

Dove acqua e natura dipingono le risaie

19 OTTOBRE

14.30-18.00

Riserva San Massimo
Gropello Cairoli (PV)

EVENTI GRATUITI
Iscrizione obbligatoria
tramite QR CODE



In Pianura Padana si coltiva gran parte del riso che oggi è consumato dai cittadini europei. Anche nel Parco del Ticino la **coltivazione del riso è molto diffusa**, tra Milano e Pavia. Le qualità organolettiche e nutrizionali di questo prodotto sono ben conosciute.

Quello che si sa meno, invece, è che **le risaie sono da tanti anni considerate come delle vere e proprie zone umide** per la loro ricchezza di specie di insetti, anfibi e uccelli legati agli ambienti d'acqua: negli anni novanta le risaie della Lomellina sono diventate addirittura Zona Protezione Speciale tutelata dall'Unione Europea.

Oggi questi ambienti sono a rischio per l'abbandono della tecnica tradizionale della **"semina in sommersione"** sostituita dalla **"semina in asciutta"** che comporta una diversa gestione dell'acqua in primavera con conseguenze negative sia per l'agricoltura sia per la biodiversità di questi ambienti umidi.

La Riserva San Massimo, che coltiva a riso buona parte delle sue terre agricole, è da diversi anni un esempio di integrazione tra la pratica della risicoltura e la cura degli ambienti naturali: l'equilibrio tra **risaie, fontanili, boschi di Ontani e Salici, alberature lungo i campi, fasce tampone** permette di adottare tecniche colturali a basso impatto e di disporre di acqua che con la semina in sommersione favorisce la ricarica delle falde.

Iniziativa realizzata nell'ambito di:

Gastronomia e paesaggi

Giornate in cascina alla scoperta di itinerari e prodotti a Marchio Parco Ticino

Con la partecipazione di Consorzio Produttori Agricoli Parco Ticino

Dove acqua e natura dipingono le risaie

19 OTTOBRE

14.30-18.00

Riserva San Massimo
Gropello Cairoli (PV)

EVENTI GRATUITI
Iscrizione obbligatoria
tramite QR CODE



programma

- 14.30 **Ritrovo e accoglienza**
- 15.00 **Saluti**
Silvia Bernini, Consigliere Agricoltura Parco del Ticino
- 15.30 **Tra agricoltura, risaie e biodiversità: viaggio "guidato e narrato" nella Riserva San Massimo**
(2 turni da 30 minuti ciascuno)
Dino Massignani, Direttore Riserva
Michele Bove, Parco del Ticino
- 16.45 **Aziende agricole a Marchio Parco Ticino**
Sandro Passerini, Presidente "Consorzio Produttori Agricoli Parco Ticino"

- 17.00 **Il riso e i risotti della Riserva San Massimo: proprietà organolettiche e nutrizionali**
Dino Massignani, Direttore Riserva
Chiara Lattuada e Fabio Manzoni, chef Riserva

Il territorio agricolo della Riserva San Massimo produce un riso di qualità eccellente: l'autentico Carnaroli, bianco e integrale. La sua coltivazione avviene esclusivamente all'interno della Riserva, il che lo rende un prodotto distintivo e pregiato grazie al luogo in cui viene coltivato e all'attenzione scrupolosa dedicata a ogni fase del processo, per preservarne le caratteristiche organolettiche: dalla selezione dei semi, all'essiccazione a basse temperature, passando per il riposo nei silos, fino alla tradizionale pilatura a pietra e al confezionamento in atmosfera protetta.

- 17.15 **DEGUSTAZIONE RISOTTO PRODOTTI A MARCHIO PARCO TICINO**
a cura della Riserva San Massimo
e del Consorzio Produttori Parco Ticino



NEL CORSO DEL POMERIGGIO:

Laboratorio artistico didattico per bambini "giociamo in risaia"
con le Guide Naturalistiche del Parco Cecilia Belotti e Caterina Cullati e merenda a base di prodotti a Marchio Parco Ticino

Prenotazioni: <https://linktr.ee/eventifagiana>
Evento gratuito con iscrizione obbligatoria:
max 60 persone adulte, max 40 bambini