

# Il Riso del Delta del Po IGP ambisce a diventare anche BIO

scritto da Redazione | 12/07/2020



## **Il progetto Competibioriso mira ad innalzare la competitività di questo riso attraverso coltivazioni ecostenibili e nuovi prodotti biologici, connotati da aspetti nutraceutici unici**

Il **Riso del Delta del Po IGP** è un prodotto di altissima qualità fortemente legato alle peculiarità del territorio di produzione che vanta un clima particolarmente adatto a questa coltivazione e terreni fertili vicino al mare.

L'intero comparto, anche grazie all'attività compiuta dal **Consorzio di Tutela**, da anni si impegna a **promuovere la qualità del prodotto e a tutelare il consumatore dalla contraffazioni**. In questa direzione, è stato lanciato il progetto "**Competibioriso**" finalizzato a migliorare la competitività del **Riso del Delta del Po**, incentivare l'innovazione e la diversificazione con nuovi prodotti biologici e connotati da **aspetti nutraceutici**. Il tutto migliorando la sostenibilità economica e ambientale delle produzioni.

### **Riso del Delta del Po IGP: caratteristiche e varietà**

Il **Riso del Delta del Po IGP** viene coltivato in una zona compresa tra l'Emilia-Romagna e il Veneto, in particolare nelle **province di Ferrara e Rovigo**. L'intera area beneficia dell'ambiente incontaminato del [Parco Naturale del Delta del Po](#) le cui caratteristiche pedoclimatiche influenzano positivamente le coltivazioni dalle quali si ottiene un prodotto di grad pregio.

Siamo in presenza di terreni di natura alluvionale, molto fertili per la vicinanza al mare e per la forte componente torbosa e minerale. La scarsa umidità e le brezze marine, mantengono le piante di riso asciutte e più sane, riducendo il ricorso a trattamenti chimici.

Tali specificità, unite a quelle nutrizionali ed organolettiche, rendono il Riso del Delta del Po unico ed irripetibile tanto da ricevere, nel 2009 il riconoscimento del marchio d'eccellenza di Indicazione Geografica Protetta.

Sul mercato questo riso viene commercializzato nelle **varietà Carnaroli, Arborio, Baldo, Volano** e, a seguito di una recente modifica al Disciplinare di produzione, sono consentite anche le varietà **Caravaggio, Cammeo, Keope, Telemaco e Karnak**. Tutte le varietà, comunque, hanno in comune la consistenza dei chicchi che tengono la cottura e assorbono bene liquidi e condimenti.

A fronte di una grande bontà e digeribilità, dal punto di vista nutrizionale, il **Riso del Delta del Po IGP** è anche **ipoallergenico e ricco di proteine**, ha proprietà antiossidanti e apporta acidi grassi essenziali quali **Omega3** e Omega6.

## **Il progetto Competibioriso**

Il progetto Competibioriso, cofinanziato dai fondi PSR Regione Emilia-Romagna, ha visto la collaborazione di diversi soggetti tra cui il Consorzio di Tutela, Grandi Riso, Ente Nazionale Risi, Consorzio Futuro in Ricerca insieme ad UNIFE, e Areté.

L'obiettivo dell'iniziativa è stato quella di **incentivare l'innovazione e la diversificazione** del Riso per soddisfare le esigenze di mercati crescenti, senza perdere di vista la **sostenibilità economica e ambientale** delle produzioni della zona.

Per raggiungere queste finalità sono stati fissati una serie di obiettivi specifici:

1. Introdurre la risicoltura biologica negli areali del Delta del Po
2. Sviluppare una linea di riso integrale biologico di facile impiego per i consumatori
3. Caratterizzare e promuovere le qualità del territorio presenti nel riso biologico del Delta del Po per una sua iscrizione all'IGP.

## **Perché il riso biologico**

Rispetto a quello tradizionale, il **riso biologico viene prodotto senza l'uso di prodotti fitosanitari di sintesi**, incentiva tecniche colturali a basso impatto ambientale e, grazie alle nuove tecnologie, si mira a produrre localmente un riso dalla doppia caratteristica: BIO e IGP.

Il **progetto Competibioriso** ha messo a punto le linee tecniche per la produzione del riso biologico nell'areale del Delta del Po allestendo campi dimostrativi per il confronto varietale con alcune cultivar ammesse dal Disciplinare di produzione del Riso IGP, Carnaroli e Arborio, alle quali è stata aggiunta la varietà Baldo.

Al campo di riso biologico è stata applicata la sperimentazione della tecnica di **semina attraverso pacciamatura biodegradabile/compostabile** che ha dimostrato un abbattimento delle erbe infestanti e un ottimo livello qualitativo del prodotto raccolto. Le analisi UNIFE, inoltre, hanno evidenziato che la coltivazione in biologico migliora le già ottime caratteristiche della coltivazione convenzionale con un incremento del contenuto di calcio e sodio, oltre a potassio, magnesio, ferro, manganese e zinco.

Per informazioni: [www.risodeltapoigp.it](http://www.risodeltapoigp.it)