

Dove acqua e natura dipingono le risaie

10 MAGGIO

10.00-13.00

Riserva San Massimo
Gropello Cairoli (PV)



il riso carnaroli compie 80 anni

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

10 MAGGIO

10.00-13.00

Riserva San Massimo
Gropello Cairoli (PV)



il riso carnaroli compie 80 anni

programma

- 10.00 **Ritrovo e accoglienza**
- 10.15 **Saluti**
Ismaele Rognoni, Presidente Parco del Ticino
Silvia Bernini, Consigliere Promozione, Marketing,
Marchio Parco Ticino
- 10.45 **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 e Claudio De Paola, Parco del Ticino
- 12.00 **Aziende agricole a Marchio Parco Ticino**
Sandro Passerini, Presidente “Consorzio Produttori
Agricoli Parco Ticino”

- 12.15 **Il riso e i risotti della Riserva San Massimo:
proprietà organolettiche e nutrizionali**
Dino Massignani, Direttore Riserva
Damiano Dorati e Antonio Danise, 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.

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



Mostra "Terra e acqua: equilibrio uomo natura"

di Giovanni Battista Colli

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/eventiparcoticino>
Evento gratuito con iscrizione obbligatoria:
max 60 persone adulte, max 40 bambini

