

RISO & ALIMENTAZIONE

Newsletter n°58 - dicembre 2017

News

Il 29 novembre scorso è stata pubblicata una comunicazione della Commissione dal titolo «Il futuro dell'Alimentazione e dell'Agricoltura». Nel documento viene fatto il punto su come la Politica Agricola Comune (PAC) ha contribuito allo sviluppo dell'agricoltura europea e si illustrano gli obiettivi dei prossimi anni. Un compito della PAC è quello di rispondere alle preoccupazioni dei cittadini per quanto concerne la produzione agricola sostenibile, compresa la salute, l'alimentazione, gli sprechi alimentari e il benessere degli animali. Da una recente consultazione pubblica «Modernizzazione e semplificazione della PAC» emerge come i cittadini apprezzino sempre di più disporre di alimenti che comportino maggiori benefici per la società come i prodotti a denominazione d'origine. Ai cittadini europei è evidente come la PAC permetta la promozione di una alimentazione più sana contribuendo a ridurre il problema dell'obesità e della malnutrizione rendendo facilmente disponibili prodotti nutrienti e sani.

Fonte: <http://www.ipex.eu/IPEXL-WEB/dossier/document/COM20170713.do>



Ricerca & Sperimentazione

Mentre il consumo di riso in Giappone è in calo, l'uso di mangimi a base di riso è in aumento, dando un valore aggiunto ai prodotti di origine animale in alcune regioni. Un numero crescente di allevatori sta sostituendo nell'alimentazione di suini e bovini i foraggi importati, come il mais, con il riso domestico per soddisfare la domanda dei consumatori in merito alla sicurezza alimentare.

L'Unione cooperativa dei consumatori «Palsystem» illustra che la percentuale di riso nel mangime per suini è passata dal 10 al 30%. Nella prima metà dell'anno fiscale di aprile-settembre 2017, le vendite di prodotti a base di carne di maiale sono aumentate del 19% circa rispetto all'anno precedente, ha dichiarato Palsystem.

Grazie anche agli sforzi del governo che ha favorito la produzione di riso per l'alimentazione del bestiame, questa è passata dalle 8.000 tonnellate del 2008 alle 506.000 tonnellate del 2016, creando una forte competitività del mangime a base di riso rispetto ai mangimi importati, attirando la domanda dei produttori di bestiame.

Nel frattempo, a causa della bassa natalità del Paese e dell'invecchiamento della popolazione, nonché del diffondersi di diete diversificate, la produzione di riso per il consumo umano si attesta a 7,31 milioni di tonnellate nel 2017 in forte calo a fronte delle 8,66 milioni di tonnellate nel 2008.

Fonte: www.japantimes.co.jp

Storia della scienza dell'alimentazione

Il riso, si sa, presenta diverse peculiarità, tra le quali l'assenza di glutine, per questo può essere tranquillamente consumato da persone affette da celiachia. Ma a chi dobbiamo la scoperta del glutine e quando? Proprio quest'anno cade il 250esimo anniversario della morte di Jacopo Bartolomeo Beccari che con il suo saggio *De frumento* descrisse gli esperimenti che lo portarono alla scoperta del glutine nella farina di frumento. Il *De frumento* costituisce una pietra miliare nella storia della chimica in generale e, più specificatamente, in quella delle scienze dell'alimentazione. Va ricordato che il Beccari è considerato il pioniere, se non addirittura l'iniziatore delle moderne scienze dell'alimentazione.

Fonte: L. Borghi, M. Cerro, M. Iervolino, M. Russo (2017) «Storia della scoperta e dei primi studi sul glutine: Jacopo Bartolomeo Beccari e il saggio *De frumento*», *La Rivista di Scienza dell'Alimentazione*, n° II, anno 46, 9-16

Ricerca & Sperimentazione

A seguito di uno studio mirato è stato ottimizzato il processo di maltatura del riso risparmiando sul consumo di acqua al fine di produrre birra. Sono stati ottimizzati i processi per le produzioni di malti di riso speciali, caramellizzati e scuri. L'uso in birreria in condizioni idonee ha permesso la produzione di mosti di birra di riso completamente saccarificati e una birra di riso simile in aroma ad una birra di malto d'orzo.

Fonte: Macchine Alimentari – ottobre 2017

La storia del risotto

Il Risotto è uno dei piatti di cui si ripercorre la storia nell'articolo di Renzo Pellati (specialista in Scienze dell'alimentazione) che ripropone quanto descritto nel volume «La storia di ciò che mangiamo», vincitore del Gran Prix de la Littérature Gastronomique.

Si parla del primato italiano nell'utilizzo del riso relativamente alla preparazione del risotto nella versione vercellese e novarese («panissa» e «paniscia») e in quella milanese («risotto allo zafferano»).

Il nome «panissa» deriva da un cereale simile al miglio, il «panico» (*panicum miliaceum*), un tempo molto utilizzato per l'alimentazione umana; dal latino «panicum» deriva la forma femminile «panissa» come minestra a base di riso. Data la resa superiore del riso rispetto ai comuni cereali, quest'ultimo sostituì il panico nelle preparazioni.

A pochi chilometri da Vercelli, nel novarese, si gusta la «paniscia» che si distingue dalla consorella vercellese per la presenza di verdure, fra cui la verza e le carote. Esiste anche una variante nella vicina Valsesia, chiamata «panicia», che è un minestrone di riso in brodo con verdure e formaggio.

Il risotto alla milanese invece ha un'origine completamente diversa dato che utilizza lo zafferano, una spezia originaria della Persia e diffusa dagli Arabi in occidente inizialmente nella Spagna meridionale e in Sicilia (deriva dalla parola araba zafaran).

Fonte: R. Pellati (2017) «Nutrizione e salute», *La Rivista di Scienza dell'Alimentazione*, n° II, anno 46, 37-43