

MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA



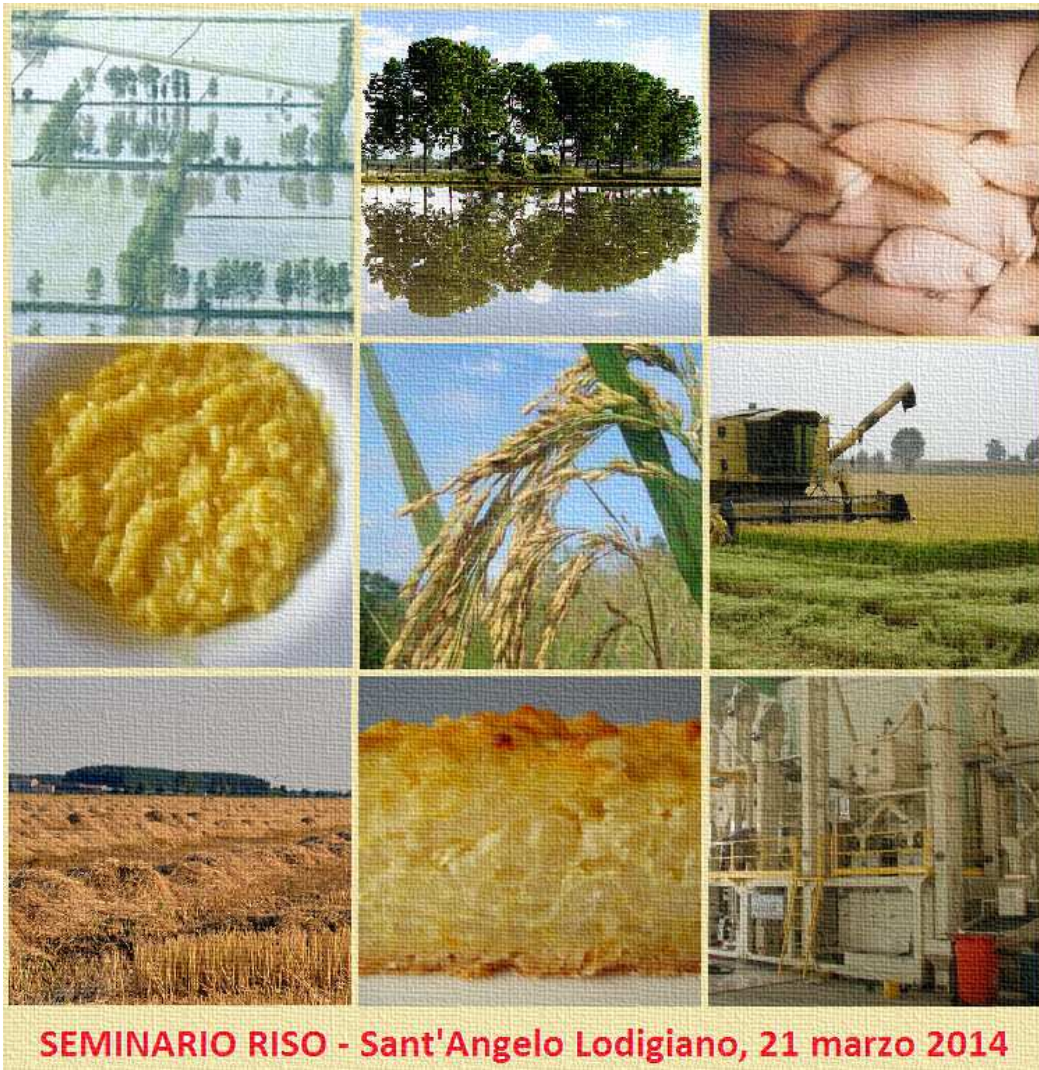
FONDAZIONE
MORANDO BOLOGNINI



SOCIETÀ
AGRARIA DI LOMBARDIA



ACCADEMIA DEI
GEORGOFILI
SEZIONE NORD-OVEST



SEMINARIO RISO - Sant'Angelo Lodigiano, 21 marzo 2014



ASSOCIAZIONE
MILANESE
LAUREATI IN
SCIENZE AGRARIE
E IN SCIENZE
FORESTALI



Bayer CropScience

IL SEMINARIO RISO E IL SUO TEMA

Riso, frumento e mais sono oggi i tre cereali chiave per l'alimentazione della popolazione mondiale. In particolare il riso è consumato dal 50% della popolazione umana e copre un quinto del fabbisogno calorico complessivo del genere umano.

Il riso è un cereale tropicale che nel suo areale d'origine, la penisola indocinese, convive felicemente con il banano e con la noce di cocco. Dopo i primi contatti con la nostra cultura che risalgono all'impresa di Alessandro Magno, il riso è rimasto per 1800 anni circa un cibo esotico e raro e solo negli ultimi secoli è assurto ad essere uno degli elementi essenziali dell'agricoltura padana e della nostra dieta. Una tale evoluzione è la risultante di una serie di fattori storici, culturali, geografici, genetici ed agronomici fra cui si rammentano le peculiarità della specie e dei nostri ambienti, l'attenzione riservatagli dai duchi di Milano, le tecniche colturali che vedono nell'irrigazione per sommersione il loro aspetto più caratteristico, l'efficacissima opera di selezione avviatasi oltre cent'anni orsono ed a cui si devono le grandi varietà di riso italiane ed infine il fatto che il riso si sia affermato come coltura chiave per alcuni distretti risicoli.

Il Museo lombardo di storia dell'agricoltura (Mulsa), la Fondazione Morando Bolognini, la Società Agraria di Lombardia e l'Accademia dei Georgofili - Sezione nord-ovest, sono lieti di annunciare un seminario dedicato al riso che sarà analizzato nei suoi aspetti storici, agronomici, tecnico-economici ed alimentari. Il seminario ha finalità scientifico-culturale e si propone di illustrare la filiera del riso alle diverse scale spaziali (dal livello globale al singolo campo) e temporali (passato/tradizione, attualità, prospettive), evidenziando altresì gli aspetti di sicurezza alimentare (quantità e qualità delle produzioni) e di eno-gastronomia.

Fra la sessione mattutina e quella pomeridiana è previsto un buffet con degustazione di piatti a base di riso abbinati con verdure e vini, seguito dalla visita al Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura.

COME PARTECIPARE

La partecipazione al seminario è gratuita e subordinata all'iscrizione, da effettuare con la scheda qui sotto riportata. Per i professionisti è possibile chiedere l'attribuzione di crediti formativi.

SEMINARIO RISO – SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Nome e cognome:

Indirizzo e_mail:

Eventuale ente di appartenenza:

Le informazioni di cui alla presente scheda dovranno essere inviate a luigi.mariani@unimi.it

Venerdì 21 marzo 2014 - ore 9 ÷ 17
Salone dei Cavalieri del Castello Visconteo di Sant'Angelo Lodigiano

PROGRAMMA DEL SEMINARIO

MATTINO

08.45	REGISTRAZIONE	
09.15	SALUTI DELLE AUTORITA'	
	Tommaso Maggiore - Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e Università degli Studi di Milano	Presentazione del seminario
ASPETTI STORICI GENERALI		
09.30	Aldo Ferrero - Università degli Studi di Torino	Cenni di storia del riso e della risicoltura italiana
10.00	Gaetano Forni - Centro Studi e Ricerche di Museologia agraria "F.Pisani"	Storia remota del riso e della sua introduzione nel Mediterraneo
10.30	Luciano Segre - Università degli Studi di Milano	Il riso agli albori dell'unità d'Italia
EVOLUZIONE DELLA RISICOLTURA IN ITALIA		
11.00	Giandomenico Polenghi - Ente Risi, Centro Ricerche sul Riso	Evoluzione delle varietà
11.30	Dario Sacco - Università degli Studi di Torino Marco Romani - Ente Risi –Centro Ricerche sul Riso	Evoluzione delle agrotecniche
12.00	Carlo Lorenzoni - Università Cattolica del Sacro Cuore	La ricerca sul riso in Italia – Aspetti storici
12.30	Paola Sidoti - Bayer Cropscience	La collana Coltura e Cultura ed i nuovi media
ASPETTI ENO-GASTRONOMICI		
12.40	Roberto Fontana - Trattoria "23 risotti" – Piazza Carbonari, 5 – Milano	Intorno ai risotti : quelli tipici lombardi..
13.00	PAUSA PRANZO E VISITA AL MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA	

POMERIGGIO

ECONOMIA E FILIERA DEL RISO		
14.30	Dario Casati - Università degli Studi di Milano	Il riso, alimento del mondo
15.00	Massimo Bertone - Bertonesementi	L'industria sementiera italiana nel settore del riso
15.30	Adriano Canever - Riso Gallo	L'industria risiera e i suoi prodotti
16.00	Mariangela Rondanelli - Università degli Studi di Pavia	Aspetti nutrizionali del riso
16.30	Marco Magni - Agronomo libero professionista	Il distretto rurale "Riso e rane"
17.00	DISCUSSIONE FINALE E CONCLUSIONI	