

Riso Europeo.

Buono per te.
prezioso per l'ambiente.



Il futuro del riso sostenibile europeo tra pratiche agronomiche innovative, gestione efficiente dell'acqua e tutela della biodiversità

Lisbona, 15 novembre 2023 – Si è tenuto questa mattina a Lisbona il **3° Congresso Europeo del riso**, iniziativa che si inserisce nel progetto di promozione della tipologia japonica coltivata in Europa, **Sustainable EU Rice – Don't Think Twice**. Durante l'incontro si sono affrontati i temi della **sostenibilità agronomica e ambientale della risicoltura** e in particolare della **gestione efficiente della risorsa idrica** alla luce delle conseguenze dei cambiamenti climatici.

Marco Romani, dirigente del Dipartimento di agronomia e protezione delle colture del Centro Ricerche sul riso, ha dato il via agli interventi, illustrando le pratiche agronomiche e le tecniche di coltivazione privilegiate per un **uso sostenibile della risorsa idrica** e per la **mitigazione delle emissioni di gas serra**.

A differenza di quanto crede la maggioranza dell'opinione pubblica, la risicoltura non spreca acqua perché il sistema complesso delle risaie permette di trattenere provvisoriamente l'acqua proveniente dalle Alpi e restituirla successivamente ai fiumi, completando il suo ciclo naturale. Ciò non ha impedito agli operatori del settore risicolo, nel percorso verso la sostenibilità, di impegnarsi per ridurre al minimo l'utilizzo della risorsa idrica. Una delle tecniche di coltivazione descritte dal dott. Romani che permette una gestione efficiente dell'acqua è la **sommersione invernale**. Questa pratica agronomica, che consiste nella sommersione degli appezzamenti alla fine della stagione colturale per un periodo che va dall'autunno-inverno fino all'inizio della primavera successiva, consente di ricaricare il livello della falda freatica in una stagione in cui l'acqua è abbondante poiché non necessaria ad altre colture, come quella del mais o della soia. Un altro effetto positivo della sommersione invernale si riscontra sulla degradazione dei residui colturali che, da un lato rilascia nel terreno preziosi nutrienti per la coltura e, dall'altro, riduce le emissioni di metano nell'atmosfera. Anche la **pratica AWD (Alternate Wetting and Drying)**, che prevede l'alternanza di sommersioni e asciutte nella risaia, si è dimostrata una strategia vincente per mitigare le emissioni di gas serra, visto che contribuisce a una rapida degradazione delle paglie.

Durante il suo intervento **Corrine Romero**, segretario generale del Syndicat des Riziculteurs de France et Filière, ha messo in luce il ruolo fondamentale delle coltivazioni di riso nella **tutela della biodiversità animale e vegetale**, con uno specifico riferimento alla ricchezza florofaunistica presente nella zona della Camargue, dove le risaie sono in grado di preservare l'habitat delle zone umide e di fungere da terreno di alimentazione e riproduzione, ospitando una moltitudine di specie animali, tra cui anfibi, insetti e uccelli.

Pedro Monteiro, presidente di Casa do Arroz, ha approfondito l'**unicità del patrimonio varietale del riso japonica portoghese**, in particolare del **Carolino**, la cui superficie di coltivazione si estende su circa **30.000 ettari** distribuiti nelle aree prossime ai tre fiumi più importanti del Portogallo: Mondego, Tejo e Sado. I portoghesi, definiti "gli asiatici dell'Europa", possiedono il primato del più alto consumo pro-capite annuo dell'UE, con 200.000 tonnellate di riso bianco consumato.

Il Congresso è stato seguito da una conferenza stampa durante la quale **Marco Romani, Pedro Monteiro e Corrine Romero** hanno presentato ai media portoghesi gli obiettivi del progetto di cui sono promotori. **Sustainable EU Rice – Don't Think Twice** è un programma triennale finanziato con il supporto dell'Unione Europea 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**.

La mattinata si è conclusa con uno show cooking dove si è voluta esaltare la **versatilità del riso europeo nella preparazione di tre diverse ricette** in rappresentanza dei Paesi target: risotto Arborio con radicchio, provolone e guanciale croccante per l'Italia, riso Carolino con cernia e spuma di basilico per il Portogallo e riz rouge all'aglio nero e zucchine marinate per la Francia.

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.

Ufficio stampa Riso Europeo: AB Comunicazioni
Gloria Pozzi – pozzi@abcomunicazioni.it



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

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

