

L'Italia è il primo produttore di riso in Europa

1 dicembre 2017



Il Governo ha chiesto all'Ue di applicare la clausola di salvaguardia a tutela del settore risicolo dalle importazioni dai paesi asiatici. Secondo le ultime ricerche scientifiche riso integrale, riso nero e riso rosso sono ricchi di polifenoli, composti bioattivi con proprietà antiinfiammatorie che possono contribuire alla prevenzione di malattie croniche

Risaia Vercelli (Contrasto)

Condividi

30 novembre 2017 Il raccolto di riso per la stagione 2017 sta registrando un buon andamento: 1 milione e 600 mila tonnellate di risone per 233 mila ettari coltivati. Lo comunica Ente Risi. Il Governo italiano ha chiesto all'Unione Europea l'applicazione della clausola di salvaguardia a tutela del settore risicolo dalle importazioni dai paesi asiatici. In Italia le vendite di riso integrale nella Gdo sono raddoppiate dal 2013 al 2016: da 3 a 7,5 milioni di chilogrammi, corrispondenti in valore a 9 e 20 milioni di euro (dati IRI sul totale della Gdo, inclusi i Discount). La superficie coltivata per i soli risi pigmentati è aumentata tra il 2013 e il 2016 da 614 a 1929 ettari (dati Ente Risi).

L'Italia è il maggior produttore europeo di riso con i suoi 234 mila ettari coltivati a riso, 4.265 aziende risicole, 100 industrie risiere, per un fatturato annuo di 1 miliardo di euro.

I dati sono stati presentati oggi a Milano in occasione della presentazione del volume della Fondazione Umberto Veronesi 'Il riso. Un cereale da riscoprire'. Il libro della Fondazione Veronesi sul riso nasce da un nuovo studio coordinato dall'Ente Nazionale Risi e realizzato in collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi e il Dipartimento di Bioscienze dell'Università di Milano. Lo studio, pubblicato quest'anno su 'Universal Journal of Agricultural Research', ha evidenziato che riso integrale, riso nero e riso rosso sono ricchi di polifenoli, composti bioattivi con proprietà antiinfiammatorie che possono contribuire alla prevenzione di malattie croniche.

Il riso rappresenta il terzo cereale più importante a livello mondiale. Il riso lavorato bianco resta quello più consumato, ma è sempre maggiore l'interesse sia del consumatore sia della comunità scientifica sulle proprietà salutari del riso integrale e dei risi pigmentati, come il riso rosso e il riso nero.

[**Fonte articolo:** [Rai News](#)]

📊 Post Views: 19