il Resto del Carlino
Rovigo

Riso, la guerra si combatte a tavola

I produttori del territorio subiscono l'import in aumento delle varietà orientali

CARNAROLI contro Basmati. E' scoppiata la guerra del riso.
E c'è poco da ridere. Da diversi anni in Italia arriva riso di ogni tipo da Vietnam, Cambogia e Myanmar. Bastano le cifre dell'import per rendere l'idea: nel 2015 ne sono arrivati 219 milioni di chili e nei primi tre mesi di quest'anno c'è stato un altro aumento del 74%. Un boom che preoccupa anche i produttori del Basso Polesine, dove si coltivano le varietà pregiate Carnaroli, Arborio e Baldo, e gli enti che ne tutelano la commercializzazione su scala nazionale. La situazione di concorrenza, complicata anche dal persistere della crisi, è da tempo sotto i riflettori del Consorzio di tutela nazionale Igp del riso del Delta nel cui consiglio siede Terenzio Finotti che è anche vicepresidente del Consorzio dei risicoltori polesani costituito da dieci aziende agricole della provincia di Rovigo.

Di fronte all'import selvaggio di riso orientale, pare che alcuni produttori nostrani vogliano 'vendicarsi' producendo il riso aromatico basmati made in Italy. Lei che ne pensa?

«Dico subito che non può essere un business, resterà una nicchia di mercato anche perché il Basmati è un riso che piace a pochi, certo un certo consumo esiste , inutile negarlo. Ma a parità di sapori resto convinto che il consumatore italiano preferisca il nostro».

Ma scatenare la battaglia del Basmati contro il Carnaroli, è una mossa vincente?

«Non è l'arma per difendersi da questa importazione massiccia orientale e a mio avviso la riposta italiana non porterà grossi vantaggi. E un po' come la coltivazione del riso nero o rosso che però costa. Una scatola di Carnaroli a 3 euro la compri, a 5 cominci già a chiudere il portafogli, questi risi speciali i costano 5 o 6 euro, dipende da marchi e marchietti, forse alla fine con un po' di pubblicità il consumo potrebbe aumentare».

E poi gli italiani sono dei 'risottari', sarebbe un'eresia culinaria utilizzare il Basmati per farsi un piatto alla 'marinara' o al radicchio, giusto?

«Appunto. Quello che arriva, mettiamo, dal Vietnam non serve per fare risotti, entra con difficoltà nelle nostre abitudine alimentari. Noi abbiamo la mentalità del risotto e consumiamo risi italiani. Però quelli esteri ci danneggiano perché hanno prezzi stracciati e speso la gente li mangia senza sapere cosa mette in bocca. Purtroppo devo dire che le nostre istituzioni di fronte a questa concorrenza, ci sentono poco».

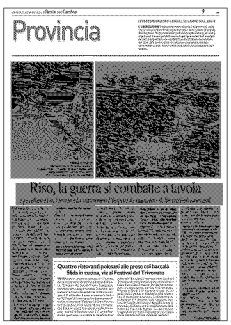
Solita storia. Come consorzio nazionale cosa avete fatto?

«Abbiamo cercato di sensibilizzare le nostre amministrazioni e anche l'ente che controlla tutta la coltivazione e le varietà italiane per la commercializzazione. Potrebbero darci mano, così come il ministero dell'agricoltura, però rispondono poco. Secondo loro, nel discorso import-export tarato sulla globalizzazione, qualcosa deve entrare per forza dall'Oriente in Italia. Ma questo discorso è pericoloso perché finisce per limitare il mantenimento di un prezzo adeguato del riso italiano e il suo consumo».

Una curiosità finale. Dove va a finire il riso importato dall'Oriente?

«Gli alberghi ed i ristoranti usano Carnaroli o Vialone Nano, l'altro riso importato finisce nella grandi catene di distribuzione, nelle mense scolastiche e nella case di riposo».

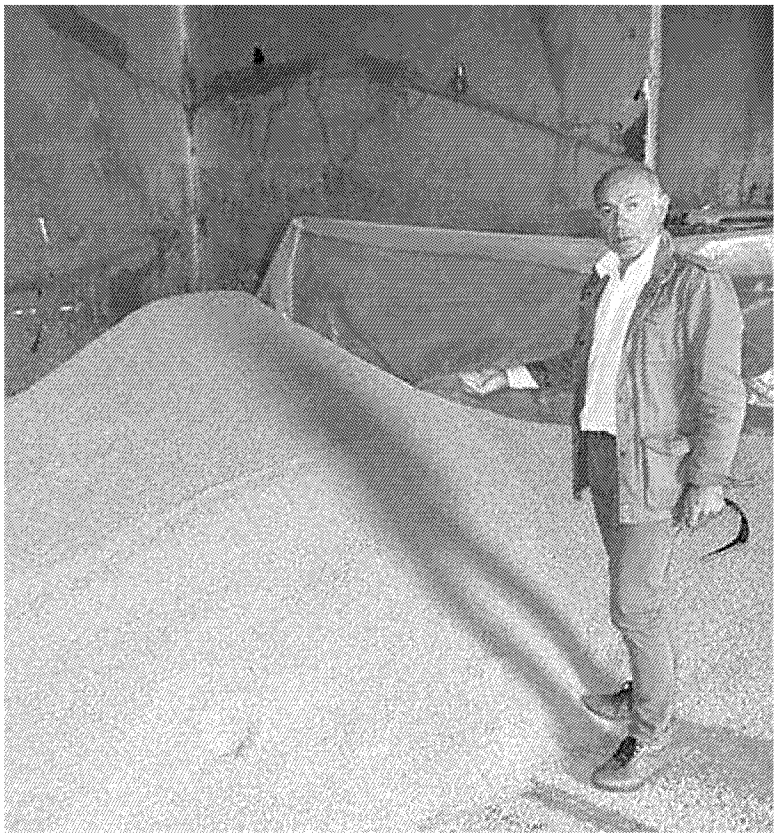
Giuliano Ramazzina


Provincia

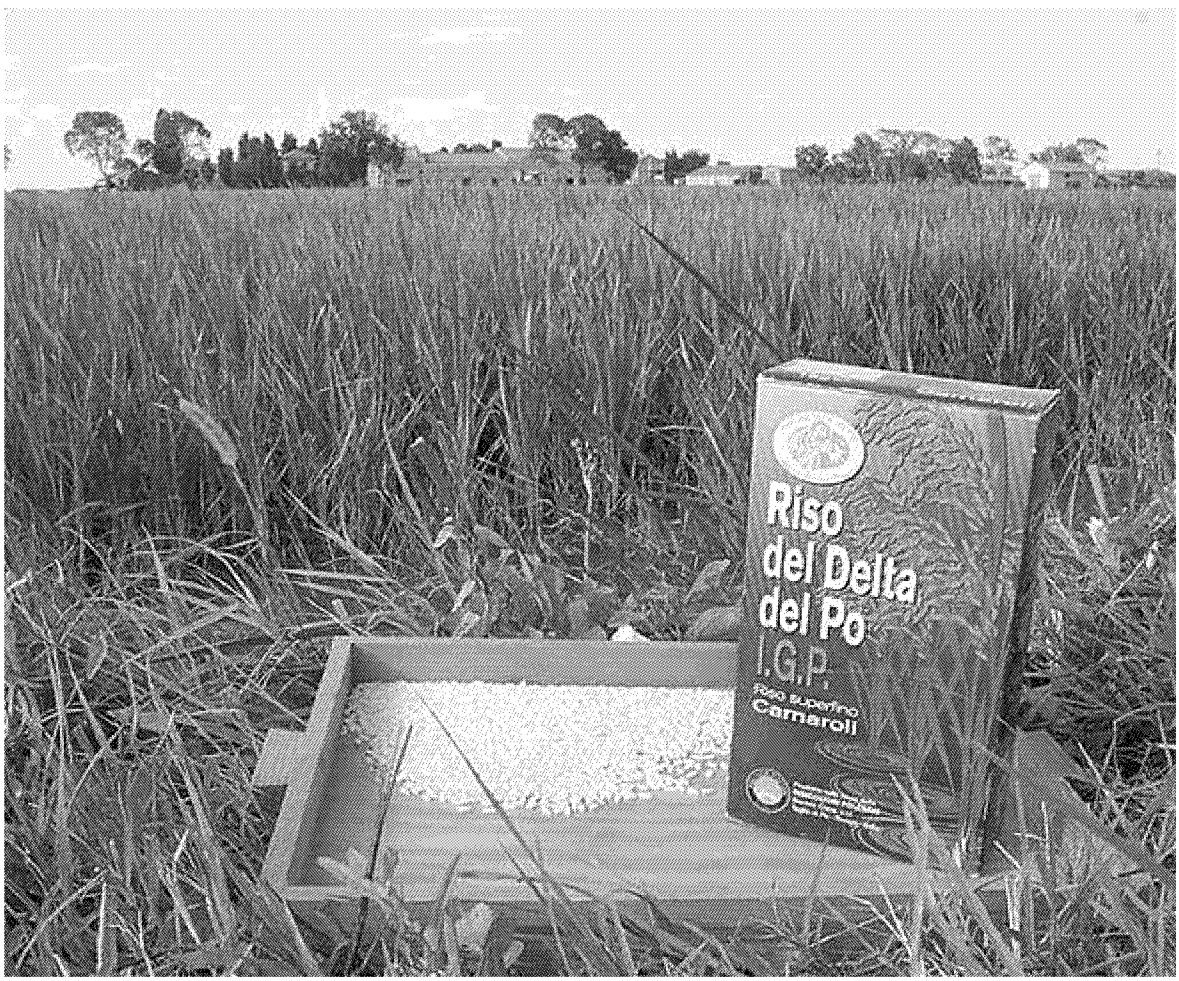
Riso, la guerra si combatte a tavola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

il Resto del Carlino
Rovigo



CHICCHI D'ORO
Dal produttore alla tavola: a fianco, una delle tante coltivazioni di riso di Porto Tolle Sopra, Terenzio Finotti del Consorzio di tutela nazionale Igp del riso del Delta



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.