

Riso, ricerca e innovazione: il CREA protagonista a Risò

Dalla risaia 4.0 alla memoria del suolo, passando per l'alimentazione consapevole: il CREA accende i riflettori su ciò che spesso resta invisibile dietro un semplice chicco di riso. Oltre 150 anni di ricerca, passione e innovazione si raccontano a Risò, tra laboratori interattivi, talk show e incontri con gli esperti. Un viaggio nel cuore della filiera risicola italiana, fatta di saperi antichi e tecnologie d'avanguardia per toccare con mano come l'innovazione trasformi la tradizione, e per scoprire quanto lavoro - spesso invisibile - si cela dietro ogni granello di riso.

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

**"Risò 2025": il Crea nell'area Masaf del padiglione istituzionale
Dal 12 al 14 settembre con laboratori, talk show e incontri con esperti**

Milano, 11 set. (askanews) - Il Crea, l'ente italiano per la ricerca agroalimentare e forestale vigilato dal Masaf, sarà presente dal 12 al 14 settembre al festival internazionale "Risò 2025" di Vercelli, nell'area del ministero dell'Agricoltura del padiglione istituzionale. Il programma prevede attività esperienziali, laboratori, talk show e incontri con gli esperti per coinvolgere scuole, famiglie, appassionati e professionisti del settore.

Le iniziative coprono diversi ambiti, dalla memoria del suolo alla risaja 4.0, fino all'alimentazione consapevole. Tra le proposte figurano "Alle radici del riso", un percorso tra varietà storiche e tecniche di evoluzione assistita, "Pianeta Microbiota", dedicato al progetto Ager Micro4Life, e "Risaia 4.0", esposizione multimediale sulla smart agriculture. Spazio anche al gioco Pac Game, che simula la gestione di un'azienda risicola seguendo le regole della Politica agricola comune, a "Profumo di terra", esperienza narrativa legata al progetto europeo Spin-Fert, e ad "A tavola con il riso", che offrirà consulenze nutrizionali e consigli per un consumo più consapevole. (Segue)

"Risò 2025": il Crea nell'area Masaf del padiglione istituzionale -2-

Milano, 11 set. (askanews) - Il calendario dei talk show prenderà il via venerdì 12 settembre alle 17.30 nella Sala Talk dell'area Masaf con "Mondo riso: internazionalizzazione e nuovi mercati", dedicato al ruolo del riso italiano nello scenario europeo e globale, con un focus sul Giappone e le iniziative di internazionalizzazione. Sabato 13 settembre alle 16.30 al Salone Dugentesco si terrà l'incontro "Riso e ricerca: a che punto siamo", con interventi di università e mondo produttivo su tecniche di evoluzione assistita, cambiamento climatico, gestione dell'acqua e innovazione varietale. Domenica 14 settembre alle 10.30, sempre al Salone Dugentesco, è in programma "Il riso nella cucina italiana", talk show che affronterà i temi di gusto, tradizione e salute con ricette e racconti legati alla cultura alimentare.

"Con oltre 150 anni di attività il Crea continua a lavorare per portare innovazione e sostenibilità al settore risicolo italiano" sottolinea l'ente, evidenziando che "il riso è molto più di un alimento: rappresenta ricerca, tecnologia, ambiente e salute".

Il CREA a Risò 2025: ricerca, gusto e cultura del riso nell'area Masaf

Molto più di un semplice alimento, il riso è storia, ricerca, tecnologia, ambiente e salute. Il CREA, l'ente italiano per la ricerca agroalimentare e forestale, vigilato dal Masaf, dal 12 al 14 settembre sarà presente al festival internazionale RISÒ di Vercelli nell'area Masaf del padiglione istituzionale, con un programma sorprendente fatto di esperienze, giochi, laboratori, talk show e incontri con gli esperti, pensato per coinvolgere scuole, famiglie, appassionati e professionisti del settore.

Dalla risaia 4.0 alla memoria del suolo, passando per l'alimentazione consapevole, il CREA accende i riflettori su ciò che spesso non si vede dietro un chicco di riso: oltre 150 anni di ricerca, passione e innovazione.

LE ATTIVITÀ ESPERIENZIALI

- Alle radici del riso

Un viaggio nel tempo, tra varietà storiche e TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) per toccare con mano l'evoluzione del riso con campioni dal campo collezione CREA di Vercelli.

- Pianeta Microbiota

Alla scoperta del mondo invisibile che vive nel suolo e aiuta e migliora le piante di riso. Piastre di laboratorio, microrganismi e radichette per raccontare il progetto AGER "Micro4Life".

- Risaia 4.0

Un'esposizione multimediale sulla "smart agriculture" per una risicoltura più efficiente e sostenibile, proiettata verso il futuro.

- PAC GAME

Un gioco da tavolo a squadre collaborativo per diventare imprenditori agricoli e gestire un'azienda risicola, applicando le regole della Politica Agricola Comune.

- Profumo di terra

Un'esperienza sensoriale e narrativa per riscoprire il legame emotivo con il suolo, nell'ambito del progetto europeo SPIN-FERT. I ricordi olfattivi dei visitatori diventeranno "molecole della memoria" stampate in 3D e inserite nel suolo, biodegradabili, e saranno archiviati in un sito interattivo.

- A tavola con il riso

Consulenze nutrizionali personalizzate, lettura delle etichette e consigli per un consumo più consapevole del riso per una dieta sana e gustosa.

I TALK SHOW

Venerdì 12 settembre, ore 17:30 | AREA MASAF, Sala Talk.

MONDO RISO: INTERNAZIONALIZZAZIONE E NUOVI MERCATI: il riso italiano nello scenario europeo e nel mercato globale, l'opportunità Giappone, le iniziative di internazionalizzazione. Con la partecipazione di rappresentanti istituzionali, imprese e associazioni di settore.

Sabato 13 settembre, ore 16:30 | Village, Salone Dugentesco.

RISO E RICERCA: A CHE PUNTO SIAMO (TEA, cambiamento climatico, gestione dell'acqua, innovazione varietale). Interventi Università e mondo produttivo.

Domenica 14 settembre – ore 10:30 | Salone Dugentesco, Village.

IL RISO NELLA CUCINA ITALIANA: gusto, tradizione e salute. Un talk show coinvolgente tra cultura alimentare e benessere, con ricette, racconti e curiosità.

RASSEGNA STAMPA

Crea a Risò 2025: ricerca, gusto e cultura del riso nell'area Masaf



VERCELLI – Il CREA, l'ente italiano per la ricerca agroalimentare e forestale, vigilato dal Masaf, dal 12 al 14 settembre sarà presente al festival internazionale RISÒ di Vercelli nell'area Masaf del padiglione istituzionale.

Un programma sorprendente fatto di esperienze, giochi, laboratori, talk show e incontri con gli esperti, pensato per coinvolgere scuole, famiglie, appassionati e professionisti del settore. Molto più di un semplice alimento, il riso è storia, ricerca, tecnologia, ambiente e salute.

Dalla risaia 4.0 alla memoria del suolo, passando per l'alimentazione consapevole, il CREA accende i riflettori su ciò che spesso non si vede dietro un chicco di riso: oltre 150 anni di ricerca, passione e innovazione.

Le attività esperienziali in programma

Nell'ambito del festival saranno proposte anche diverse attività esperienziali, per coinvolgere i visitatori nella storia e nella cultura del riso.

“Alle radici del riso” è un viaggio nel tempo, tra varietà storiche e TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) per toccare con mano l'evoluzione del riso con campioni dal campo collezione CREA di Vercelli.

“Pianeta Microbiota” è un'esperienza che viaggia alla scoperta del mondo invisibile che vive nel suolo e aiuta e migliora le piante di riso. Piastre di laboratorio, microrganismi e radichette per raccontare il progetto AGER “Micro4Life”.

“Risaia 4.0” è n’esposizione multimediale sulla “smart agriculture” per una risicoltura più efficiente e sostenibile, proiettata verso il futuro.

Sarà proposto anche il gioco da tavolo a squadre collaborativo “PAC GAME” per diventare imprenditori agricoli e gestire un’azienda risicola, applicando le regole della Politica Agricola Comune.

“Profumo di terra” è un’esperienza sensoriale e narrativa per riscoprire il legame emotivo con il suolo, nell’ambito del progetto europeo SPIN-FERT. I ricordi olfattivi dei visitatori diventeranno “molecole della memoria” stampate in 3D e inserite nel suolo, biodegradabili, e saranno archiviati in un sito interattivo.

Infine “A tavola con il riso”, esperienza che permette ai visitatori di avere consulenze nutrizionali personalizzate, lettura delle etichette e consigli per un consumo più consapevole del riso per una dieta sana e gustosa.

I talk in programma

Protagonisti della tre giorni anche i talk sul mondo del riso. Il primo appuntamento è per venerdì 12 settembre, ore 17:30 con “Mondo riso: internazionalizzazione e nuovi mercati”. Si parlerà di come il riso italiano nello scenario europeo e nel mercato globale, l’opportunità Giappone, le iniziative di internazionalizzazione. Con la partecipazione di rappresentanti istituzionali, imprese e associazioni di settore.

Il secondo appuntamento è per sabato 13 settembre, ore 16:30 con “Riso e ricerca: a che punto siamo (TEA, cambiamento climatico, gestione dell’acqua, innovazione varietale). Interventi Università e mondo produttivo.

Il terzo e ultimo talk è programmato per domenica 14 settembre, ore 10:30 con “Il riso nella cucina italiana: gusto tradizione e salute. Un talk show coinvolgente tra cultura alimentare e benessere, con ricette, racconti e curiosità.

Il programma dettagliato è consultabile sul sito www.crea.gov.it

IL CREA A RISÒ 2025: RICERCA, GUSTO E CULTURA DEL RISO NELL'AREA MASAF

12-14 SETTEMBRE, VERCELLI, PIAZZA ANTICO OSPEDALE, PADIGLIONE ISTITUZIONALE (DIRE) Roma, 11 set. - Molto più di un semplice alimento, il riso è storia, ricerca, tecnologia, ambiente e salute. Il **CREA**, l'ente italiano per la ricerca agroalimentare e forestale, vigilato dal Masaf, dal 12 al 14 settembre sarà presente al festival internazionale RISÒ di Vercelli nell'area Masaf del padiglione istituzionale, con un programma sorprendente fatto di esperienze, giochi, laboratori, talk show e incontri con gli esperti, pensato per coinvolgere scuole, famiglie, appassionati e professionisti del settore. Dalla risaia 4.0 alla memoria del suolo, passando per l'alimentazione consapevole, il **CREA** accende i riflettori su ciò che spesso non si vede dietro un chicco di riso: oltre 150 anni di ricerca, passione e innovazione. LE ATTIVITÀ ESPERIENZIALI Alle radici del riso Un viaggio nel tempo, tra varietà storiche e TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) per toccare con mano l'evoluzione del riso con campioni dal campo collezione **CREA** di Vercelli. Pianeta Microbiota Alla scoperta del mondo invisibile che vive nel suolo e aiuta e migliora le piante di riso. Piastre di laboratorio, microrganismi e radichette per raccontare il progetto AGER "Micro4Life". Risaia 4.0 Un'esposizione multimediale sulla "smart agriculture" per una risicoltura più efficiente e sostenibile, proiettata verso il futuro. PAC GAME Un gioco da tavolo a squadre collaborativo per diventare imprenditori agricoli e gestire un'azienda risicola, applicando le regole della Politica Agricola Comune. Profumo di terra Un'esperienza sensoriale e narrativa per riscoprire il legame emotivo con il suolo, nell'ambito del progetto europeo SPIN-FERT. I ricordi olfattivi dei visitatori diventeranno "molecole della memoria" stampate in 3D e inserite nel suolo, biodegradabili, e saranno archiviati in un sito interattivo. A tavola con il riso Consulenze nutrizionali personalizzate, lettura delle etichette e consigli per un consumo più consapevole del riso per una dieta sana e gustosa. I TALK SHOW Venerdì 12 settembre, ore 17:30 | AREA MASAF, Sala Talk. MONDO RISO: INTERNAZIONALIZZAZIONE E NUOVI MERCATI : il riso italiano nello scenario europeo e nel mercato globale, l'opportunità Giappone, le iniziative di internazionalizzazione. Con la partecipazione di rappresentanti istituzionali, imprese e associazioni di settore. Sabato 13 settembre, ore 16:30 | Village, Salone Dugentesco. RISO E RICERCA: A CHE PUNTO SIAMO (TEA, cambiamento climatico, gestione dell'acqua, innovazione varietale). Interventi Università e mondo produttivo. Domenica 14 settembre - ore 10:30 | Salone Dugentesco, Village. IL RISO NELLA CUCINA ITALIANA: gusto, tradizione e salute. Un talk show coinvolgente tra cultura alimentare e benessere, con ricette, racconti e curiosità.



Il CREA a Risò 2025: ricerca, gusto e cultura del riso nell'area Masaf

Molto più di un semplice alimento, il riso è storia, ricerca, tecnologia, ambiente e salute. Il CREA, l'ente italiano per la ricerca agroalimentare e forestale, vigilato dal Masaf, dal 12 al 14 settembre sarà presente al festival internazionale RISÒ di Vercelli nell'area Masaf del padiglione istituzionale, con un programma sorprendente fatto di esperienze, giochi, laboratori, talk show e incontri con gli esperti, pensato per coinvolgere scuole, famiglie, appassionati e professionisti del settore.

Dalla risaia 4.0 alla memoria del suolo, passando per l'alimentazione consapevole, il CREA accende i riflettori su ciò che spesso non si vede dietro un chicco di riso: oltre 150 anni di ricerca, passione e innovazione.

LE ATTIVITÀ ESPERIENZIALI

- Alle radici del riso

Un viaggio nel tempo, tra varietà storiche e TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) per toccare con mano l'evoluzione del riso con campioni dal campo collezione CREA di Vercelli.

- Pianeta Microbiota

Alla scoperta del mondo invisibile che vive nel suolo e aiuta e migliora le piante di riso. Piastre di laboratorio, microrganismi e radichette per raccontare il progetto AGER "Micro4Life".

- Risaia 4.0

Un'esposizione multimediale sulla "smart agriculture" per una risicoltura più efficiente e sostenibile, proiettata verso il futuro.

- PAC GAME

Un gioco da tavolo a squadre collaborativo per diventare imprenditori agricoli e gestire un'azienda risicola, applicando le regole della Politica Agricola Comune.

- Profumo di terra

Un'esperienza sensoriale e narrativa per riscoprire il legame emotivo con il suolo, nell'ambito del progetto europeo SPIN-FERT. I ricordi olfattivi dei visitatori diventeranno "molecole della memoria" stampate in 3D e inserite nel suolo, biodegradabili, e saranno archiviati in un sito interattivo.

- A tavola con il riso

Consulenze nutrizionali personalizzate, lettura delle etichette e consigli per un consumo più consapevole del riso per una dieta sana e gustosa.

I TALK SHOW

Venerdì 12 settembre, ore 17:30 I AREA MASAF, Sala Talk.

MONDO RISO: INTERNAZIONALIZZAZIONE E NUOVI MERCATI : il riso italiano nello scenario europeo e nel mercato globale, l'opportunità Giappone, le iniziative di internazionalizzazione. Con la partecipazione di rappresentanti istituzionali, imprese e associazioni di settore.

Sabato 13 settembre, ore 16:30 I Village, Salone Dugentesco.

RISO E RICERCA: A CHE PUNTO SIAMO (TEA, cambiamento climatico, gestione dell'acqua, innovazione varietale). Interventi Università e mondo produttivo.

Domenica 14 settembre – ore 10:30 | Salone Dugentesco, Village.

IL RISO NELLA CUCINA ITALIANA: gusto, tradizione e salute. Un talk show coinvolgente tra cultura alimentare e benessere, con ricette, racconti e curiosità.

RASSEGNA STAMPA

Il CREA a Risò 2025: ricerca, gusto e cultura del riso nell'area Masaf

12-14 settembre, Vercelli, Piazza Antico Ospedale, Padiglione istituzionale

Molto più di un semplice alimento, il riso è storia, ricerca, tecnologia, ambiente e salute. Il CREA, l'ente italiano per la ricerca agroalimentare e forestale, vigilato dal Masaf, dal 12 al 14 settembre sarà presente al festival internazionale RISÒ di Vercelli nell'area Masaf del padiglione istituzionale, con un programma sorprendente fatto di esperienze, giochi, laboratori, talk show e incontri con gli esperti, pensato per coinvolgere scuole, famiglie, appassionati e professionisti del settore.

Dalla risaia 4.0 alla memoria del suolo, passando per l'alimentazione consapevole, il CREA accende i riflettori su ciò che spesso non si vede dietro un chicco di riso: oltre 150 anni di ricerca, passione e innovazione.

LE ATTIVITÀ ESPERIENZIALI

- Alle radici del riso

Un viaggio nel tempo, tra varietà storiche e TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) per toccare con mano l'evoluzione del riso con campioni dal campo collezione CREA di Vercelli.

- Pianeta Microbiota

Alla scoperta del mondo invisibile che vive nel suolo e aiuta e migliora le piante di riso. Piastre di laboratorio, microrganismi e radichette per raccontare il progetto AGER "Micro4Life".

- Risaia 4.0

Un'esposizione multimediale sulla "smart agriculture" per una risicoltura più efficiente e sostenibile, proiettata verso il futuro.

- PAC GAME

Un gioco da tavolo a squadre collaborativo per diventare imprenditori agricoli e gestire un'azienda risicola, applicando le regole della Politica Agricola Comune.

- Profumo di terra

Un'esperienza sensoriale e narrativa per riscoprire il legame emotivo con il suolo, nell'ambito del progetto europeo SPIN-FERT. I ricordi olfattivi dei visitatori diventeranno "molecole della memoria" stampate in 3D e inserite nel suolo, biodegradabili, e saranno archiviati in un sito interattivo.

- A tavola con il riso

Consulenze nutrizionali personalizzate, lettura delle etichette e consigli per un consumo più consapevole del riso per una dieta sana e gustosa.

I TALK SHOW

Venerdì 12 settembre, ore 17:30 | AREA MASAF, Sala Talk.

MONDO RISO: INTERNAZIONALIZZAZIONE E NUOVI MERCATI : il riso italiano nello scenario europeo e nel mercato globale, l'opportunità Giappone, le iniziative di internazionalizzazione. Con la partecipazione di rappresentanti istituzionali, imprese e associazioni di settore.

Sabato 13 settembre, ore 16:30 | Village, Salone Dugentesco.

RISO E RICERCA: A CHE PUNTO SIAMO (TEA, cambiamento climatico, gestione dell'acqua, innovazione varietale). Interventi Università e mondo produttivo.

Domenica 14 settembre – ore 10:30 | Salone Dugentesco, Village.

IL RISO NELLA CUCINA ITALIANA: gusto, tradizione e salute. Un talk show coinvolgente tra cultura alimentare e benessere, con ricette, racconti e curiosità.

Il CREA a Risò 2025: ricerca, gusto e cultura del riso nell'area Masaf

12-14 settembre, Vercelli, Piazza Antico Ospedale, Padiglione istituzionale

Molto più di un semplice alimento, il riso è storia, ricerca, tecnologia, ambiente e salute. Il CREA, l'ente italiano per la ricerca agroalimentare e forestale, vigilato dal Masaf, dal 12 al 14 settembre sarà presente al festival internazionale RISÒ di Vercelli nell'area Masaf del padiglione istituzionale, con un programma sorprendente fatto di esperienze, giochi, laboratori, talk show e incontri con gli esperti, pensato per coinvolgere scuole, famiglie, appassionati e professionisti del settore.

Dalla risaia 4.0 alla memoria del suolo, passando per l'alimentazione consapevole, il CREA accende i riflettori su ciò che spesso non si vede dietro un chicco di riso: oltre 150 anni di ricerca, passione e innovazione.

LE ATTIVITÀ ESPERIENZIALI

- Alle radici del riso

Un viaggio nel tempo, tra varietà storiche e TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) per toccare con mano l'evoluzione del riso con campioni dal campo collezione CREA di Vercelli.

- Pianeta Microbiota

Alla scoperta del mondo invisibile che vive nel suolo e aiuta e migliora le piante di riso. Piastre di laboratorio, microrganismi e radichette per raccontare il progetto AGER "Micro4Life".

- Risaia 4.0

Un'esposizione multimediale sulla "smart agriculture" per una risicoltura più efficiente e sostenibile, proiettata verso il futuro.

- PAC GAME

Un gioco da tavolo a squadre collaborativo per diventare imprenditori agricoli e gestire un'azienda risicola, applicando le regole della Politica Agricola Comune.

- Profumo di terra

Un'esperienza sensoriale e narrativa per riscoprire il legame emotivo con il suolo, nell'ambito del progetto europeo SPIN-FERT. I ricordi olfattivi dei visitatori

diventeranno “molecole della memoria” stampate in 3D e inserite nel suolo, biodegradabili, e saranno archiviati in un sito interattivo.

- A tavola con il riso

Consulenze nutrizionali personalizzate, lettura delle etichette e consigli per un consumo più consapevole del riso per una dieta sana e gustosa.

I TALK SHOW

Venerdì 12 settembre, ore 17:30 | AREA MASAF, Sala Talk.

MONDO RISO: INTERNAZIONALIZZAZIONE E NUOVI MERCATI : il riso italiano nello scenario europeo e nel mercato globale, l'opportunità Giappone, le iniziative di internazionalizzazione. Con la partecipazione di rappresentanti istituzionali, imprese e associazioni di settore.

Sabato 13 settembre, ore 16:30 | Village, Salone Dugentesco.

RISO E RICERCA: A CHE PUNTO SIAMO (TEA, cambiamento climatico, gestione dell'acqua, innovazione varietale). Interventi Università e mondo produttivo.

Domenica 14 settembre – ore 10:30 | Salone Dugentesco, Village.

IL RISO NELLA CUCINA ITALIANA: gusto, tradizione e salute. Un talk show coinvolgente tra cultura alimentare e benessere, con ricette, racconti e curiosità.