

Gusto


CAIRORCS MEDIA

IL SISTEMA FIERISTICO

Riccardo Caravita, brand manager di Tuttofood, presenta la X edizione della fiera che riunirà a Rho Fiera Milano i protagonisti dell'agroalimentare, la prima targata Fiere di Parma e KoelnMesse



L'IMPEGNO DI COLDIRETTI

In risposta a dazi e allarmismi salutistici, «serve una forte azione diplomatica per tutelare il made in Italy». L'impegno del presidente Ettore Prandini per rafforzare la nostra leadership

Courtesy: Tuttofood



Una stagione di cambiamento



Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura

Il settore primario vive una stagione di cambiamento per accrescere la sua competitività e affrontare sfide e opportunità con l'obiettivo teso all'equità e alla sostenibilità. Ne parliamo con Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura.

Quali sono le parole chiave dell'azione di Confagricoltura nel 2025?

«Europa, Ngt e agroenergie: sono le nostre

TUTTOFOOD

>>> segue a pag. 3

ALL'INTERNO



Le sfide del Masaf

Francesco Lollbrigida conferma la centralità del settore primario



Expo del Made in Italy

Si terrà a bordo di una nave da crociera, con 30 imprese italiane

Innovazione e sostenibilità

OP La Maggiolina: avanguardia nella coltivazione bio di alta qualità

Da nord a sud del Belpaese

Gioacchino Bonsignore, giornalista e curatore della nota rubrica Gusto del Tg5, commenta il via libera ai vini dealcolati, il cambiamento nei consumi e il rischio dei dazi Usa per affrontare le sfide del settore

Gioacchino Bonsignore porta nelle case degli italiani il sapore più autentico del cibo e del vino, valorizzando le eccellenze dei territori. Con le sue seguitissime rubriche del Tg- Gusto, Gusto Verde e Gusto Di Vino- racconta le filiere agroalimentari, spina dorsale dell'export italiano, dà voce ai suoi protagonisti e mostra i luoghi di produzione. Con il giornalista siciliano, facciamo il punto sul settore vitivinicolo, che deve affrontare molteplici sfide.

Con tre anni di ritardo dal regolamento europeo, l'Italia si adegua e consente la produzione dei vini alcol free anche nel nostro Paese.



Gioacchino Bonsignore, caporedattore Tg5 e responsabile della rubrica Gusto

Anche l'edizione 2025 di Vinitaly aprirà ai prodotti dealcolati. Come valuta questa innovazione? Il settore vitivinicolo italiano è pronto?

«Non ritengo, francamente, che si tratti di una grande innovazione. È un'apertura che andava fatta e recepita da parte dell'Italia dal punto di vista del regolamento. Credo, infatti, che anche i produttori di uve da vino debbano avere la massima libertà di produrre i cosiddetti dealcolati. Sarei però cauto a inserire queste bevande nella categoria vino, in quanto la mancanza di alcol le rende più simili al succo di frutta. È un prodotto nuovo, che le tecnologie oggi

>>> segue a pag. 6

Dalla Sardegna, una risposta italiana all'aroma orientale

Carlo Ferrari racconta l'azienda Riso iFerrari che, con i suoi oltre 60 anni di esperienza e prodotti come il riso Apollo, rappresenta una realtà leader della risicoltura italiana

C'è stato un tempo in cui i risi aromatici provenienti da terre lontane sembravano l'unica scelta per chi cercava gusto e leggerezza nel piatto. Oggi, però, qualcosa sta cambiando. Gli italiani continuano ad amare il riso — alimento sempre più consigliato da nutrizionisti per la sua digeribilità, il basso contenuto di grassi e l'alto potere saziante — ma lo fanno con una nuova attenzione alla provenienza e alla sostenibilità. A guidare questo cambiamento è una crescente esigenza di trasparenza nella filiera, rispetto per l'ambiente e valorizzazione dei prodotti locali.

In questo contesto, si fa strada una varietà 100 per cento italiana che non ha nulla da invidiare ai profumi esotici: il riso Apollo, coltivato con passione dall'azienda Riso iFerrari nella fertile piana di Oristano, in Sardegna.

«Il riso aromatico non è più un'esclusiva d'importazione. Oggi, l'eccellenza si coltiva anche nei nostri campi - spiega il direttore commerciale di Riso iFerrari, Carlo Ferrari - e il nostro riso Apollo ne è la prova più profumata. È una varietà nata insieme al centro della Sa.Pi.Se., una società con cui facciamo ricerca sul miglioramento genetico del riso e il conseguente sviluppo di nuove varietà per ottenere risi più moderni come l'Apollo, che è un riso aromatico a chicco lungo B, naturalmente profumato, nato per sod-

La Società Agricola iFerrari ha sede a Cabras (Or) - www.risoiFerrari.com



COMPOSIZIONE EQUILIBRATA

Il riso aromatico Apollo, facilmente digeribile, ha un basso contenuto di amido, il che lo rende ideale anche per chi segue diete ipocaloriche o bilanciate

disfare chi vuole un'esperienza sensoriale delicata ma autentica. Ma ciò che lo rende davvero speciale è il contesto in cui cresce: un territorio ancora puro, ventilato dal maestrale, dove la coltivazione è attenta, sostenibile e rispettosa delle risorse naturali». Apprezzato dai nutrizionisti per la sua composizione equilibrata, l'Apollo è naturalmente privo di glutine, facilmente digeribile e ha un basso contenuto di amido, il che lo rende ideale anche per chi segue diete ipocaloriche o bilanciate.

In cucina è un alleato versatile: perfetto nelle insalate estive, ottimo nei piatti asiatici o mediterranei, si presta anche a preparazioni più raffinate grazie alla sua capacità di restare sgranato e fragrante. Unisce il sapere agricolo alla voglia di innovare, portando in tavola non solo un sapore, ma una storia. Ed è una storia davvero di eccellenza quella de iFerrari, come si evince dalle parole di Carlo Ferrari: «La nostra è un'azienda storica perché nasce con l'avvento della risicoltura in Sardegna. Mio nonno Giovanni, nel 1938 da Brescia venne nell'isola e avviò per la prima volta questa attività nella piana di Arborea. Mio padre Angelo Mario Ferrari, poi, decise di mettersi in proprio acquistando la tenuta agricola di Pinna Manna nella Piana di Oristano, con i terreni affacciati sul Golfo, un territorio particolarmente vocato alla risicoltura grazie alle sue condizioni climatiche. Nel 1978 diventa cofondatore della Cooperativa Sardo Piemontese Sementi (Sa.pi.se.), leader in Italia nel settore e plu-

ripremiata per le sementi da riso, con la quale l'Azienda iFerrari lavora tuttora proseguendo con un alto standard di qualità». Oltre alla qualità, chi sceglie l'Apollo fa anche una scelta etica. L'azienda Riso iFerrari, con oltre 60 anni di esperienza, rappresenta infatti una realtà importante della risicoltura italiana: ha ricercato nuove tecniche d'avanguardia per un'agricoltura sostenibile, adotta pratiche a basso impatto ambientale, utilizza energia da fonti rinnovabili e si interessa alla tutela delle zone umide che circondano l'azienda collaborando con la Fondazione MedSea (Mediterranean Sea and Coast Foundation, impegnata per la cura e la gestione sostenibile delle risorse marine e costiere della Sardegna e del Mar Mediterraneo). «Ormai da più di 10 anni la sostenibilità è al centro della nostra strategia aziendale, abbiamo realizzato un impianto

fotovoltaico di 1 Mw che ci rende auto-sufficienti. Siamo stati tra i primi in Italia ad usare i droni per la mappatura delle risaie e questo ci consente di avere un'agricoltura di precisione, perché ci fornisce dei dati che ci permettono, attraverso dei sofisticati software, di gestire l'acqua, la concimazione in modo mirato e preciso, intervenendo solo dove c'è realmente bisogno, permettendo anche di monitorare in modo preciso e dettagliato lo stato di salute delle coltivazioni. I dati rilevati in volo, come l'indice di vitalità del riso, il suo stress idrico, eventuali attacchi da agenti patogeni, l'umidità e la temperatura del terreno, si sono rivelati importantissimi ai fini del miglioramento sulla produttività e sulla qualità oltre alla diminuzione dei costi aziendali e alla riduzione degli impatti ambientali».

Tutta la produzione di Riso iFerrari è certificata Sqnpi e adotta anche un rigoroso sistema di rintracciabilità dei prodotti. Tanti sono i progetti che Carlo Ferrari ha in mente per la crescita dell'azienda: «Abbiamo di recente partecipato a un bando europeo per il controllo, attraverso l'intelligenza artificiale, dell'acqua. Sofisticati sensori vengono messi all'ingresso e uscita delle bocche dove scorre l'acqua per le risaie; diamo indicazioni al software su qual è l'acqua necessaria per la risaia e tutto poi si autocontrolla in base alle esigenze della risaia stessa. Questo sistema permette di essere più precisi rispetto al controllo umano e di evitare sprechi inutili dell'acqua, utilizzando solo quella veramente necessaria. Tra i prossimi obiettivi c'è quello di costituire una start up che si dedichi solo all'innovazione, coprendo il lato agricolo e quello industriale, coinvolgendo aspetti come il packaging e lo sviluppo di nuovi prodotti».

■ Bianca Raimondi

UNA VASTA GAMMA

Tra i prodotti dell'azienda Riso iFerrari troviamo Carnaroli, Arborio, Ermes, Artemide e gli snack di riso: Le Nuvole d'Angelo, snack triangolari che possono essere sgranocchiati come delle patatine ma molto più sani, non sono infatti fritti, sono gluten free e 100 per cento artigianali. Ottimi da soli, possono anche essere gustati con delle salse. Riso Ermes è un riso rosso integrale e aromatico, ricco di antociani, preziosi alleati antiossidanti e antitumorali.

Il Carnaroli è invece ideale per risotti e ricette tradizionali. Tutti i prodotti dell'azienda si possono trovare nella grande distribuzione, nei negozi specializzati e online.