

L'Ente Nazionale Risi compie 90 anni e festeggia con una nuova sala



Con l'inaugurazione di una nuova sala divulgativa-polifunzionale presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (Pavia), alla presenza del sottosegretario all'agricoltura **Gian Marco Centinaio**, l'Ente Nazionale Risi ha festeggiato il 2 ottobre i primi novanta anni di vita.

Era infatti il 2 ottobre 1931 quando veniva istituito quello che oggi è un ente pubblico economico. Allora vi era la necessità di migliorare le condizioni sociali ed

economiche dei contadini: di quel periodo resta un centro di essiccazione dato in affitto ad un gruppo di piccoli risicoltori del pavese ed il centro di stoccaggio presso Formigliana, in provincia di Vercelli, che ha una capienza di 18.000 t.

Per migliorare le tecniche di coltivazione e dare assistenza tecnica agli agricoltori nei decenni successivi è nato il Centro Ricerche sul Riso, la cui attività scientifica supporta il servizio di assistenza tecnica presente nelle 6 sedi periferiche dell'Ente, a Vercelli, Pavia, Novara, Codigoro, Isola della Scala ed Oristano. Tra le attività di quest'istituzione vi è da sempre la promozione del prodotto e la difesa degli interessi del settore.

Proprio su questo punto si è soffermato, nel suo saluto, il presidente **Paolo Carrà**. Partendo dalla discussione su Pac e Psr – tra loro ormai legatissimi – ha denunciato il rischio che il primato della risicoltura italiana (leader produttivo nell'Ue) sia insidiato dalle importazioni dai Paesi meno avanzati, Cambogia e Myanmar in testa: «la richiesta dell'intera filiera risicola europea – ha sottolineato – circa la modifica delle regole della salvaguardia, che consenta di considerare rilevanti per la sua applicazione non solo i danni subiti per effetto delle importazioni dal settore industriale ma anche quelli subiti dalla parte agricola, non deve cadere nel vuoto!»

In questi giorni l'Ente ha discusso con il Commissario europeo per il commercio Vladis Dombrovskis e ha appreso, ha proseguito Carrà, «che la Commissione ha adottato una nuova proposta di regolamento relativa alle preferenze generalizzate che non considera minimamente le indicazioni provenienti dalla società incaricata dalla stessa Commissione di modificare i punti critici dell'attuale sistema SPG, non prende in considerazione quanto emerso dalla consultazione pubblica indetta dalla stessa Commissione e non prende in considerazione quanto sostenuto nei Comitati di Gestione a Bruxelles. Questo significa che certe lobby stanno lavorando contro! Ora, il Parlamento e Consiglio europeo sono l'ultima possibilità per correggere la bozza della Commissione durante il suo iter di approvazione con la certezza che il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sia nuovamente accanto all'Ente nella sfida che attende la filiera». Accanto all'attività di lobbying (l'Ente è promotore del Forum del riso europeo, giunto alla sua quarta edizione, che riunisce i produttori di otto paesi dell'Ue) prosegue, è stato spiegato, la ricerca di varietà più performanti sia in campo che sulla tavola, in cui è impegnato il Centro Ricerche sul Riso. Si lavora su varietà di riso a basso indice glicemico, sulla struttura del granello, sul contenimento dell'assorbimento di cadmio ed arsenico, sulla fertilità e sulle irrigazioni.

Per i 90 anni sono state organizzate anche iniziative vetrina, come il nuovo libro fotografico e un disegno di riso in campo, appunto un "Risegno", creato seminando varietà di riso di colore diverso, su una superficie di 6.400 m².



Nel 90° anniversario della propria istituzione, l'Ente Nazionale Risi ha voluto omaggiare il
complessa realizzazione di un disegno di riso in campo, appunto un "Risegno". Un'enorme r
forma in risaia presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogno

Ma è soprattutto la sala didattica polifunzionale, realizzata nell'antica cascina del
Centro, che farà ricordare questo giro di boa.



Show Cooking presso la nuova sala didattica polifunzionale

Si compone di un Educational LAB, un'area dedicata alla didattica e all'apprendimento, un Farm LAB, che illustra in modo semplice e chiaro le varie fasi della lavorazione, un media LAB, dove, utilizzando la più moderna tecnologia della realtà virtuale con l'utilizzo di appositi visori il visitatore potrà sperimentare l'inimmaginabile esperienza di mettere i piedi nella risaia, e infine un Kitchen LAB, la cucina dove si realizzeranno gli show cooking.

Paolo Viana