

TAGLIO DI PO Seguito convegno a Ca' Vendramin

Riso, una risorsa da curare e lanciare

Giannino Dian

TAGLIO DI PO

Convegno con relatori di alto livello professionale al Museo regionale della Bonifica a Ca' Vendramin per approfondire, valorizzare e diffondere le nuove acquisizioni tecnico-scientifiche che hanno riflessioni sull'economia del territorio, sulla cultura e sulle tradizioni alimentari locali italiane, organizzato dall'Accademia dei Georgofili, dall'Accademia italiana della cucina ed dall'Accademia dei Concordi, in collaborazione con la Fondazione Ca' Vendramin, sostenuta finanziariamente dalla Cariveneto.

Il convegno sul tema "Riso e risicoltura Veneta - iniziativa verso l'Expo 2015", coordinato da Primo Dellamorte dell'Accademia della cucina di Legnago e Basso veronese, è iniziato con gli interventi di Federico Vecchioni vice presidente dell'Accademia dei georgofili-sezione nord-est e di Enrico Zerbinati presidente dell'Accademia dei

Concordi, di Lino Tosini direttore della Fondazione Ca' Vendramin e del sindaco Francesco Siviero che ha sottolineato come il riso sia parte integrante della bonifica. Giuliano Mosca, docente Università di Padova, ha fatto la storia del riso, si è soffermato sulla morfologia, sul territorio, sulla tipicità, sull'origine e diffusione (8-9 mila anni fa prima in Cina e poi in India) e affermato che tra le graminacee è tra le primissime specie al mondo per l'energia, che l'Ogm non è una maledizione di Dio ma è l'uso che se ne fa. «Del riso non si butta nulla - ha affermato Anna Lante, docente Agripolis-Università di Padova - tutto viene utilizzato: paglia, pula e residui di lavorazione ed ha concluso con la massima: "se centenario vuoi diventare il riso devi mangiare"».

Sono intervenuti poi il conte Pietro Fracanzani, delegato Accademia della cucina Euganea e Basso Padovano, Massimo Gazzani, presidente della fiera del riso di Isola della Scala (nata nel

MUSEO

I relatori all'affollato convegno tenuto a Ca' Vendramin sul riso proiettato verso l'Expo 2015

1966 e lo scorso anno ha avuto 650 mila visitatori in un mese), il giornalista Mario Stramazzo dell'Accademia della cucina Rovigo-Adria-Chioggia, Sebastiano Rizzoli dell'Università di Ferrara, i presidenti dei consorzi di tutela del riso del delta Eugenio Bolognesi e del riso veronese Filippo Sussi, il presidente della Fondazione Cà Vendramin Fabrizio Ferro e Fabio Ortolan, vice presidente Carive-

neto che ha omaggiato singolarmente con documenti e stampe antiche. Le conclusioni sono state di Paolo Alghisi, consigliere dell'Accademia dei Georgofili. Infine un pranzo con il riso del delta e prodotti tipici molto bene preparato da Dario Ferri del ristorante Villa Ferri di Rivà-Ariano nel Polesine.

