

Campagna multimediale di informazione dell'Ente Nazionale Risi, anche su Facebook e Instagram

Sposare dolce e salato? Il nostro riso può

Scoprire il riso italiano, le ricette per utilizzarlo al meglio ma soprattutto imparare a distinguere la qualità e l'eccellenza dei nostri prodotti risicoli. È con questi obiettivi che Ente Nazionale Risi ha lanciato una nuova campagna di informazione e divulgazione destinata a sensibilizzare i consumatori sui valori di benessere e genuinità legati alla produzione risicola italiana. Testimonial d'eccellenza dell'iniziativa sono Patrizio Rovarsi e Sonia Peronaci, presenti anche alla serata di lancio svoltasi nel ristorante Bulk dello chef stellato Giancarlo Morelli. Dal gusto inconfondibile, il riso italiano rappresenta l'alimento perfetto per chi cerca salubrità e sicurezza per la sua dieta, per chi vuole mantenere un regime alimentare ipocalorico o per chi deve combattere quotidianamente con il problema delle intolleranze alimentari.

«Vogliamo far apprezzare il riso italiano sotto diversi punti di vista, ricordando che il nostro è l'unico riso con cui si possono fare piatti che spaziano dal dolce al salato - spiega Roberto Magnaghi, direttore generale di Ente Nazionale Risi - Con questa iniziativa - aggiunge - vogliamo avvicinare anche i più giovani al consumo di questo alimento e colmare lacune e falsi miti che ancora oggi circolano».

La campagna "Nutri la tua voglia di riso" si presenta come un progetto multicanale sviluppato in diverse direzioni, online e offline ma anche attraverso la produzione di contenuti multimediali. Sul web, Ente Risi si impegnerà a promuovere e divulgare il riso italiano su Instagram e Facebook utilizzando l'hashtag #ilriso, ma non solo. L'iniziativa prevede anche il lancio di un mini sito dedicato al nostro riso (www.vogliadiriso.it) sul quale è possibile scoprire e conoscere le principali varietà risicole italiane e le ricette per valorizzarle al meglio.

La collaborazione con Rai vedrà inoltre Ente Risi impegnata a portare anche in televisione il riso italiano, grazie a spazi in programmi quali Linea Verde, Detto Fatto e Buongiorno Benessere.

Gli amanti della carta stampata potranno invece richiedere direttamente a Ente Nazionale Risi il libretto creato in collaborazione con la food blogger Sonia Peronaci, un piccolo volume ricco di idee e informazioni per utilizzare il riso del nostro territorio. A supporto della campagna "Nutri la tua voglia di riso" anche collaborazioni con università e realtà autorevoli del mondo alimentare e della salute.

Ultime, ma non per importanza, le iniziative rivolte nello specifico al mondo della scuola, sia primaria sia agli istituti alberghieri. Il Centro ricerche sul riso di Castello D'Agogna, in Lomellina, aprirà infatti le sue porte per far immergere i giovani (e non solo) nel mondo del riso attraverso visite guidate immersive e interattive. Il centro, che custodisce anche una banca del germoplasma con 1500 varietà di riso, verrà aperto anche a giornalisti e consumatori finali interessati a scoprire e toccare con mano il mondo della risicoltura. Tra le esperienze qui proposte, anche la possibilità di immergersi con i piedi nell'acqua delle risaie grazie a un innovativo documentario in realtà virtuale realizzato con la regia di Mietta Corli.

Indossando i visori Oculus Rift, gli spettatori saranno accompagnati dal conduttore televisivo Patrizio Rovarsi alla scoperta della campagna vercellese, delle macchine agricole utilizzate per la coltivazione del riso e dell'azienda agricola di Lucedo.



A sinistra: Patrizio Rovarsi, Mietta Corli e Paolo Carrà impegnati nella preparazione dei piatti allo showcooking. Sopra: il sito www.vogliadiriso.it. Sotto: la food blogger Sonia Peronaci, testimonial Enr e un risotto preparato con riso Carnaroli, pesto di basilico e salsa agli agrumi



SERVIZIO A CURA DI SABINA SCHIAVON

Obiettivo: tornare ad avere in tutta Italia 240mila ettari di terreno coltivato Magnaghi: «Aumentiamo la produzione e ridiamo redditività a tutto il settore»

Ridare redditività al settore risicolo vercellese è uno degli obiettivi della campagna "Nutri la tua voglia di riso". Ad affermarlo Roberto Magnaghi, direttore generale di Ente Nazionale Risi, durante la serata di presentazione che si è svolta nel locale milanese Bulk dello chef stellato Giancarlo Morelli.

«La zona di Vercelli, nel corso degli ultimi anni, ha visto una riduzione della superficie coltivata a riso a causa delle importazioni dalla Cambogia e dal Myanmar - commenta Magnaghi - Il nostro scopo è quello di incrementare, attraverso la conoscenza, la coltivazione di riso italiano. Vogliamo tornare ad avere, lungo tutto lo stivale, 240 mila ettari di terreno coltivato a riso a fronte dei 220 mila di quest'anno. Vogliamo colmare questo gap e ridare redditività al settore risicolo».

È proprio questo il motivo per cui la campagna di divulgazione e informazione appena lanciata si presenta come una vera e propria azione di attacco. «Abbiamo sempre fatto azioni di difesa - continua Magnaghi - chiedendo di applicare le clausole di salvaguardia per limitare le importazioni. Adesso, però, è arrivato il momento di giocare d'attacco. Dobbiamo far sapere ai consumatori che il riso italiano è unico e da preferire rispetto ad un prodotto che arriva dall'estero».

Tra le azioni d'attacco anche quella che ha visto Ente Risi impegnata nella registrazione del marchio "Riso italiano", marchio che garantisce la riconoscibilità



Roberto Magnaghi



Paolo Carrà

del riso prodotto nel nostro territorio sugli scaffali dei supermercati. Il simbolo è costituito da tre cariossidi di riso colorati con i colori della bandiera italiana e dalla scritta "Riso italiano". «Pur essendo una campagna nazionale - sottolinea invece Paolo Carrà, presidente di Ente Nazionale Risi - "Nutri la tua voglia di riso" vuole coinvolgere anche i territori, che possono quindi avvalersi della nostra esperienza. A Vercelli organizzerò un mini evento durante il quale porteremo all'attenzione i documentari

in realtà virtuale presentati da Patrizio Rovarsi».

Inviteremo anche tutti i produttori risicoli interessati all'iniziativa - continua Carrà - perché questi progetti devono vedere il coinvolgimento di tutti. I filmati e gli altri prodotti multimediali verranno messi a disposizione delle aziende (in modalità ancora da definirsi, ndr) - conclude il presidente - In questo modo i risicoltori stessi potranno presentare al meglio l'eccellenza del riso italiano ai loro clienti o ospiti».

Piatto antispreco e ricette stellate Chef e food blogger lo celebrano

Il riso italiano è un'eredità che vive tra tradizione e modernità. Questo il messaggio lanciato dallo chef stellato Giancarlo Morelli e dalla food-blogger Sonia Peronaci durante la serata di presentazione della campagna "Nutri la tua voglia di riso".

Utilizzato nell'alimentazione occidentale dal 1300, il riso è diventato a partire dagli anni '30 del Novecento una delle eccellenze agroalimentari italiane. Ancora oggi, con 1,6 milioni di tonnellate all'anno, la nostra penisola è il maggior produttore risicolo d'Europa con 200 varietà di riso a disposizione per le preparazioni più diverse. Ingredienti indiscusso della cucina tradizionale, il riso è spesso anche alla base di piatti stellati e raffinati sia dolci sia salati.

«Per me il riso è un ricordo di bambina, di quando la mia nonna austriaca mi preparava il riso al latte come dolce - ha raccontato Sonia Peronaci, blogger e



Lo chef stellato Giancarlo Morelli all'interno della cucina del suo locale milanese mentre spiega la ricetta del risotto preparato durante lo showcooking

fondatrice di Giallozafferano - Adoro però il riso anche in numerose altre ricette, dalla sfilzosa parmigiana di melanzane e riso ai risotti sino alle torte. E chi non ha mai mangiato

le frittelle fatte con il riso avanzato? Il riso è davvero un alimento versatile - ha continuato - perfetto anche da riciclare per i pasti del giorno dopo».

Anti-spreco, tradizionale ma non solo. A ricordare l'importanza del riso anche all'interno delle cucine dei ristoranti più raffinati è stato lo chef Giancarlo Morelli, durante lo showcoo-

king interattivo organizzato con i giornalisti e i blogger presenti alla serata organizzata da Ente Nazionale Risi. «Il riso è uno degli alimenti con più abbinamenti possibili. Sono convinto che il risotto sia legato ad un concetto di tradizione - ha spiegato Morelli - ma ciò non toglie la possibilità di avvicinare questo piatto ad un mondo più contemporaneo».

«Sul risotto si apre un mondo, ma non è possibile prepararlo senza seguire la tradizione - ha concluso Morelli, suggerendo però qualche accorgimento per ottenere un piatto gustoso ma moderno - Come parte grassa uso un burro congelato e sostituisco una litana di verdure al più tradizionale brodo di carne preparato il giorno prima. La mantecatura è fondamentale per rendere la preparazione cremosa. Il risotto perfetto? E quello in cui nel piatto da portata si può notare un piccolo spazio tra un chicco e l'altro».