



Accordo di collaborazione riguardante "Rice - i Sapori del Riso Italiano"

Le Province e le Camere di Commercio di Pavia, Novara e Vercelli hanno condiviso e sottoscritto il "Protocollo di collaborazione per la valorizzazione del Riso Italiano e dei suoi Territori" sono consapevoli che:

- l'agricoltura rappresenta una grande occasione di sviluppo per i territori e costituisce un asse strategico che occorre valorizzare facendo perno sulle produzioni locali di qualità anche in vista di Expo 2015;
- solo attraverso una serie di interventi capaci di qualificare le caratteristiche distintive dei prodotti agricoli, coniugandole con le peculiarità dei territori di provenienza, è possibile creare del nuovo valore economico, sociale e culturale;
- il connubio tra agricoltura, ambiente e cultura delle produzioni locali costituisce un veicolo di promozione importante per la filiera legata al riso e per i territori ad essa collegata. In particolare la produzione risicola italiana rappresenta un insieme straordinario di qualità organolettiche, di caratteristiche paesaggistiche ed ambientali, di tradizioni storiche, culturali e gastronomiche, opere di ingegneria idraulica, che deve essere valorizzato nella sua interezza in quanto rappresenta un unicum a livello internazionale;
- i territori del riso si trovano in una posizione geografica di grande interesse per Expo 2015 e devono cogliere l'opportunità di presentarsi con un'immagine coordinata e consolidata, capace di legare il Riso italiano alle proprie eccellenze produttive;
- l'iniziativa "Rice - i Sapori del Riso Italiano" rappresenta un vero e proprio percorso di crescita della consapevolezza dei consumatori affinché possano realmente apprezzare le caratteristiche intrinseche dei grandi risi d'eccellenza italiani;

IL SEGRETARIO GENERALE
(Federica Pasinetti)

- l'iniziativa "Rice - i sapori del riso italiano" è stata ideata e realizzata nel settembre 2010 e 2011 a Vigevano dal Consorzio A.S.T. - Agenzia per lo Sviluppo Territoriale che è titolare del marchio e del format;
- il Consorzio A.S.T. - Agenzia per lo Sviluppo Territoriale in quanto soggetto misto pubblico privato rappresenta l'organismo idoneo a realizzare le ulteriori attività che si svilupperanno a partire dalla prossima edizione di "Rice" (Casalbeltrame - Novara, settembre 2012).

CONVENGONO

- di costituire un Comitato Promotore capace di sostenere "Rice" nei suoi sviluppi ulteriori al fine di consolidarne la capacità organizzativa;
- di delineare le opportune iniziative per costituire una proposta valida e diffusa nei territori del riso in funzione dell'Expo 2015;
- di valutare le ulteriori proposte di adesione da parte di enti, organismi e associazioni dei territori del riso;
- di identificare il Consorzio A.S.T. - Agenzia per lo Sviluppo Territoriale quale soggetto attuatore delle iniziative collegate a "Rice - i sapori del riso italiano" e a svolgere a titolo gratuito la funzione di coordinatore della segreteria organizzativa del Comitato Promotore.

Casalbeltrame 22 settembre 2012

I firmatari:

Allegato:

"Un progetto per la valorizzazione e la promozione del riso italiano"



I Sapori del Riso Italiano

Un progetto per la valorizzazione e la promozione del
riso italiano



**AGENZIA
PER LO SVILUPPO
TERRITORIALE**

Consorzio A.S.T. - Agenzia per lo Sviluppo Territoriale

Sede legale e uffici: Via Madonna degli Angeli n° 29/1 - 27029 - Vigevano - (PV)

Tel 0381/692037 - Fax 0381/691069

www.ricevigevano.it

IL SEGRETARIO GENERALE
(Federica Pastorelli)

Premessa

L'agricoltura rappresenta una grande occasione di sviluppo per i territori e costituisce un asse strategico che occorre valorizzare facendo perno sulle produzioni locali di qualità.

Solo attraverso una serie di interventi che vadano a qualificare le caratteristiche distintive dei prodotti agricoli coniugandole con le peculiarità dei territori di provenienza è possibile creare del nuovo valore economico, sociale e culturale.

Si tratta di avviare un percorso virtuoso di valorizzazione del "made in Italy" nel quale compensare le risorse decrescenti legate alle politiche comunitarie con un incremento di valore connesso allo sfruttamento delle opportunità insite nelle attività legate all'agricoltura (valorizzazione e salvaguardia del territorio, produzione di alimenti di qualità, ricettività turistica e gastronomica).

Il connubio tra agricoltura e cultura legata alle produzioni locali costituisce un veicolo di promozione importante per far conoscere l'Italia all'estero. In particolare la produzione risicola italiana rappresenta un insieme straordinario di qualità organolettiche, di caratteristiche paesaggistiche, di tradizioni gastronomiche e culturali che dev'essere valorizzato nella sua interezza.

Il Format: "Rice – i sapori del riso italiano"

Rice è un evento ideato per valorizzare le preziose risorse culturali ed economiche riferibili all'attività risicola, coltura che concentra storicamente nelle province di Pavia, Novara e Vercelli la più rilevante produzione nazionale.

Le prime due edizioni di quest'evento, organizzate nel mese di settembre del 2010 e del 2011, hanno avuto l'intento di conquistare un forte radicamento territoriale, guadagnando consenso istituzionale e attraendo nel contempo l'attenzione dei media nazionali e del grande pubblico nella prospettiva di costruire un percorso di interventi stabili che guardino all'appuntamento dell'Expo 2015.

Punto di forza dell'iniziativa è stato quello di strutturarla sin dal principio allo scopo di realizzare una panoramica di alto valore scientifico sul riso come prodotto del territorio. L'organizzazione dell'evento è stata il frutto di una coalizione locale che ha visto riuniti nello stesso progetto le tre organizzazioni di categoria (Confagricoltura, Coldiretti e Confederazione Italiana Agricoltori), la Camera di Commercio di Pavia unitamente alla Provincia e al Comune di Vigevano, avvalendosi della collaborazione e dell'esperienza di Slow Food Lombardia.

La proficua partnership con istituzioni e rappresentanze territoriali del settore ha preso avvio formalmente nel luglio 2009 con la firma del Protocollo d'Intesa all'origine del confronto durevole tuttora in corso su una tematica tanto significativa per l'area pavese quale quella risicola.

L'iniziativa "Rice – i sapori del riso italiano" è un vero e proprio percorso di crescita della consapevolezza dei consumatori affinché possano realmente apprezzare le caratteristiche intrinseche dei grandi risi d'eccellenza italiani.

Ci si rende conto che la percezione dei consumatori rispetto al "prodotto riso" risulta essere molto vaga e contiene pochi elementi di consapevolezza rispetto alle provenienze del prodotto.

I consumatori percepiscono il prodotto riso in forma indifferenziata e compiono le loro scelte di acquisto quasi esclusivamente in funzione dei grandi marchi della trasformazione industriale. Lo scopo del nostro percorso è quello di contribuire alla diffusione e all'informazione sulle caratteristiche organolettiche, gastronomiche e di provenienza territoriale delle più importanti produzioni risicole italiane.

Come per altri prodotti d'eccellenza italiani è stata fatta negli anni un'operazione costante e progressiva di sensibilizzazione, conoscenza e divulgazione aiutando il consumatore a maturare una consapevolezza crescente, allo stesso modo occorre realizzare per il riso un'attività educativa e promozionale durevole.

E' quindi auspicabile un percorso d'informazione approfondito sul tutto il territorio nazionale che raggiunga i diversi livelli di utenza e gli operatori della gastronomia, capace di restituire il giusto valore a uno dei prodotti eccellenti dell'agricoltura e della cucina italiana.

Le prime due edizioni di Rice, ospitate nell'importante cornice del Castello Sforzesco di Vigevano, hanno raccontato non solo i territori di provenienza, ma anche saperi antichi, tradizioni, tecniche di coltivazione e lavorazione e prodotti strettamente legati alle terre di produzione del riso stesso.

L'idea di affiancare la divulgazione e l'informazione alla presenza dei grandi nomi della cucina italiana costituisce la modalità principale per poter apprezzare sia le ricette legate alla tradizione sia accostamenti inediti capaci di rispondere all'evoluzione dei gusti della società odierna.

Rice è stato e vuole continuare ad essere il luogo d'incontro tra i produttori agricoli, gli operatori della trasformazione (attenti all'eccellenza del prodotto), i protagonisti dell'alta gastronomia e il grande pubblico dei consumatori.

Le direttrici sulle quali si articola sono:

- **Innovazione, buone pratiche:** incontri dedicati principalmente agli addetti ai lavori: nuova politica agricola comunitaria, distretto del riso;
- **Buono/Pulito/Giusto, cultura, storia:** incontri aperti al pubblico e conversazioni gastronomiche;
- **Ambiente, biodiversità:** territori, acque, parchi;
- **Esperienze sensoriali, mercati:** Laboratori del Gusto, Osteria del Riso, Mercato, Cibo di strada, Enoteca, Birroteca.

Le edizioni 2010 e 2011 sono state realizzate secondo la seguente modalità:

Strada Sotterranea del Castello

- Prodotti Tipici / Stand istituzionali: le rappresentanze di settore e le istituzioni (Provincia e Camera di Commercio di Pavia, Coldiretti, CIA, Unione Agricoltori, Ente Nazionale Risi, Associazione Irrigazione Est Sesia, Confartigianato) illustrano quanto di meglio il territorio ha da offrire: *Cipolla rossa di Breme, Consorzio di tutela del Salame d'oca di Mortara IGP, Consorzio Produttori Asparagi Cilavegna (CON.P.A.C.), Consorzio volontario fra i produttori del Salame di Varzi, Fagiolo Borlotto di Gambolò, Zucca bertagnina di Dorno;*
- Mercato del Riso: dove il pubblico può vedere, assaggiare e comprare il meglio della produzione delle terre del riso italiane;

Cavallerizza del Castello

- Laboratori del gusto: i più grandi interpreti italiani della cucina del riso presentano elaborazioni delle tradizioni regionali;
- Osteria del riso: alcuni tra i più rinomati ristoratori della zona si avvicendano per presentare i propri menù legati al riso;
- Enoteca: i migliori vini legati alle terre del riso;
- Gran teatro del riso / Conversazioni gastronomiche: un grande palcoscenico dove si svolgono, a ciclo continuo, piccoli eventi (interviste, proiezioni, frammenti di spettacolo, dimostrazioni culinarie, presentazioni, racconti e storie), alternati ai momenti dedicati ai "Laboratori della terra" (conferenze, presentazioni di libri, dibattiti ecc.);
- Installazioni multimediali: un assetto allestitivo particolare per dare risalto alle presentazioni culinarie ed enogastronomiche dei Laboratori e dell'Osteria;

Cortile della Cavallerizza

- Info-point: un punto di informazione e di accoglienza, per orientare i visitatori in arrivo alla scoperta del territorio vigevanese e lomellino;
- Cibi di strada: un'offerta variegata di cibi di strada della tradizione nazionale e internazionale legata al riso.

La proposta progettuale

Sulla base dell'esperienza maturata con le due edizioni di Rice, si prevedono le seguenti di attività:

"Rice – I sapori del riso italiano" (settembre 2012) a Casalbeltrame - Novara. Promosso e sostenuto dalla Camera di Commercio di Novara in collaborazione con AST.

Workshop Rice (ottobre 2012) a Vigevano dove è prevista la presenza del gruppo internazionale di architetti in visita ai territori di Expo 2015.

"Rice – I sapori del riso italiano" (maggio 2013) a Vigevano.

L'iniziativa di carattere itinerante a livello nazionale (come Rice show), in previsione dell'appuntamento dell'Expo 2015.

Rice show

Si ritiene necessario sviluppare un'azione di comunicazione, informazione e promozione itinerante del riso italiano in alcune prestigiose sedi a livello nazionale.

"Rice show" sarà una vetrina di eventi nelle maggiori città italiane nella quale verranno proposti alcuni elementi rappresentativi del format di Rice con la finalità di approfondire e conoscere il mondo del riso di qualità e i territori nei quali è prodotto.

Si ritiene necessario un intervento che porti la conoscenza dell'uso del riso sia al grande pubblico sia agli operatori specializzati perché non esiste un'azione di comunicazione unitaria capace di valorizzare le eccellenze del riso italiano.

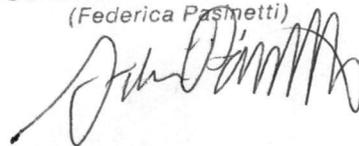
L'iniziativa si propone di approfondire le caratteristiche qualitative, nutrizionali di questo alimento importante ma scarsamente conosciuto nelle sue varietà e peculiarità, e di conseguenza incrementarne l'impiego e il consumo.

Si prevedono iniziative specifiche dedicate agli operatori gastronomici per presentare il prodotto "riso", nonché laboratori del gusto rivolti al grande pubblico.

L'esperienza di Rice è stata un'esperienza vincente sotto il profilo sia della partecipazione del pubblico che del coinvolgimento di enti, produttori e operatori del settore, in particolare del mondo enogastronomico.

Il programma di Rice show sarà articolato su tre momenti che si prevedono localizzati a Roma, Milano e Torino.

Il format di Rice show si compone di alcuni elementi portanti: i laboratori del gusto (con la presenza di importanti chef che, cucinando, illustrano le caratteristiche del prodotto), la ristorazione di qualità (dove selezionati ristoratori presentano menu legati al riso e ai territori del riso), incontri e workshop di approfondimento, spazi espositivi con le eccellenze del prodotto italiano.



L'iniziativa Rice show si rivolge a un pubblico curioso, interessato ai temi della gastronomia ma che non conosce ancora a fondo le potenzialità di questo prodotto. Si propone anche di dialogare con gli operatori della ristorazione che rappresentano il principale veicolo di diffusione della cultura del riso. Saranno presenti inoltre degli spazi dedicati al pubblico più giovane, ai blogger e ai nuovi media.

Le sedi che ospiteranno i tre eventi dovranno di conseguenza avere una forte attrattività e contenere un elemento di per sé simbolico (legato al tema della storia, del design e della gastronomia).

Tutto il format Rice Show avrà una forte connotazione divulgativa, mirando a proporre, attraverso un approccio esperienziale, combinazioni e accostamenti insoliti tra riso e prodotti di eccellenza della gastronomia italiana.

Oltre agli eventi puntuali, sarà attuata una strategia di comunicazione che si propone di coinvolgere le città che ospiteranno l'evento e nel contempo offrire la massima visibilità all'insieme del riso italiano. In particolare la comunicazione di Rice Show vedrà la partecipazione di tutti gli attori istituzionali e dei partner coinvolti, passando per i canali tradizionali quali affissioni, distribuzione di materiale informativo e inserzioni sui quotidiani locali e nazionali e la veicolazione attraverso il sito dedicato all'iniziativa in sinergia con un'azione di coinvolgimento e informazione trasversale su social network e blog.

Anche l'iniziativa Rice Show sarà organizzata all'interno del programma di iniziative coordinate dal Comitato Promotore di "Rice" (Province e Camere di Commercio di Pavia, Novara e Vercelli) e gestita dal Consorzio AST – Agenzia per lo Sviluppo Territoriale di Vigevano (consorzio misto pubblico-privato per la promozione territoriale).

Il Consorzio AST si impegnerà a trovare le risorse necessarie per cofinanziare l'iniziativa nei termini previsti dal budget.