

Coldiretti, Riso (invasione dall'estero) unico cereale non prodotto in Campania

Comunicato - 05/08/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it

Dal Sud al Nord la difesa dei prodotti di eccellenza unisce l'’Italia. Dalla Campania arriva la solidarietà di Coldiretti ai produttori di riso del Nord, che hanno visto crescere nel primo trimestre del 2016 le importazioni dall'estero del 74%. Nel 2015 le importazioni hanno fatto segnare il record storico di 219,4 milioni di chili. I dati arrivano da un'analisi della Coldiretti relativa ai dati Is sul commercio estero che evidenziano un vero e proprio boom degli arrivi, causando un forte squilibrio produttivo e commerciale nell'ambito della filiera risicola italiana determinato soprattutto dalle importazioni sconosciute di riso lavorato provenienti da Paesi che operano in regime Eba a dazio zero, in particolare la Cambogia e Myanmar. «Nella nostra regione – afferma Salvatore Loffreda, direttore di Coldiretti Campania – il riso è l'unico cereale che non si produce. Ma nella tradizione culinaria campana se ne fa ampio uso in abbinamento alle nostre eccellenze agroalimentari. Pensiamo solo al famoso sartù napoletano, nato dalla fantasia dei cuochi partenopei che nel ‘700 presero spunto dai “monsùrdquo; francesi aggiungendo il pomodoro, la provola, la mozzarella e l'olio extravergine d'oliva. Pertanto esprimiamo vicinanza ai produttori di Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e Sardegna. La battaglia per la trasparenza e la tracciabilità delle materie prime non ha confini regionali. I fenomeni di concorrenza sleale colpiscono tutto il made in Italy con gli stessi meccanismi. Quando i consumatori non vengono messi nelle condizioni di conoscere l'origine dei prodotti che acquistano sugli scaffali, la ricaduta a cascata nell'economia nazionale arriva fino al più piccolo dei nostri produttori agricoli. Lo sappiamo bene qui dove stiamo portando avanti una forte battaglia in difesa del pomodoro San Marzano, della mozzarella di bufala, dell'olio extravergine, del grano e di tutte le eccellenze agroalimentari regionali». Proprio per sostenere un mercato molto importante per la nostra economia arriva ora “il Giglio”, il primo riso aromatico tutto italiano per garantire gusto e sicurezza in tavola che i consumatori potranno trovare in vendita con il nome di “Riso Gallo Aroma”. L'idea di creare una nuova varietà che possa andare incontro al consumatore finale ma che allo stesso tempo incontri l'esigenza esotica dettata da un'economia senza confini nasce dalla collaborazione di Riso Gallo, azienda storica leader di mercato da sempre attenta all'innovazione, con le istituzioni collegate a questo mercato come SIS (Società Italiana Sementi) e FIR (Filiera Italiana Riso), assieme a Coldiretti. La nuova varietà, aromatica a profilo lungo B, dal punto di vista agronomico risponde al nome di Giglio e rappresenta una vera rivoluzione per il nostro mercato poiché Riso Gallo Aroma si avvicina come aspetto ai classici risi dell'Est asiatico, ma si arricchisce di una tradizione di sapore e consistenza tutta mediterranea. Presenta, infatti, un'aromaticità floreale, che ricord

quella del Basmati, varietà di riso tipica dell'India e del Pakistan, ma
è prodotto interamente in Italia rispettando gli standard Europei di sicurezza e
controllo oltre che evitare le emissioni generate dal trasporto di ingenti
quantità di riso da Paesi così lontani.

Comunicato - 05/08/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it