano a scuola lo portano a casa; la cultura del riso si costruisce fin dall'infanzia con esperienze pratiche e contenuti scientifici accessibili - Natalia Bobba

AINC raccoglie l'invito della Presidente portando in assemblea una campagna di informazione rivolta ai nutrizionisti italiani sulle varietà più indicate per una dieta sicura e di qualità.

I lavori dal 12 al 14 si spostano a Vercelli con l'inaugurazione di Risò il [Festival internazionale del Riso](#).

Ufficio stampa AINC – Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina
nutrizioneincucina@gmail.com

CONTATTACI

Salita del Poggio Laurentino 18
00144 ROMA (EUR)
Email:nutrizioneincucina@gmail.com

CONNETTITI CON AINC

[Facebook](#)
[Instagram](#)

NEWSLETTER

EMAIL _____ ISCRIVITI

Accetto l'informativa sulla privacy e dichiaro di avere un'età maggiore di 16 anni
[Leggi informativa sulla privacy](#)

[Privacy Policy](#)
[Cookies Policy](#)

Privacy GDPR: per modificare o cancellare i dati, effettuare richiesta tramite la pagina dei contatti

Sito ufficiale AINC - Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina



[HOME](#) [DIVENTA SOCIO](#) [MISSION](#) [MASTERCLASS](#) [NEWS](#) [CONTATTACI](#)

