

Europäischer Reis.

Gut für Sie,
schonend für die Umwelt.



3. europäischer Workshop für nachhaltigen Reis in Frankfurt

21. Februar 2024 - 11.00 bis 14.00 Uhr

Hotel Melià Frankfurt City - Senckenberganlage 13 Frankfurt am Main

Nach Berlin und Köln wird der Zyklus der **Workshops zum Thema nachhaltiger Reis in Europa** in **Frankfurt** abgeschlossen. Das letzte Treffen, das im Rahmen des Projekts "**Nachhaltiger EU-Reis - Don't Think Twice**" geplant ist und sich an deutsche Akteure richtet, findet am **21. Februar 2024 um 11:00 Uhr im Hotel Melià Frankfurt City statt**.

Fabio Mazza, Agronom am **Forschungszentrum Ente Nazionale Risi**, wird den Workshop mit einem Vortrag über agronomische Praktiken und Produktionstechniken für den Reisanbau in Europa eröffnen. Dabei wird er auch auf die effiziente Nutzung der Wasserressourcen auf den Reisfeldern eingehen, ein Aspekt, der angesichts der jüngsten Umweltkatastrophen infolge des Klimawandels von entscheidender Bedeutung ist.

Die Rolle des Reisanbaus für die Erhaltung des Ökosystems und den Schutz der Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen ist das Hauptthema des Beitrags von **Bertrand Mazel, Präsident des SRFF - Syndicat des Riziculteurs de France et Filière**.

Abschließend wird **Pedro Monteiro, Präsident von Casa do Arroz - Associação Interprofissional do Arroz**, sprechen und die Daten zur Reisproduktion in den drei wichtigsten europäischen Märkten - Italien, Frankreich und Portugal - und in der Welt erläutern, angefangen bei der Rückverfolgbarkeit und Transparenz der Lieferkette bis hin zu den Kontrollen, die die Lebensmittelsicherheit und die Unbedenklichkeit des Produkts gewährleisten.

Am Ende der drei Vorträge findet ein **Show-Cooking statt**, bei dem der Küchenchef die wichtigsten Schritte von drei Rezepten vorstellt, die die Eigenschaften von drei verschiedenen Reissorten hervorheben: Safran-**Carnaroli-Risotto** mit gegrillter Ente, Oliven-Amaretti-Streuseln und Haselnusskaviar; **Riz Rouge** mit Melonen-Gazpacho, Osmose-Gemüse und Giardiniera in drei Konsistenzen; und knuspriger **Carolino-Reis** mit Rosmarin-Oktopus-Bolognese, Basilikum-Mousse und geräuchertem Blumenkohl.

Mit dem Ziel, die **Nachhaltigkeit der Reiserzeugung** zu fördern - ein zentrales Thema des Projekts "**Nachhaltiger EU-Reis - Don't Think Twice**" - und weitere wichtige Aspekte wie die Qualität und Sicherheit des Produkts, die ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Reis und seine Vielseitigkeit in der Küche hervorzuheben, richtet sich die Workshop-Reihe an deutsche Gastronomiemedien, Food Influencer, Köche, Gastronomie- und Catering-Betreiber, Agronomen und Forscher. Deutschland ist eines der größten Reisverbraucher- und -importländer Europas und damit ein Markt mit großer Anziehungskraft für die drei größten europäischen Erzeugerländer, nämlich Italien, Frankreich und Portugal.

www.sustainableeurice.eu

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.



MIT HILFE DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE

DIE EUROPÄISCHE UNION
UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR
FÖRDERUNG DES UMWELTSCHUTZES.

