www.sustainableEUrice.eu

Riso Europeo *buono per te* prezioso per *l'ambiente*

** Risotto con i funghi*

UNA RISICOLTURA SOSTENIBILE PER UN PRODOTTO SICURO E DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

RISO ITALIANO · Carolino arroz de Portugal · RIZ de CAMARGUE

CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO IL RISPETTO DELL'AMBIENTE.

Come fai a riconoscere un riso buono, di qualità, sicuro e attento all'ambiente?

Non bisogna per forza essere un esperto, basta fare attenzione alla sua provenienza.

Se un riso è stato prodotto in Europa, **non pensarci due volte**: mettilo nel carrello!

Riso europeo: impara a riconoscerlo

Conoscere la provenienza del riso ti fornisce alcune utili indicazioni sulla sua **sostenibilità, qualità e sicurezza alimentare**.

Il riso europeo si identifica con la **tipologia Japonica**, coltivata soprattutto nei climi mediterranei e commercializzata con nomi di varietà che presentano un granello tondo, medio o lungo ideali per mille ricette. Non mancano però le coltivazioni di risi indica, lunghi e affusolati, anch'essi a disposizione del consumatore per i piatti più sfiziosi.

Italia, Francia, Spagna e Portogallo sono tra i principali Paesi europei produttori di riso Japonica e garantiscono al consumatore un prodotto di qualità e **rispettoso dell'ambiente**.

Ma il riso europeo parla anche di molto altro.

Con il riso europeo, fai sorridere l'ambiente

Quando scegli il riso europeo, sei dalla parte dell'ambiente per una serie di ragioni:

- **Tuteli le risorse idriche**, perché l'acqua utilizzata per la coltivazione del riso entra nel sistema di canali, allaga le risaie e poi ritorna nel flusso naturale.

- **Proteggi la biodiversità**, perché le risaie rappresentano un ricco ecosistema, con tante specie animali e vegetali che trovano il loro habitat nelle ampie distese d'acqua.

- **Salvaguardi l'ambiente**, perché l'utilizzo di tecniche agricole sostenibili contribuisce a conservare l'equilibrio ecologico delle zone umide, da sempre uno dei fattori determinanti nel contrasto ai cambiamenti climatici.

- **Aiuti a preservare i paesaggi rurali**, perché la risicoltura aiuta a tenere in vita un ambiente dove continuano a vivere la storia e la tradizione.

Porti a casa la qualità e la sicurezza

Se scegli il riso europeo proteggi il nostro ambiente, ma porti nella tua cucina anche un **prodotto eccellente** sotto diversi aspetti.

Le varietà coltivate in **Italia, Portogallo e Francia** hanno caratteristiche organolettiche uniche che si prestano a mille ricette.

Le tecniche di coltivazione e produzione del riso europeo rispondono ad a**lti standard qualitativi** per garantire l'assoluta sicurezza dei prodotti. Le operazioni esclusivamente meccaniche a cui il riso raccolto in campo viene sottoposto in riseria per essere lavorato lasciano inalterato il valore naturale e le caratteristiche organolettiche del prodotto. Sono poi **analisi e controlli** a garantire la qualità e la sicurezza del prodotto che trovi in negozio. Molto importanti sono i **controlli sulla salubrità del riso**, che verificano il rispetto dei limiti di legge in relazione a qualità, metalli pesanti e fitofarmaci.

L'eccellenza del settore risicolo europeo viene confermata anche dalle tante **varietà a marchio IGP** (Indicazione Geografica Protetta) e **DOP** (Denominazione di Origine Protetta) che puoi trovare in commercio.

Metti in tavola la salute e un gusto unico

Il riso europeo che acquisti è sinonimo di **gusto** e di **qualità nutrizionale**. Il riso può essere definito "cereale della salute" per la sua digeribilità e i suoi elevati valori nutrizionali che lo rendono un **perfetto alleato del tuo benessere**. Il riso, e la farina che se ne ricava, è particolarmente indicato anche in caso di intolleranza al glutine, di cui il cereale è completamente privo.

Il riso europeo si rivela molto versatile in cucina, ideale sia per preparare i **piatti tipici** sia le **ricette più moderne e ricercate**. Le grandi tradizioni culinarie europee, infatti, trovano nel riso un ingrediente perfetto per realizzare pietanze in cui la qualità va sempre di pari passo con un **gusto inimitabile**.

Ci sono **tante ricette** che puoi provare a preparare con il riso europeo, fra le quali ti proponiamo: *Riso alle vongole e galletti al "bulhão pato", Risotto vino rosso salsiccia e crema di borlotti, Risotto ai funghi al vino di porto, Arroz de marisco, Riz au lait.*

Per scoprire la preparazione di queste ricette,
vai sul sito **www.sustainableEUrice.eu**

Riso europeo, buono per te, prezioso per l'ambiente.

www.sustainableEUrice.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.