

Riz Européen.

Bon pour vous,
précieux pour l'environnement.



Troisième workshop européen sur le riz durable à Francfort

21 février 2024 - 11 heures à 14 heures

Hôtel Melià Frankfurt City - Senckenberganlage 13 Francfort-sur-le-Main

Après Berlin et Cologne, le cycle des groupes de travail **consacrés au riz durable européen** s'achève à **Francfort**. La dernière réunion prévue dans le cadre du projet **Sustainable EU Rice - Don't Think Twice**, et destinée aux acteurs allemands, se tiendra le **21 février 2024 à 11h00 à l'hôtel Melià Frankfurt City**.

C'est **Fabio Mazza**, agronome au **Centre de recherche de l'Ente Nazionale Risi**, qui ouvrira le workshop avec une intervention sur les pratiques agronomiques et les techniques de production du riz en Europe, au cours de laquelle il abordera également l'utilisation efficace des ressources hydriques dans les rizières, un aspect qui est devenu crucial à la lumière des récentes urgences environnementales causées par le changement climatique.

Le rôle de la riziculture dans la préservation de l'écosystème et la protection de la biodiversité animale et végétale sera le thème principal de l'intervention de **Bertrand Mazel, président du SRFF - Syndicat des Riziculteurs de France et Filière**.

Enfin, **Pedro Monteiro, président de Casa do Arroz - Associação Interprofissional do Arroz**, interviendra pour illustrer les données relatives à la production de riz sur les trois principaux marchés européens - Italie, France et Portugal - et dans le monde, en commençant par la traçabilité et la transparence de la chaîne d'approvisionnement et en terminant par les contrôles qui garantissent la sécurité alimentaire et la salubrité du produit.

À l'issue des trois conférences, une séance de **démonstration culinaire sera organisée** au cours de laquelle le chef présentera les principales étapes de trois recettes mettant en valeur les caractéristiques de trois variétés de riz différentes : le risotto **Carnaroli** safrané au canard barbecue, au crumble d'olives et d'amaretti et au caviar de noisettes ; le **riz rouge** au gaspacho de melon, aux légumes en osmose et à la giardiniera en trois consistances ; et le riz **Carolino** croustillant à la bolognaise de poulpe au romarin, à la mousse de basilic et au chou-fleur fumé.

Dans le but de promouvoir la **durabilité de la production de riz**, un thème clé du projet **Sustainable EU Rice - Don't Think Twice**, et de souligner d'autres aspects importants, tels que la qualité et la sécurité du produit, les propriétés nutritionnelles du riz et sa diversité dans la cuisine, la série d'ateliers s'adresse aux médias gastronomiques allemands, aux influenceurs alimentaires, aux chefs, aux opérateurs de la gastronomie et de la restauration, aux agronomes et aux chercheurs. L'Allemagne est en effet l'un des plus grands pays consommateurs et importateurs de riz en Europe, représentant ainsi un marché à fort pouvoir d'attraction pour les trois plus grands pays producteurs européens, à savoir l'Italie, la France et le Portugal.

www.sustainableurice.eu

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES QUI ENCOURAGENT
LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

