

Riso Europeo.

Buono per te,
prezioso per l'ambiente.



A Francoforte il 3° Workshop sul riso sostenibile europeo

21 febbraio 2024 – dalle ore 11:00 alle ore 14:00

Hotel Melià Frankfurt City - Senckenberganlage 13 Frankfurt am Main

Dopo Berlino e Colonia il ciclo di **workshop dedicati al riso sostenibile europeo** si conclude a **Francoforte**. L'ultimo incontro previsto nell'ambito del progetto **Sustainable EU Rice – Don't Think Twice**, e rivolto agli stakeholder tedeschi, si terrà il **21 febbraio 2024 alle ore 11:00 all'Hotel Melià Frankfurt City**.

Sarà il dott. **Fabio Mazza**, agronomo presso il **Centro Ricerche sul riso dell'Ente Nazionale Risi**, ad aprire il workshop con il suo intervento incentrato sulle pratiche agronomiche e sulle tecniche di produzione del riso coltivato in Europa, durante il quale verrà approfondito anche l'uso efficiente della risorsa idrica nelle risaie, aspetto divenuto ormai cruciale alla luce delle recenti emergenze ambientali causate dai cambiamenti climatici.

Il ruolo della coltivazione di riso nella conservazione dell'ecosistema e nella tutela della biodiversità animale e vegetale sarà invece il tema principale del contributo di **Bertrand Mazel, presidente di SRFF – Syndicat des Riziculteurs de France et Filière**.

Interverrà infine **Pedro Monteiro, presidente di Casa do Arroz – Associação Interprofissional do Arroz**, che illustrerà i dati relativi alla produzione di riso nei tre mercati europei principali – Italia, Francia e Portogallo – e nel mondo, partendo dalla tracciabilità e trasparenza della filiera fino ad arrivare ai controlli che garantiscono la sicurezza alimentare e la salubrità del prodotto.

Al termine dei tre interventi è previsto uno **show-cooking** durante il quale uno chef presenterà i passaggi principali di tre ricette che metteranno in luce le caratteristiche di tre diverse varietà di riso: risotto **Carnaroli** allo zafferano con anatra barbecue, crumble di olive e amaretti e caviale di nocciole; **riz rouge** con gazpacho di melone, verdure in osmosi e giardiniera in tre consistenze; riso **Carolino** croccante con bolognese di polipo al rosmarino, spuma di basilico e cavolfiore affumicato.

Con l'intento di promuovere la **sostenibilità della produzione risicola europea**, tematica cardine del progetto **Sustainable EU Rice – Don't Think Twice**, ed evidenziare altri aspetti significativi, come la qualità e la sicurezza del prodotto, le proprietà nutrizionali del riso e la sua versatilità in cucina, il ciclo di workshop sono indirizzati a media gastronomici, food influencer, chef, operatori del settore della gastronomia e della ristorazione, agronomi e ricercatori tedeschi. La Germania è infatti uno dei maggiori Paesi europei consumatori e importatori di riso, rappresentando così un mercato con un forte potere attrattivo per i tre maggiori Paesi europei produttori, ovvero l'Italia, la Francia e il Portogallo.

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'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

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

