Un imperativo tutelare il riso italiano

Il riso italiano è una risorsa preziosa e noi italiani lo sappiamo bene. Da sempre siamo il primo produttore europeo, con oltre cento varietà coltivate e un milione di tonnellate prodotte nell'ultima campagna. Ogni varietà si declina in una tradizione culinaria che racconta un pezzo del nostro territorio: dal supplì all'arancina, dalla paniscia al risotto, dal sartù alla tiella, specialità diverse che uniscono lo Stivale delineandone la storia, la cultura, l'identità.

L'Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI) insieme a **Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, CHIC**, **Federazione Italiana Cuochi (FIC)**, **Jeunes Restaurateurs Italia (JRE)**, e **Le Soste** vogliono contribuire a sostenere le produzioni nazionali con l'uso delle varietà di riso italiano e la diffusione della conoscenza delle nostre specialità. Lo sforzo quotidiano è volto alla valorizzazione delle nostre produzioni, proponendole costantemente nelle ricette che contraddistinguono l'Italia.

In sinergia con tutta la filiera, **Enti** e **Istituzioni** intendiamo continuare su questa strada rafforzando la **promozione di questo nobile prodotto anche in contesti internazionali.** "E' fondamentale - *commenta* ***Roberto Carcangiu, presidente di Apci*** - che tutte le associazioni lavorino insieme per la tutela dei prodotti del nostro territorio e la valorizzazione del nostro Paese".

La Commissione Europea ha avviato le procedure per il ripristino dei dazi sul riso proveniente da Cambogia e Myanmar, dopo aver concluso l'indagine sui possibili danni derivanti dalle importazioni non tassate dai due Paesi asiatici. Secondo i dati della UE, nel periodo settembre 2012 - agosto 2017 l'import da Cambogia e Myanmar è aumentato fino ad incidere per più del 30% sul totale delle importazioni. Nello stesso periodo, la produzione della UE è crollata del 40% e si è registrata una diminuzione dei prezzi tra il 20 e il 40%.
C'è grande aspettativa da parte di tutta la filiera sulle politiche europee a supporto di un settore che sempre di più soffre della globalizzazione dei mercati. Occorre, ora più che mai, qualificare questo prezioso alimento, tutelarlo dalle logiche di un mercato che punta al mero profitto a scapito della qualità e della biodiversità. Confidiamo dunque in una saggia decisione dell'Esecutivo comunitario.
In ogni caso, saremo sempre di supporto al Governo nella promozione del Made in Italy, mettendo a disposizione il nostro sapere e la nostra creatività, ognuno con le proprie competenze e campi di azione.

Firmato da:
Associazione Professionale Cuochi Italiani - APCI

Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI) *è l'Associazione di categoria legalmente riconosciuta, punto di riferimento per la Ristorazione Professionale di Qualità, che nasce in un'ottica di aggregazione e di servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto. Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.*

Per maggiori informazioni:
Ufficio Stampa APCI- Associazione Professionale Cuochi Italiani
Francesca Bodini - *Mobile 3357384230* - press@apci.it