

Riso Europeo.

Buono per te,
prezioso per l'ambiente.



RISO EUROPEO: AL VIA I TASTING DAYS IN GERMANIA

Da Stoccarda ad Hannover, due mesi di degustazioni itineranti per promuovere il riso Made in EU

Stoccarda, 2 maggio 2022 – Partono oggi da Stoccarda i **Tasting Days** dedicati alla **promozione del riso coltivato in Europa**, un roadshow che, nei mesi di maggio e giugno, toccherà le **principali città della Germania**, dal Baden-Württemberg fino alla bassa Sassonia, passando per la Renania Settentrionale-Vestfalia. L'obiettivo è valorizzare la **sostenibilità della produzione risicola europea**, che si identifica soprattutto con la **tipologia Japonica** e le cui varietà presentano un chicco tondo, medio o lungo. Un vero e proprio **tesoro alimentare**, ideale per preparare sia i piatti tipici della tradizione sia le ricette più moderne e ricercate.

L'iniziativa *on the road*, che si rivolge alla Germania perché tra i maggiori Paesi europei consumatori di riso, rientra nel progetto **Sustainable EU Rice - Don't Think Twice**: un programma **finanziato con il supporto dell'Unione Europea** e promosso da **Ente Nazionale Risi, Casa do Arroz – Associação Interprofissional do Arroz (CdA)** e il **Sindacato dei Riscoltori di Francia e Filiera (SRFF)**, la cui ambizione è quella di diffondere **conoscenza sulla produzione risicola e sugli utilizzi in cucina del riso Made in EU** e rafforzare la consapevolezza del valore della risicoltura in termini di **sostenibilità e tutela delle risorse naturali**.

Le giornate di degustazione itinerante saranno un'occasione per **informare i consumatori**, anche grazie al supporto di materiale divulgativo digitale, sulle **caratteristiche organolettiche** delle varietà coltivate in **Italia, Portogallo e Francia**, i maggiori Paesi produttori di riso nell'Unione Europea, e dare suggerimenti su come riconoscere un riso buono, di qualità, sicuro e attento all'ambiente. Infatti, non tutti sanno che le risaie contribuiscono a **salvaguardare gli ecosistemi, a preservare le aree rurali, a favorire la biodiversità e a contrastare i cambiamenti climatici**.

Un'occasione anche per scoprire come il consumo di riso favorisca il **benessere** e rientri a pieno titolo tra gli alimenti presenti nella **Dieta Mediterranea**. Grazie alla sua **digeribilità** e ai suoi **elevati valori nutrizionali**, il riso può essere infatti definito "cereale della salute", un motivo in più per aiutare i consumatori a capire come esaltarne la versatilità in diverse preparazioni culinarie, a partire dalle ricette tipiche proposte durante i Tasting Days: **risotto allo zafferano** per l'Italia, **riso al latte** per la Francia e **arroz de marisco** per il Portogallo. Senza dimenticare che il riso è particolarmente indicato anche in caso di **intolleranza al glutine**, di cui il cereale è completamente privo.

Il tour rappresenta anche un'opportunità unica di **confronto e interazione tra chef e consumatori**, un momento per condividere opinioni, conoscenze, ricette, aneddoti e curiosità, perché **consumare riso europeo significa sostenere valori unici che fanno parte della tradizione e della cultura del nostro continente**.

www.sustainableurice.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.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

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

