

## Concorso di idee “Good idea wanted”

### TITOLO DEL PROGETTO

### Il Sor-Riso della Lomellina: dalla coltura alla cottura!

### ABSTRACT

**Introduzione:** il riso, forse il più antico cereale conosciuto dall’uomo, il cui nome scientifico è *Oryza sativa* appartiene alla famiglia delle Graminacee ed è tra i cereali più consumati e coltivati al mondo. Nel 2020, in Italia, si è riscontrato un incremento del 16% sulla vendita di riso, probabilmente favorita dall’emergenza Covid che da un lato ha incoraggiato la preparazione casalinga dei pasti e dall’altro ha generato una svolta verso il consumo di cibi più salutari.

Dalle risaie “Made in Italy”, concentrate prevalentemente in tre province del Piemonte e della Lombardia (Vercelli, Pavia e Novara), nascono opportunità di lavoro nell’intera filiera sia come dipendenti sia come imprenditori e generano uno straordinario impatto sul paesaggio, sull’ambiente e sulla biodiversità con 200 varietà di riso iscritte nel registro nazionale: dal Carnaroli al Vialone Nano passando per il Roma ed il Baldo.

### Obiettivo del progetto:

- assicurare una alimentazione sostenibile, favorendo il consumo di alimenti freschi e a km 0. L’alimentazione sostenibile è legata all’individuazione dei FOOD HEROES, in particolare agricoltori, che coltivano il riso nel territorio lomellino e che salvaguardano la biodiversità e mantengono un basso impatto ambientale preservando gli insetti impollinatori (agricoltura biologica);
- valorizzare le tradizioni locali attraverso l’ausilio di un addetto alla ristorazione, che realizzerà una ricetta con le tipicità della Lomellina (es. risotto con le rane, la ricetta lomellina si differenzia da altre analoghe per la cottura della rana che consente di ottenere un brodo molto ricco) e di un pasticciere, che ha creato un dolce tipico (città di Vigevano) partendo dal riso. Entrambe le ricette verranno inserite in un contesto di una sana ed equilibrata alimentazione;
- favorire le scelte alimentari che giovino alla nostra salute ed al sistema ambientale, analizzando gli aspetti positivi dell’acquisto dei cibi a km 0;
- promuovere l’attività fisica, illustrando i benefici di una camminata nelle campagne lomelline alla scoperta della coltura del riso (dalla semina al raccolto).

**Materiali e metodi:** interviste agli addetti ai lavori, quali agricoltori che salvaguardano la biodiversità, un cuoco che illustrerà passo per passo una ricetta utilizzando il riso ed i prodotti della tradizione locale ed un pasticciere che utilizza questo cereale come base per creare un dolce tipico della Lomellina (in particolare a Vigevano).

Tutte le interviste ed il materiale di supporto verranno raccolti in un video informativo-educativo, che sarà disponibile sul sito web di ASST Pavia nella settimana del World Food Day (11-16 ottobre 2021).

Inoltre, verrà distribuita una brochure sulle proprietà del riso e su come integrarlo in una sana ed equilibrata alimentazione durante una giornata informativa aperta al pubblico nella settimana dal 11 al 16 ottobre (salvo normative vigenti in materia sanitaria).

**Risultati attesi:** visualizzazione del video informativo-educativo da parte di un gran numero di cittadini, attiva partecipazione durante la giornata informativa, modificazione dello stile di vita attraverso scelte consapevoli (es. acquisto di prodotti biologici a km 0) ed incremento dell'attività fisica.

**Conclusioni:** far conoscere i FOOD HEROES locali, che con il loro lavoro e la loro passione garantiscono un approvvigionamento sostenibile e a km 0 ai cittadini, i quali attraverso la visione del video informativo-educativo e l'incontro informativo possono consapevolmente attuare delle scelte di vita più sane e salutari.

**Impatto del progetto:** incoraggiare nei cittadini una maggior sensibilità su temi quali sicurezza alimentare, nutrizione sostenibile, salvaguardia delle tipicità territoriali e consapevolezza che le nostre scelte alimentari incidono sia sulla nostra salute sia sul nostro pianeta.

La sottoscritta Pisocri Elisa dichiara di aver preso visione del Regolamento per la partecipazione al Concorso di idee *Good Idea Wanted 2021* e di accettare il Regolamento per la partecipazione al concorso di idee.

Data Vigevano, 18/06/2021

Firma

