

HOME ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT](http://www.foodaffairs.it))  
/ 2019 ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2019/](http://www.foodaffairs.it/2019/))  
/ MAGGIO ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2019/05/](http://www.foodaffairs.it/2019/05/))  
/ 20 ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2019/05/20/](http://www.foodaffairs.it/2019/05/20/))  
/ PROTOCOLLO D'INTESA CON GLI AMBASCIATORI DEL  
GUSTO E MASTERCLASS AL CENTRO RICERCHE SUL RISO

---

# PROTOCOLLO D'INTESA CON GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO E MASTERCLASS AL CENTRO RICERCHE SUL RISO

S.IT/)

TER/)

PUBLISHED ON 20 MAGGIO 2019  
([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2019/05/20/PROTOCOLLO-DINTESA-CON-GLI-AMBASCIATORI-DEL-GUSTO-E-MASTERCLASS-AL-CENTRO-RICERCHE-SUL-RISO/](http://www.foodaffairs.it/2019/05/20/protocollo-dintesa-con-gli-ambasciatori-del-gusto-e-masterclass-al-centro-ricerche-sul-riso/))

BY FOODAFFAIRS.IT ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/AUTHOR/WP\\_277318/](http://www.foodaffairs.it/author/wp_277318/))



(<http://www.foodaffairs.it>)



(<mailto:foodaffairsmag@gmail.com>)



Il Centro Ricerche sul Riso assumerà un ruolo accademico anche sul fronte culinario, perché ospiterà presto delle masterclass per chef e professionisti del settore gastronomico. L'ha rivelato il Presidente dell'Ente Nazionale Risi Paolo Carrà intervenendo a Identità Golose a Milano, dove lunedì 20 maggio l'Ente ha sottoscritto con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto un Protocollo d'Intesa per la valorizzazione del riso italiano,

con lo scopo di promuovere,  
con azioni congiunte, un  
prodotto d'eccellenza che  
identifica e contraddistingue il  
nostro Paese.



«Il nostro intento – ha detto Carrà – è quello di trasferire agli chef il maggior numero di informazioni relative a questo cereale, che oggi riveste un ruolo importante nell'ambito di una corretta e sana alimentazione. Avremo piacere di istituire presso il nostro

Centro Ricerche sul Riso delle  
masterclass in cui far toccare  
con mano cosa c'è dietro  
questo prezioso chicco: ovvero  
tradizione, innovazione, qualità,  
il tutto immerso in un  
paesaggio unico. Il Centro  
Ricerche sul Riso è il punto di  
riferimento della filiera risicola  
italiana: a Castello d'Agogna,  
nel cuore della Lomellina  
risicola, si conserva il  
germoplasma del riso italiano,  
cioè si custodisce la banca dei  
semi che è un autentico  
patrimonio nazionale; sempre al  
Centro Ricerche sul Riso si  
studiano le strategie sostenibili  
per difendere la pianta di riso  
dalle malerbe e dalle malattie;  
infine, il laboratorio d'analisi  
offre ai produttori gli strumenti  
per raggiungere i più alti  
standard di qualità nel prodotto  
offerto al pubblico. Insieme alle  
sezioni e al servizio di  
assistenza tecnica il Centro ci

permette di accompagnare quotidianamente i risicoltori e l'industria risiera nella produzione di un chicco d'eccellenza. Siamo felici di mettere a disposizione degli Ambasciatori del gusto tutta la nostra esperienza».



«La collaborazione – ha spiegato Cristina Bowerman, Presidente degli Ambasciatori del Gusto – nasce dalla consapevolezza della funzione che i professionisti del nostro settore rivestono in tema di

valorizzazione in campo enogastronomico. Abbiamo acquisito un ruolo importante e delicato che ci sollecita e impegna a sostenere il made in Italy, siamo convinti che tali iniziative possano essere molto più efficaci se condotti attraverso progetti stimolanti e forme di collaborazione con tutti gli attori del comparto. Occorre, ora più che mai, qualificare questo prezioso alimento e tutelarlo dalle logiche di un mercato che punta al mero profitto a scapito della qualità e della biodiversità. Tale operazione ha un duplice obiettivo. Da un lato miriamo alla valorizzazione del riso italiano, attraverso un calendario di appuntamenti con azioni di divulgazione per raccontarne la storia: dalla coltivazione alla trasformazione, dalla conoscenza dei valori

nutrizionali al racconto della tradizione culinaria. Dall'altro puntiamo alla tutela e alla promozione all'estero attraverso la rete che l'Associazione in questi anni ha costruito e gli appuntamenti qualificati cui partecipiamo in giro per il mondo, come ad esempio la Settimana della Cucina Italiana nel mondo».





L'Associazione era già intervenuta a sostegno del riso italiano lo scorso 14 gennaio, quando, a margine della procedura sul ripristino dei dazi ai PMA, gli Ambasciatori del Gusto hanno promosso il

manifesto per la tutela del riso italiano, insieme alle più importanti associazioni della ristorazione italiana di qualità (CHIC, FIC, JRE, Le Soste e APCI). Il protocollo firmato oggi prevede «una collaborazione per azioni di divulgazione» in favore del prodotto nazionale.

In allegato alcuni momenti dell'evento: dott. paolo Carrà, Presidente dell'Ente Nazionale Risi – Cristina Bowerman, Presidente degli Ambasciatori del Gusto – firma del protocollo da parte dei due Presidenti – alcuni dei produttori che hanno aderito all'iniziativa presenti all'evento

📁 FOOD AFFAIRS

([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/CATEGORY/FA/](http://www.foodaffairs.it/category/fa/))

🔗 CENTRO RICERCHE SUL RISO

([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/TAG/CENTRO-RICERCHE-SUL-RISO/](http://www.foodaffairs.it/tag/centro-ricerche-sul-riso/))

## ARTICOLI CORRELATI

---

(<http://www.foodaffairs.it/2019/05/09/lunedì-13-maggio-a-foggia-arriva-a-foggia-openwine-evento-per-operatori-ho-re-ca-dedicato-al-vino-firmato-partesa-con-degustazioni-masterclass-e-drappier-experience/>)

**Lunedì 13 maggio a Foggia arriva a Foggia OpenWine evento per operatori Ho.Re.Ca dedicato al vino firmato Partesa con degustazioni, Masterclass e Drappier Experience**

(<http://www.foodaffairs.it/2019/04/01/ichnusa-cagliari-calcio-e-legambiente-fanno-squadra-perche-la-sardegna-resti-un-paradiso-per-cagliari-juve-2-aprile-parte-la-campagna-#ILNOSTROIMPEGNO/>)

**Ichnusa, Cagliari Calcio e Legambiente fanno squadra per che la Sardegna resti un paradiso'. Per Cagliari-Juve (2 aprile) parte la campagna #ILNOSTROIMPEGNO**

(<http://www.foodaffairs.it/2019/05/14/piemonte-e-mela-rossa-cuneo-igp-al-macfrut-di-rimini-30-produttori-in-un-solo-stand-al-centro-del-macfrut-di-rimini/>)

**Piemonte e Mela Rossa Cuneo Igp al Macfrut di Rimini: 30 produttori in un solo stand al centro del Macfrut di**

## Rimini

(<http://www.foodaffairs.it/2019/05/14/piemonte-e-mela-rossa-cuneo-igp-al-macfrut-di-rimini-30-produttori-in-un-solo-stand-al-centro-del-macfrut-di-rimini/>)

## Previous

Enit all'Imex di Francoforte presenta i trend del turismo mice: turismo esperienziale (44,4 %), alta cucina e benessere (29,4%) ed ecosostenibilità (25%)

(<http://www.foodaffairs.it/2019/05/20/allimex-di-francoforte-presenta-i-trend-del-turismo-mice-turismo-esperienziale-444-alta-cucina-e-benessere-294-ed-ecosostenibilita-25/>)

**COPYRIGHT © FOOD AFFAIRS 2019 THEME: MINIMAL GRID PRO BY [THEMEMATTIC \(HTTP://THEMEMATTIC.COM/\)](http://thememattic.com/)**