

Un mare di riso per scacciare la crisi

I coltivatori fanno squadra. Obiettivo: rilanciare uno degli alimenti più diffusi al mondo

— PORTO TOLLE —

QUELL'ONDA GIALLA accarezzata dal vento e quei chicchi color perla sono un tesoro del Delta. E' il riso, prodotto chiamato ad affrontare sempre nuove sfide, quella dei mercati e quella della crisi. Forte è l'esigenza di raccordare le conoscenze di uno degli alimenti più importanti nel mondo con le realtà produttive venete rappresentate dal consorzio del vialone nano veronese igp e dal consorzio di tutela del riso del Delta del Po. E su questa realtà produttiva si accendono i riflettori sabato, a Ca' Vendramin, nel museo della Bonifica con il convegno 'Riso e risicoltura veneta, iniziativa verso Expo 2015'. Gli organizzatori sono l'Accademia dei Georgofili (sezione Nord Est), accademia italiana della cucina (delegazioni di Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest, Euganea Basso Padovano e Rovigo-Adria Chioggia), accademia dei Concordi e Fondazio-

ne Ca' Vendramin con il sostegno della Cassa di Risparmio del Veneto. Il convegno vuole dare risposte scientifiche per lo sviluppo economico e sociale di un territorio, quello compreso tra l'Adige e il Po, legato alla coltivazione di questo cereale, che ne ha caratterizzato la storia e la cultura, influenzando la tradizione culinaria veneta, che potrà farsi apprezzare anche dai visitatori dell'Expo, dove ci sarà un padiglione. Infatti il titolo 'Iniziativa verso Expo 2015' vuole ricordare il legame con il tema promosso da Expo 2015 'Nutrire il pianeta', evento che questa manifestazione precede e che rappresenterà un'occasione per i produttori delle province di Rovigo e Verona per farsi conoscere dai visitatori internazionali, sarà un passo per unire le forze per rafforzare la filiera risicola veneta. Durante il convegno verranno presentate relazioni scientifiche tenute dai Georgofili che illustreran-

no l'evoluzione del riso sotto il profilo tecnico, agronomico e alimentare, dalla filiera che si snoda dal campo alla distribuzione. L'Accademia dei Concordi svilupperà il tema sul commercio nazionale e internazionale.

GLI ACCADEMICI della Cucina illustreranno l'utilizzo che viene fatto in cucina, che rappresenta una delle espressioni più profonde della cultura della regione. E' il frutto della storia e della vita dei suoi abitanti, diversa da luogo a luogo. La cucina racconta chi siamo, riscopre le nostre radici, si evolve con noi e ci rappresenta al di là dei confini. Le accademie dei Georgofili e l'Accademia italiana della cucina (Aic) hanno sviluppato nel 2012 un protocollo d'intesa per realizzare iniziative intese a valorizzare e promuovere le nostre acquisizioni tecnico scientifiche, che hanno riflessi sullo storico patrimonio culturale della cucina regionale italiana.

Giuliano Ramazzina



PORTO TOLLE

QUEI CHICCHI IN ATTESA DELLA FIERA

Sabato, a Ca' Vendramin, nel museo della Bonifica si terrà il convegno 'Riso e risicoltura veneta, iniziativa verso Expo 2015'



Le mondine di Scardovari e, in basso, i protagonisti del convegno che si terrà a Ca' Vendramin

