



Bando Concorso per l'assegnazione del Premio Antonio Tinarelli "Miglior Riso Italiano da Risotto"

La PRIMA edizione del Premio Antonio Tinarelli "Miglior Riso Italiano da Risotto", in programma all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) sabato 8 Aprile 2017, è un concorso che si prefigge di diventare un appuntamento a cadenza annuale.

Organizzato da Acquaverderiso in collaborazione con i docenti dell'Accademia di Belle Arti di Brera (MI) e della stessa Università, è rivolto a tutte le aziende italiane produttrici di riso da risotto (agricoltori, riserie, cooperative, associazioni, commercianti, ecc.) che, attraverso l'analisi sensoriale, intendono esaltare la qualità del riso Made in Italy.

L'analisi sensoriale, introdotta in Italia da alcuni decenni, è stata solo recentemente applicata al riso. La società Acquaverderiso, la prima ad applicare un metodo certificato, è nata nel 2015 con l'obiettivo di:

- Divulgare la conoscenza del riso italiano dal campo al piatto.
- Svolgere corsi con diversi format, rivolti a neofiti, cuochi e ad altre figure professionali del settore agroalimentare, altre.
- Formare giudici certificati in analisi sensoriale del riso.
- Applicare l'analisi sensoriale avvalendosi di una scheda di valutazione appositamente creata e di un metodo depositato (Metodo GD).

Per la stesura della scheda di valutazione sono stati fondamentali gli studi compiuti da Antonio Tinarelli che per primo nel 1999 aveva compreso l'importanza di guardare al riso anche dal punto di vista sensoriale.

- Proporre in gestione il Marchio GD in tutela di quei risi di qualità e a quelle aziende conferitrici che sono in tale ottica.
- Creare una piattaforma all'interno della quale le aziende accomunate dall'uso del Metodo GD (produttori, trasformatori, ristoratori, cuochi, tecnico, ecc.) possano incontrarsi e entrare in relazione tra loro e con il pubblico.

Obiettivo del concorso

L'obiettivo del concorso è quello di conferire un premio al miglior riso italiano da risotto valutato dal panel di giudici certificati Acquaverderiso. La valutazione avverrà tramite l'utilizzo del protocollo e della scheda di valutazione sensoriale (Metodo GD).

L'iniziativa vuole mettere in evidenza le possibilità che lo strumento sensoriale può fornire ai produttori per valorizzare le proprie produzioni legandole al territorio, alla coltivazione, alle tecniche di lavorazione e/o di confezionamento.

L'Italia è il principale produttore di riso in Europa (50% della superficie totale) e il principale Paese in cui vengono sviluppate nuove varietà di riso. Introdotta nel Quattrocento nel vigevanese alla corte del Duca di Milano, questa cereale è debitore del genio di Leonardo da Vinci che, grazie ai suoi studi innovativi di ingegneria idraulico-agraria, ha contribuito allo sviluppo della risicoltura nazionale.

Originario del Sud-Est Asiatico, il riso è giunto in Italia, dove i ricercatori e i risicoltori hanno selezionato le varietà adatte alle condizioni climatiche delle nostre latitudini. Tale scopo è stato raggiunto grazie al paziente lavoro di individuazione delle poche varietà estere in grado di crescere nelle nostre risaie. Successivamente, un geniale lavoro di incroci ha prodotto varietà specifiche per la gastronomia italiana poi diventate famose in tutto il mondo: i risi di qualità da risotto.

Solo per citarne alcune, ricordiamo le varietà Carnaroli, Vialone Nano, Baldo, Roma, S.Andrea, ecc. Allo sviluppo di molte di queste varietà ha contribuito direttamente proprio Antonio Tinarelli (1922-2014).

Chi era Antonio Tinarelli

Antonio Tinarelli nasce a Bologna il 13 agosto 1922. Città dove ha conseguito la Laurea in Scienze Agrarie nel 1950.

Nel 1951 dopo aver sostenuto un concorso per il Ministero dell'Agricoltura diviene assistente presso l'Istituto di Cerealcoltura per il Miglioramento genetico delle piante a Bologna (dove già aveva prestato attività di assistente volontario dal 1948 al 1949). Tale incarico lo porta, nel 1952 ad occupare un posto di Dirigente presso l'Ente Nazionale Risi di Milano: distaccato alla ex Stazione Sperimentale di Riscoltura di Vercelli per programmi di miglioramento genetico del riso, sperimentazione agronomica e di merceologia risiera.

Durante questi anni di attività presso l'Ente Nazionale Risi (1952-1979), Antonio Tinarelli, che ha saputo distinguersi per la competenza nella ricerca, in carriera ha contribuito con nuove tecniche agronomiche e con la creazione di nuove varietà di riso. Le principali realizzazioni sono entrate in coltivazione nei primi anni sessanta e sono ad oggi ancora attuali ed universalmente conosciute: S.Andrea, Baldo, Roma, Ribe e Loto. Tali varietà sono state coltivate nel 2016 per una superficie complessiva di circa 17.000 ha pari al 7,2% della superficie nazionale. Indimenticabile il ricordo della riconoscenza con la quale venne accolto, durante un giro di conferenze in Turchia, dai risicoltori locali, quando lo identificarono quale costituente della varietà Baldo.

A riconoscimento di tali realizzazioni, nel 1969 la *Famija Varsleisa* gli conferì, in occasione del settimo Convegno nazionale di Riscoltura, la pannocchia di riso d'oro, consacrando Antonio Tinarelli "Benemerito della riscoltura".

Dal 1979 ha inizio (fino al 2008) la sua attività come libero professionista, prestando la sua consulenza come genetista alle maggiori ditte sementiere per la creazione di nuove varietà. In questo periodo ha continuato a svolgere attività divulgativa attraverso convegni e corsi professionali.

Da ricordare anche la sua attività di collaborazione svolta presso le aziende risicole francesi della Camargue, le quali hanno così avuto l'opportunità di sviluppare nuove tecniche agronomiche di coltivazione.

Carlo Petrini lo ha definito "l'uomo che cambiò il modo di coltivare il riso in Italia". Questo grazie alla sua tenacia, alla sua grande umanità, curiosità intellettuale e non da ultimo alla sua disponibilità ad insegnare per divulgare e trasmettere la sua grande passione per la riscoltura. Tutto ciò ha reso indubbiamente Antonio Tinarelli tra i grandi della riscoltura a livello internazionale.

Non a caso il lungo periodo di prosperità della riscoltura italiana a partire dal 1964, è stato frutto anche del suo prezioso lavoro a Bruxelles come consulente del Ministero dell'Agricoltura. Determinanti le sue capacità e conoscenze che gli permisero, in questo ambito, di raggiungere brillanti risultati.

Numerose le sue pubblicazioni, in cui ha affrontato gli aspetti della riscoltura a 360 gradi: la storia, la coltivazione, la lavorazione, l'ottenimento delle bevande alcoliche, nonché storie e leggende. Ed è così che andrebbe ricordato, come una leggenda e come tale degna di essere tramandata per celebrare, e non dimenticare, una figura fondamentale nella la storia della riscoltura.

A lui tutta la nostra stima, il nostro riconoscimento e il ricordo che vorremmo rimanesse sempre vivo in un premio a lui dedicato.

Modalità di partecipazione

Sul sito di Acquaverderiso www.acquaverderiso.it, al link "Premio Antonio Tinarelli", potrete scaricare tutta la modulistica necessaria da inviare a info@acquaverderiso.it:

- Modulo di richiesta d'iscrizione compilato in tutte le sue parti e debitamente firmato.
- Copia Bonifico bancario, costo partecipazione pari a € 500,00 (per un campione) IT8500200845320000103848157 – ACQUAVERDERISO S.R.L.
- Compilazione Modulo d'acquisizione dei campioni dovutamente firmato.

Verranno ammessi solo campioni ottenuti da riso di varietà italiana da risotto, coltivato, lavorato e confezionato in Italia. Non sono ammesse varietà straniere. Non sono ammesse varietà italiane pigmentate e/o aromatiche. Non sono ammessi risi integrali.

Partecipando al concorso Premio Antonio Tinarelli Miglior Riso Italiano da Risotto i concorrenti accettano tutte le regole del bando.

Invio campioni

Si richiedono 5 kg di riso nel formato messo in commercio e tutti facente parti dello stesso lotto di produzione.

I campioni devono essere consegnati presso Riso & Riso di Giorgio Tirelli, in via Cesare Balbo 17, Vercelli (orari di negozio), previo controllo dei campioni e ricevuta.

Recapito telefonico: 0161 700440.

Giuria e criteri di valutazione

Presidente/Panel Leader Davide Gramegna

Membri della giuria: minimo 5 panelisti AcquaVerdeRiso (AVR)

I campioni verranno valutati a crudo e a cotto (bollito) tramite il Protocollo AVR e il Metodo GD.

Premi

Il miglior riso italiano da risotto sarà premiato con l'opera vincitrice del PRIMO Premio Antonio Tinarelli Arte, che quest'anno si svolge in collaborazione con i docenti dell'Accademia di Belle Arti di Brera (MI) e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN). Da questa collaborazione, negli anni a seguire, si creerà una sinergia più ampia che permetterà di valorizzare il connubio tra arte e riso.

L'opera d'arte concepita in questa prima edizione sarà il simbolo del Premio Antonio Tinarelli.

Riassunto scadenze

Sabato 11 marzo 2017 ore 19:30: termine ultimo consegna campioni.

Sabato 8 aprile 2017 ore 10:00: premiazione presso la sala 5 di UNISG di Pollenzo (Cn). Tutte le aziende conferitrici sono invitate.

I risultati dei test saranno inviati tramite Pec in data seguente la manifestazione.