

Europäischer Reis.

Gut für Sie,
schonend für die Umwelt.



EUROPÄISCHER REIS: START DER TASTING DAYS IN DEUTSCHLAND

Von Stuttgart nach Hannover, zwei Monate Wanderverkostungen zur Förderung von Reis „Made in EU“.

Stuttgart, 2. Mai 2022 – Die **Tasting Days** zur **Förderung des in Europa angebauten Reises** starten heute in Stuttgart, eine Roadshow, die in den Monaten Mai und Juni die **wichtigsten Städte Deutschlands** von Baden-Württemberg bis Niedersachsen, sowie Nordrhein-Westfalen, berühren wird. Ziel ist es, die **Nachhaltigkeit der europäischen Reisproduktion** zu verbessern, die vor allem mit der **Sorte Japonica** identifiziert wird und deren Sorten eine runde, mittlere oder lange Körnung aufweisen. Ein wahrer **Lebensmittelschatz**, ideal für die Zubereitung sowohl traditioneller Gerichte als auch der modernsten und raffiniertesten Rezepte.

Die *on the road*-Initiative, die sich an Deutschland richtet, weil es eines der großen europäischen Reiskonsumländer ist, ist Teil des Projekts „**Sustainable EU Rice – Don’t Think Twice**“: Ein Programm, das mit **Unterstützung der Europäischen Union** finanziert und von **Ente Nazionale Risi, Casa do Arroz - Associação Interprofissional do Arroz (CdA)** und der **Union der französischen Reisbauern und -lieferanten (SRFF)** gefördert wird, deren Ziel es ist, **Wissen über Reis zu verbreiten** **Produktion und Verwendung von Reis „Made in EU“** in der Küche und stärken das Bewusstsein für den Wert des Reisanbaus im Hinblick auf **Nachhaltigkeit und Schutz der natürlichen Ressourcen**.

Die Wanderverkostungstage werden eine Gelegenheit sein, **Verbraucher**, auch dank der Unterstützung von digitalem Informationsmaterial, über die **organoleptischen Eigenschaften** der in **Italien, Portugal und Frankreich**, den wichtigsten Reisanbauländern der Europäischen Union, angebauten Sorten zu informieren und herzustellen Vorschläge, wie man guten, hochwertigen, sicheren und umweltfreundlichen Reis erkennt. Tatsächlich weiß nicht jeder, dass Reisfelder dazu beitragen, **Ökosysteme zu schützen, ländliche Gebiete zu erhalten, die Artenvielfalt zu fördern und den Klimawandel zu bekämpfen**.

Eine Gelegenheit, auch zu entdecken, wie der Verzehr von Reis das **Wohlbefinden** fördert und vollständig zu den Lebensmitteln der **Mittelmeerdiet** gehört. Dank seiner **Verdaulichkeit** und seines **hohen Nährwerts** kann Reis tatsächlich als „Gesundheitsgetreide“ bezeichnet werden, ein Grund mehr, den Verbrauchern zu helfen, seine Vielseitigkeit in verschiedenen kulinarischen Zubereitungen zu verstehen, beginnend mit den typischen Rezepten, die während der Tasting Days vorgeschlagen werden: **Safranrisotto** für Italien, **Milchreis** für Frankreich und **Arroz de Marisco** für Portugal. Ohne zu vergessen, dass sich Reis auch besonders gut bei **Glutenunverträglichkeit** eignet, von dem dieses Getreide komplett frei ist.

Die Tour stellt auch eine einzigartige Gelegenheit für **Diskussionen und Interaktionen zwischen Köchen und Verbrauchern** dar, ein Moment, um Meinungen, Wissen, Rezepte, Anekdoten und Kuriositäten auszutauschen, denn der Verzehr von **europäischem Reis bedeutet, einzigartige Werte zu unterstützen, die Teil der Tradition und Kultur unseres Kontinentes sind**.

www.sustainableurice.eu

Der Inhalt dieser Werbekampagne stellt nur die Ansichten des Autors dar und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keine Verantwortung für die mögliche Verwendung der darin enthaltenen Informationen.



MIT HILFE DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE

DIE EUROPÄISCHE UNION
UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR
FÖRDERUNG DES UMWELTSCHUTZES.

