

Prodotto  
Prodotto

IN 5 SECOLI HA MODELLATO PAESAGGIO E GASTRONOMIA



# Riso all'italiana

*Una lunga tradizione  
di civiltà e una  
gastronomia  
multiforme:  
questo è il  
patrimonio del riso  
italiano, garanzia  
di qualità  
e salubrità*

CLEMENTINA PAESE



Si tratta di varietà appartenenti al tipo **japonica** a granello tondeggianti che si distinguono da quelle del tipo **indica** dal granello allungato, che non assorbono il condimento, proprio per queste caratteristiche in cottura.

È evidente che questo riso, particolare per tipicità e modalità di consumo, è destinato a soccombere su un mercato a misura di *commodities*, con gravi conseguenze economiche, sociali e culturali. In questi anni, infatti, sul mercato europeo si è riversato il riso decisamente più conveniente proveniente dai Paesi in via di sviluppo, che hanno ottenuto dall'Ue agevolazioni sui dazi doganali, dazi che peraltro saranno aboliti del tutto alla fine del 2008 secondo l'accordo Eba («Everything but arms», ovvero «Tutto tranne le armi»). Ma forte è anche la concorrenza del riso Thaibonnet (del tipo indica) che arriva dagli Stati Uniti. Tutti questi risi, peraltro, sono prodotti senza i vincoli agroambientali presenti in Europa, quindi anche con minori

garanzie di salubrità per il consumatore. In questa situazione è indispensabile valorizzare e tutelare il riso italiano di qualità con marchi di tutela europei, come l'indicazione geografica protetta (igp) e la denominazione di origine protetta (dop), e così distinguerlo all'acquisto.

Attualmente a fregiarsi dell'igp è solo il Riso Vialone Nano Veronese; sono ancora in fase procedurale il Riso di Baraggia e Sant'Andrea del Piemonte. È stato avviato l'iter per l'igp Riso Valle del Po per le produzioni dell'area in cui maggiormente si concentra il riso in Italia, che rappresenterebbe quindi una sorta di igp «nazionale», non vincolata a varietà particolari, a differenziare chiaramente per il consumatore italiano ed europeo il riso italiano da quello di importazione extra Ue.

Accanto all'igp verranno proposte delle dop Valle del Po per varietà specifiche, quali ad esempio Carnaroli, Baldo, Arborio, Sant'Andrea e Roma, legate a specifici areali dove questi risi danno i migliori

risultati in termini qualitativi e gastronomici. Si configurerebbe in questo modo per il riso una sorta di «piramide qualitativa», per certi versi simile a quella esistente per il vino.

### LA PRODUZIONE IN ITALIA

*Oryza sativa* – questo il nome del riso in latino – affonda le sue radici lontano nel tempo, prima ancora di altre piante antichissime e altrettanto importanti per l'uomo come la vite e l'ulivo. La sua nascita viene collocata lungo le rive dello Yang Tze Kiang, il Fiume Azzurro dei cinesi, più di 5.000 anni fa.

A introdurlo nel mondo occidentale fu probabilmente Alessandro Magno dopo la conquista dell'India, sul finire del IV secolo a.C. Sostanzialmente estraneo ai Greci e ai Romani, che lo usarono a scopi terapeutici e come pietanza costosa, il riso deve la sua introduzione vera nel Bacino del Mediterraneo agli Arabi, mentre negli altri Paesi europei ri-



Con circa 228.000 ettari l'Italia è il maggior produttore europeo di riso

mase essenzialmente un cibo esotico. Pare sia arrivato in Italia nell'XI secolo, non si sa bene come, per affermarsi come coltura in Lombardia e Piemonte fino al periodo di progresso più spettacolare iniziato a metà dell'Ottocento, allorché per impulso di Cavour gli agricoltori del Vercellese si organizzarono e nel 1853 istituirono uno dei più efficienti grandi sistemi irrigui: il Canale Cavour, che ancora oggi immette, in un comprensorio di circa 400.000 ettari, le acque che scorrono nella valle del Po e dei suoi affluenti. Nel 1870 la coltivazione del riso raggiungeva in Italia un'estensione di circa 230.000 ettari e oggi, con poco più di 228.000 ettari, l'Italia è il maggior produttore europeo di questo cereale che viene coltivato tra Lombardia, Piemonte e Veneto principalmente, con alcune aree minori in Emilia-Romagna, Toscana, Calabria e Sardegna. La Pianura Padana, pur situandosi alla latitudine nord più estrema per questo cereale, ha caratteristiche dei terreni e del clima molto favorevoli alla coltivazione del riso, che avviene sott'acqua per parte dell'anno e in condizioni di umidità dell'aria elevata, Le varietà disponibili in Italia per la coltivazione, cioè iscritte al Registro delle varietà, sono attualmente 120, ma l'80% della superficie è coltivata soltanto con una dozzina di esse. Tra le più antiche, con una settantina di anni sulle spalle, sono quelle tradizionali, molto apprezzate ma poco produttive e per questo superate in ettariato da varietà più recenti, più produttive anche se qualitativamente meno interessanti, in gran parte indirizzate alla produzione di risi parboiled.

## IL PARBOILED

Il risone di qualsiasi varietà per diventare parboiled viene messo a bagno in grandi vasche di acqua calda, quindi trattato con vapore ad alta temperatura e sotto pressione, infine essiccato rapidamente. La prima conseguenza di questi processi è che i sali minerali migrano verso il nucleo di amido gelatinizzato, dove resteranno anche dopo la raffinazione, e ciò arricchisce questo riso sul piano nutrizionale. Soprattutto, però, il processo di parboilizzazione modifica la struttura

## Le fasi della lavorazione

Il risone, dopo essere stato sottoposto ai controlli qualitativi (per la purezza varietale, l'umidità, ecc.) e ripulito da ogni impurità, viene avviato al processo di raffinazione che si svolge in due fasi.

La **sbramatura**, serve per asportare l'involucro esterno del risone, chiamato lolla, formato dalle glume e glumelle che rivestono il seme.

Al termine di questa lavorazione si ottiene un prodotto chiamato «riso sbramato» o «integrale», che conserva la totalità delle proprietà nutritive del riso.

La **sbiancatura** è il procedimento per togliere il pericarpo, pellicola posta al di sotto della lolla, con macchinari chiamati appunto sbiancatrici. La sbiancatura avviene per abrasione, facendo passare il riso decorticato tra superfici che asportano la pula, una pellicina ricca di proteine, vitamine e sali minerali. Così viene allontanata anche la gem-



ma del riso, che l'industria recupera per produrre l'olio di riso. Un altro sottoprodotto della lavorazione è il farinaccio, utilizzato come mangime per animali.

Durante questi processi possono sfuggire dei chicchi verdi, rotti, imperfetti e sottodimensionati che vengono poi individuati da lettori ottici ed espulsi prima di inviare il riso lavorato al **confezionamento**.

Dall'intensità della sbiancatura dipende non solo l'aspetto finale del chicco, ma anche il suo comportamento ai fornelli. Una lavorazione intensa consente di ottenere un riso chiaro, brillante, poco farinoso, preferito dal consumatore, ma riduce alcune caratteristiche qualitative

del riso, perché elimina quasi completamente lo strato di cellule che avvolge l'endocarpo.

Da un chilogrammo di risone si ottengono mediamente 600 grammi di riso bianco. ●

del chicco, riducendo la sua capacità di assorbimento dei liquidi. Il mutamento è visibile a occhio nudo: il chicco parboiled è traslucido e ambrato. Questo riso può essere cotto più a lungo senza disgregarsi e proprio per tale caratteristica è largamente usato nella ristorazione e nelle mense collettive, con grande disappunto degli estimatori del riso che non ne amano l'«effetto gomma» sotto i denti e l'«estraneità» ai condimenti.

La metà del riso consumato nel mondo è parboiled e anche in Italia il suo consumo è in forte incremento. Si trovano in commercio anche risi parboilizzati di varietà tradizionali che spesso riportano sulla confezione insieme alla dizione «non scuoce» la destinazione d'uso, ad esempio per insalate, risotti... e questa è un po' una contraddizione in termini visto che il risultato finale della parboilizzazione è una standardizzazione, ossia ogni riso diventa uguale a un altro, fatta eccezione per la dimensione del granello. Eppure se anche in Italia, culla delle pre-

parazioni culinarie che mal si adattano al parboiled, il suo consumo aumenta una qualche ragione ci sarà.

Sicuramente nel nostro Paese si cucina meno, cioè è diminuita la familiarità con i fornelli e forse anche la voglia di rischiare che il riso scuocia, ma forse qualche responsabilità va ricercata anche nella qualità non sempre eccelsa dei risi in commercio, anche di varietà tradizionali. Per meglio comprendere questa affermazione, che investe una piccola parte della produzione risiera italiana, bisogna entrare nel merito degli elementi che determinano la qualità di un riso e le possibilità di frode.

## GLI ELEMENTI DELLA QUALITÀ

Il percorso della qualità comincia, per il riso come per molte altre colture agricole e per i loro derivati, in campo. Le condizioni climatiche e le caratteristiche dei terreni fanno sì che una specie, in generale, e una varietà in particolare ben si

## Tipologie e caratteristiche delle varietà

Il riso italiano è classificato in quattro gruppi – comune o originario, semifino, fino e superfino – ma più frequente è la classificazione europea, che distingue riso tondo (lungo fino a 5,2 mm), medio (da 5,2 a 6 mm), lungo A (oltre i 6 mm, ma con una forma tozza), lungo B (oltre i 6 mm ma con una forma affusolata) e comunque in entrambi i casi si prendono in esame le dimensioni del granello.

Accanto alle dimensioni del granello, a determinare i tempi e il comportamento in cottura delle diverse varietà sono alcune caratteristiche chimico-fisiche dell'amido contenuto nella cariosside.

La tenuta alla cottura è direttamente proporzionale al contenuto di amilosio del riso, proprio di ogni varietà. Infatti, l'amido presente nel chicco, composto di amilosio e amilopectina, sottoposto alla cottura modifica la sua struttura. I granuli di amido, idratandosi progressivamente, si gonfiano e una frazione di amilopectina passa nella soluzione e poi, se il riscaldamento si prolunga, la stessa cosa avviene anche per una frazione di amilosio.

Più la proporzione di amilosio è bassa, più significativo sarà questo processo denominato gelatinizzazione, che determina l'indice di collosità di una varietà che risulta inversamente proporzionale alla capacità di mantenere i chicchi compatti in cottura e, al contrario, direttamente proporzionale alla facilità di mantecatura.

Il successo dei risi indica, che oggi coprono in Italia una superficie di oltre 60.000 ettari sui 228.000 totali, è esploso negli anni 80 con la commercializzazione in Europa del Thaibonnet proveniente dalla California e si è consolidato negli anni 90. Esistono in questa categoria anche risi profumati o **aromatici**, come il Basmati e il Jasmin, che durante la bollitura emanano aromi gradevoli, di cui la varietà più curiosa e di moda è il Venere o riso nero, che ha tempi di cottura lunghissimi.

### VARIETÀ TRADIZIONALI

Di solito si sceglie il riso non tanto in base alla categoria di appartenenza, seppure questa aiuta a «raccapezzarsi» sulle caratteristiche generali, quanto in base al piatto che si vuole preparare.

**Arborio.** È un riso superfino che prende il nome dalla cittadina vercellese dove ebbe origine nel 1946 per derivazione dal Vialone. È un riso storico che per molti anni è stato, specie all'estero, sinonimo di riso italiano di qualità. Tra i risi italiani è quello che ha i chicchi più grandi, si presta ottimamente per la preparazione di risotti e timballi.

**Balilla.** Chiamato anche originario, perché deriva per selezione dalla prima varietà di riso coltivata in Italia e, fino a un secolo fa, l'unica. È un riso dai chicchi piccoli e tondeggianti, con un alto potere di assorbimento e di crescita in cottura. È la varietà più adatta per minestre e zuppe, ma anche a piatti come «panissa», riso col nero di seppia, dal «riso e rane» ai «risi e bisì». Trova il suo impiego ideale in tutti i tipi di dolci di riso (torte, frittelle, budini), in timballi, crocchette, arancini e supplì.

**Carnaroli.** Riso superfino che occupa insieme al Vialone Nano i livelli qualitativi più alti della produzione italiana, è considerato per le sue qualità da chef e appassionati il «re dei risi» e in particolare dei risotti. L'amido del Carnaroli ha una composizione particolare, molto ricca di amilosio, che rende i chicchi decisamente consistenti e assicura perdite minime durante la cottura, garantendo nel contempo una buona capacità di assorbimento. La sua nascita risale al 1945 dall'incrocio tra il Vialone e il Lencino.

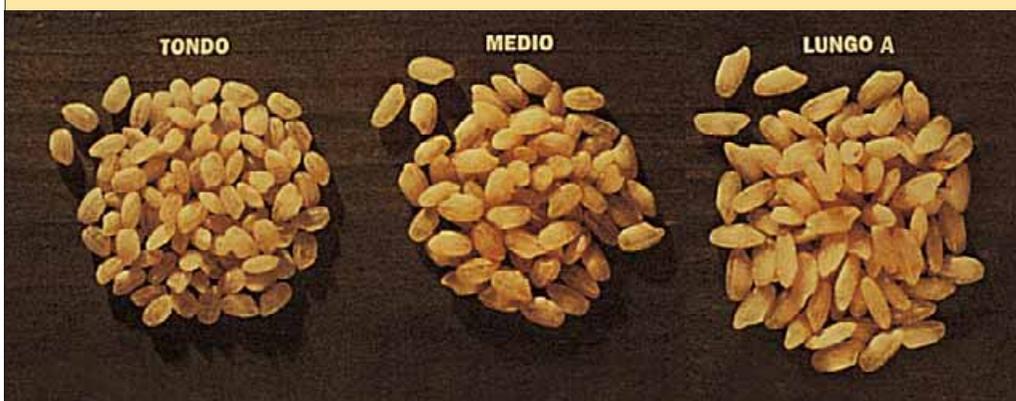
**Baldo.** Riso superfino di diffusione recente (anni 60), derivato dall'Arborio. I chicchi sono lunghi

e grossi con struttura cristallina e compatta e un'ottima capacità di assorbimento. Il suo impiego è ideale per risotti, timballi, risi al forno o fritti, come sartù, tiella, torte di riso alla toscana e arancini.

**Roma.** Riso superfino molto simile al Baldo dai chicchi grossi e semifusolati. Trova impiego nelle stesse preparazioni del Baldo.

**Sant'Andrea.** Deriva per selezione dalla varietà Rizotto. Appartiene al gruppo dei risi fini ed è caratterizzato da chicchi a struttura compatta. Grazie a questa caratteristica è eccellente bollito e consumato come contorno al posto del pane o delle patate. È tuttavia un riso molto versatile: nel Vercellese, sua zona di produzione, è soprattutto impiegato per i risotti tradizionali e le minestre di riso.

**Vialone Nano.** È una varietà antica (fine degli anni 30). La sua coltivazione è uscita dai confini iniziali delle province di Mantova e Verona, per adattarsi a tutte le zone della Pianura Padana, soltanto nel corso degli anni 60. È un riso semifino, simile a quello di molti risi comuni, ma ha nella sua genealogia una delle varietà, il celebre Vialone ormai scomparso, di più grande livello qualitativo tra i risi italiani, e ne conserva molte caratteristiche che ne fanno un riso ideale per insalate e soprattutto per risotti fluidi.



### CLASSIFICAZIONE EUROPEA

Il riso **tondo** è così definito per via dei suoi chicchi piccoli e rotondi che assorbono in fretta acqua e condimenti, cuociono velocemente (12-13 minuti) e tendono a scuocere: si usa perciò particolarmente per le minestre in brodo o nei dolci di riso. Questi risi, tra cui Balilla e Selenio, hanno un'ottima attitudine alla trasformazione in riso soffiato, infatti ne esportiamo gran quantità in Inghilterra proprio a questo scopo.

Il riso **medio** è ideale per risotti e minestre, quando cioè il chicco deve cuocere più a lungo (13-15 minuti), ma deve mantenere la sua consistenza. È adatto per i contorni e i supplì.

Il riso lungo tiene bene la cottura che va dai 14 ai 20 minuti. Il **lungo A** proviene da varietà di tipo japónica ed è utilizzato prevalentemente per risotti, tenendo la cottura grazie all'elevato contenuto di amilosio; il **lungo B** proviene da varietà di tipo indica e i due si differenziano per le attitudini gastronomiche. Questi ultimi non assorbono i condimenti e sono adatti per insalate e per accompagnare secondi piatti come è nelle abitudini alimentari dei popoli del Nord Europa, grandi consumatori di questi risi e destinatari di gran parte delle nostre esportazioni.

adattino all'ambiente di coltivazione e diano i migliori risultati qualitativi. Nel caso del riso, importantissimo è non «spingere» la coltura con concimazioni di azoto, perché questa forzatura, pur a fronte di aumenti di produzione, induce grandi percentuali di grani immaturi, gessati e malformati, che ne inficiano il livello qualitativo. Stesso risultato negativo si ottiene anticipando troppo la trebbiatura, per questo è indispensabile che il ciclo vegetativo della varietà sia sufficientemente corto per arrivare alla maturazione ottimale precocemente, oltre che per sfuggire ai freddi primaverili.

Il riso non perfettamente maturo scuoce più facilmente, perché la struttura delle cellule amidacee nella cariosside non è perfetta. Lo stesso avviene se il riso è stato male essiccato o mal conservato. Dopo la raccolta, quindi, particolare cura va posta nell'essiccazione, per giungere alla percentuale di umidità più indicata per la conservazione (13,5%). Una essiccazione effettuata a temperatura troppo elevata e condotta in modo troppo rapido può essere causa di microfessurazioni nei chicchi, con conseguenze sgradevoli al momento della cottura.

Attenzione è necessaria anche per la temperatura di conservazione del risone e per il tempo di permanenza nei silos, che non deve essere inferiore ai 60 giorni. In questo periodo di stoccaggio, infatti, nel chicco continuano processi fisiologici che rendono l'amido e le proteine meno solubili in acqua, quindi il riso più resistente alla lavorazione successiva e alla cottura.

Infine, nel procedimento di sbramatura e sbiancatura (vedi *riquadro* a pag. 63) per ottenere la migliore qualità è necessario evitare un riscaldamento del riso nel passaggio attraverso le macchine e far lavorare le sbiancatrici in modo delicato sul chicco – esistono sbiancatrici «tipo Amburgo» in grado di farlo – arrestando la trasformazione alla fase di «secondo lavorato». In caso contrario il riso, fragile, si spezza più facilmente o si spunta. Il riso quanto più è raffinato e reso apparentemente bello con una profonda lavorazione, tanto più perde la consistenza durante la cottura, acquista maggiore collosità, è soggetto a perdite d'amido più elevate nel liquido di cottura. Il pericarpo del seme, cioè la parte più esterna del chicco sbramato, ai fini della qualità deve essere parzialmente conservato, anche se il riso assume un colore leggermente grigio; questo vale per il suo valore nutritivo, ma soprattutto per quello gastronomico. Durante la cottura il pericarpo trattiene i granuli d'amido in via di gelatinizzazione e regola la penetrazione dei liquidi di cottura all'interno del chicco, uniformandone la consistenza e riducendone la collosità.

Per passare dalla teoria alla pratica, prendiamo ad esempio la varietà Arborio, superfino per la classificazione italiana e lungo A per quella europea (vedi *riquadro* a pag. 64), che è una varietà tradizionale da risotto.

L'Arborio ha grandi chicchi allungati (i



più grandi tra i risi italiani) e, a patto che sia sbiancato sino allo stadio del «secondo lavorato» ha un comportamento in cottura che permette di ottenere un risotto al dente, ma anche molto ben mantecato, cioè cremoso. Non completamente sbiancati, i suoi grandi chicchi si gonfiano e si allungano senza perdere compattezza nella «mandorla» amidacea interna, mentre in superficie cedono un quantità di amido che permette di ottenere nei risotti, ma anche nelle minestre tradizionali, quella cremosità e morbidezza che tanto piace agli amanti del riso.

Al contrario, sbiancato ulteriormente, persi tutti i tegumenti del pericarpo, il chicco si sfalda e perde tutte le caratteristiche di piacevolezza. Proprio questo fatto ha permesso le numerose frodi che negli ultimi decenni hanno colpito l'Arborio: sfruttandone il nome prestigioso, è stato sostituito con risi meno pregiati e meno costosi. I chicchi di Arborio lavorati sino ad eliminare tutto il pericarpo e tutto il germe diventano indistinguibili da quelli di risi di qualità decisamente inferiore. Da tutte queste considerazioni sulla qualità si comprende come per tutte le varietà tipiche di riso italiano sia indispensabile, per ottenere un prodotto che ne rispetti la qualità e la tipicità, che la produzione e la trasformazione seguano un rigoroso disciplinare suggellato dai marchi di origine europei.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Il riso è un ottimo alimento di alta resa energetica e di facile digeribilità, favorisce l'abbassamento della pressione sanguigna elevata, è utilissimo nelle coliti e nelle fermentazioni intestinali, è fondamentale nella cura della diarrea e, se consumato allo stato integrale, anche della stitichezza. È inoltre il cereale più indicato per la dieta di chi soffre di insufficienza renale: è infatti povero di proteine e di sodio. Una alimentazione ricca di riso favorisce quindi l'eliminazione delle scorie azotate e contrasta la ritenzione idrica.

Non esistono controindicazioni al consumo di questo cereale e non a caso è proprio con il riso che viene iniziato lo svezzamento. Per questo delicato periodo dello sviluppo psicofisico, il riso è infatti da preferire ad altri cereali sia per le sue elevate caratteristiche di digeribilità, sia per l'assenza di glutine nella sua composizione. Il glutine è una proteina che può a volte determinare fenomeni di intolleranza se consumata nei primi mesi di vita.

**Paolo Pigozzi**

Medico nutrizionista



Grande è la suggestione dei paesaggi con le risaie allagate

## NUOVI PRODOTTI A BASE DI RISO

Le rinomate caratteristiche dietetiche di leggerezza, digeribilità e di assenza del glutine – che lo rendono adatto ai celiaci – sono, unitamente alla volontà di farlo conoscere anche all'estero e di conferirgli valore aggiunto (prodotto-servizio), alla base del fiorire di una grande quantità di prodotti che lo vedono protagonista.

Ci sono preparazioni in cui il riso è precotto, liofilizzato e già miscelato a tutti gli altri ingredienti per preparazioni culinarie, come il risotto, per renderne più semplice e velocizzarne la preparazione anche a coloro che non hanno dimestichezza con la cucina italiana, magari all'estero.

Esiste una gamma vastissima di prodotti. La **pasta di riso**, alternativa a quella di grano duro, utilizzata soprattutto da chi deve attenersi a una dieta priva di glutine, dà un apporto calorico molto basso e un elevato senso di sazietà.

Il **latte di riso** è usato, in particolare, dalle persone intolleranti o allergiche al lattosio di cui è privo, come d'altra parte non contiene colesterolo, grassi animali e glutine.

Con il latte di riso vengono preparati anche dolci e dessert.

**Biscotti, cracker, grissini e gallette di riso** sono consigliati nei programmi dietetici ad apporto energetico controllato. Esistono anche merendine, snack e birra. L'**olio di riso**, oltre ad avere un basso apporto calorico, contiene un principio attivo esclusivo: il gamma-orizanolo, fitosterolo che è in grado di abbassare le concentrazioni di colesterolo «cattivo» LDL.

Anche la cosmesi sfrutta gli aspetti benefici del riso, in particolare del suo amido che ha una grande efficacia curativa e concorre, unitamente all'olio di riso, alla preparazione di creme, unguenti e saponi da bagno dalle proprietà emollienti e nutritive.

Insomma ce n'è per tutti i gusti e tutte le pelli e viene da chiedersi se l'aumento del consumo pro capite in Italia, prodotti derivati compresi, passato da 5,4 chilogrammi circa a 7, non sia dovuto proprio alla capacità dell'industria di intercettare i nuovi stili di vita e proporre nuovi prodotti a base di riso, oppure ai consumi dei tanti immigrati extracomunitari abituati a cibarsi di riso nei Paesi d'origine.

**Clementina Palese**

## ORGANISMI DI TUTELA E VALORIZZAZIONE

**Ente nazionale risi.** L'Ente svolge un'intensa attività sia per quanto riguarda la ricerca sul riso che per la promozione e la tutela del settore risicolo italiano.

Per informazioni: Piazza Pio XI, 1 - 20123 Milano - Tel. 02.8855111 - Fax 02.865503 - info@enterisi.it - [www.enterisi.it/index.jsp](http://www.enterisi.it/index.jsp)

**Consorzio per la tutela del Riso «Vialone Nano Veronese».** Via Vittorio Veneto - Casella Postale 69 - 37063 Isola della Scala (VR) - Tel. 045.6630815 - Fax 045.7300397 - info@vialonenanoveronese.com - [www.vialonenanoveronese.com](http://www.vialonenanoveronese.com)

**Associazione «Riso di Baraggia».** c/o Consorzio Ovest Sesia Baraggia - Via Fratelli Bandiera, 16 - 13100 Vercelli - Tel. 0161.283811 - Fax 0161.257425 - zona.baraggia@ovestsesiabaraggia.it

**Consorzio «Riso Sant'Andrea Piemonte».** Via Carisio, 66 - 13048 Santhià (VC) - Tel. 0161.931879 - Fax 0161.923216 - riseriprovera@tin.it

**Consorzio volontario di tutela e valorizzazione varietà tipiche di riso italiano e delle sue tradizioni.** Il Consorzio è una libera associazione che riunisce produttori (aziende agricole) e trasformatori (riserie) e produttori-trasformatori con l'obiettivo comune di una «politica della qualità» nella produzione di riso o più esattamente di varietà pregiate di riso italiano: Arborio, Balilla, Baldo, Carnaroli, Roma, Sant'Andrea e Vialone Nano. È il riferimento per l'igp e le dop «Valle del Po».

Per informazioni: c/o sede Camera di commercio - Piazza Zumaglini, 14 - 13100 Vercelli - Tel. e fax 0161.250831 - info@varietarisoitaliano.com - [www.varietarisoitaliano.com](http://www.varietarisoitaliano.com)

**Promoriso.** Si tratta di un'associazione costituita da Coldiretti, Cia e Confagricoltura delle province di Vercelli, Novara, Pavia, Milano e Ferrara per promuovere l'immagine del riso e del suo territorio di produzione.

Per informazioni: Via Perrone 2/A - 28100 Novara - Tel. 0321.398217 - Fax 0321.612524 - promoriso@libero.it

**Aire.** Associazione industrie risiere italiane - Via B. da Feltre, 6 - 27100 Pavia - Tel. 0382.720479 - Fax 0382.717490 - aire@rice.it

**Associazione Donne & Riso.** c/o sede Camera di commercio - Piazza Zumaglini, 14 - 13100 Vercelli - Tel. e fax 0161.250831 - vercelli@confagricoltura.it

**Accademia del riso.** Via Duchessa Jolanda, 36 - 13100 Vercelli - Tel. 0161.250045 - Fax 0161.259095 - ascomvc@tin.it