

Riso in fiore een vlaggenschip van Made in Italy met haar Gloria: “Gloria is een top rijst! Een product van topkwaliteit, transparant, met als enige een certificaat met nul residu”

1 februari 2019 | door [Giuliano De Risi](#) | 25 maart 2019 vertaald door, Monique D'Apice- Winkens van Artixitra



Stroppiana in de provincie Vercelli produceert een 'natuurlijke' rijst die volledig vrij is van pesticide. Cracco introduceerde het door een sterren risotto op de Bellavita Expo in Londen te bereiden.

“Wij zijn één van de toonaangevende rijstproducenten in Europa en we produceren bijna 1.300 ton op 220.000 hectare, dat is meer dan 50 procent van wat in Europa wordt geteeld. De omzet is aanzienlijk, deze overschrijdt een miljard euro en is afkomstig van de activiteit van 4.100 bedrijven met ongeveer 10.000 werknemers.”

Wij zijn de eerste producenten en ook de eerste exporteurs omdat slechts 35 procent wordt verbruikt in Italië, terwijl de andere 65 procent wordt geëxporteerd. Italianen houden niet alleen van rijst, die 6 kilo per jaar eten, maar met name ook de buitenlanders. Maar als we van naar de productiegegevens van de Italiaanse markt analyseren, lijkt de situatie minder rooskleurig. Jarenlang moest de Italiaanse rijstteelt, met haar hoogwaardige rijstteelt, zoals blijkt uit de exportcijfers, lijden aan de aanval van oosterse rijst, vooral uit Cambodja, de Republiek Myanmar en Vietnam dankzij het programma "**Allesbehalve wapens**". Een solidariteitsplan van de EU uit 2009, met de beste bedoelingen. Om zo de Aziatische landen te helpen bij hun ontwikkeling, geteisterd door verwoeste economieën en/of slachtoffers van corrupt dictatoriaal beleid. Deze factoren hebben de invoer van veel producten, waaronder rijst, geliberaliseerd.

De intenties waren goed maar de resultaten waren in geen geval prijzenswaardig: **Onze markten zijn binnengedrongen door tonnen en tonnen rijst**, die tegen oriëntaalse kosten geproduceerd worden (in meerdere gevallen door multinationals die daar ter plaatse opereren) zij hebben een zwarte bladzijde aangebracht: De begrotingen van onze bedrijven tegenover van deze bedrijven, die zich niet aan de Europese regel en wetgeving hoeven te houden en daardoor het oneerlijk en onmogelijk concurreren is.

Maar dit is niet zozeer het probleem, nadat Brussel een einde heeft gemaakt aan de vrijwaringsclausules en de facilitering van nullast, is dit grotendeels opgelost. Hierdoor hebben de Europese en Italiaanse producenten enorme economische schade geleden. Het probleem dat de meeste invloed heeft op de consument (zijn gezondheid) is het gevolg van ontbrekende wetten in de bovengenoemde landen. We gebruiken/consumeren al jaren rijst, uit bijvoorbeeld Laos en Bangladesh, die vol zitten met **chemische**

stoffen die al tientallen jaren verboden zijn in Italië en Europa. Evenzo heeft een onderzoek dat een jaar geleden door Il Salvagente werd uitgevoerd, het maandelijkse magazine dat de laatste dagen de aanwezigheid van glisofaat in de meest verspreide Italiaanse pasta heeft onthuld, aangetoond dat van de 18 Italiaanse basmati rijstlabels, 8 sporen van pesticiden hadden onder de wettelijke limieten, waaronder tebucanazol, piperonylbutoxide en malatie.

Maar het moet ook gezegd worden dat zelfs rijst die in Italië wordt verbouwd, niet vrij is van besmettingsproblemen. **De vijand wordt arsenicum genoemd** en misschien weet niet iedereen dat arseen aanwezig is, zij het in niet-dodelijke hoeveelheden in bijna alle Italiaanse rijstsoorten. Arseen is in feite een chemisch element dat aanwezig is in lucht, water en aarde, we vinden het zowel in de velden als in het drinkwater. De rijstplanten die in het water daar leven absorberen daar te veel van. En het gebruik van pesticiden helpt om dit semimetaal aan het graan te binden. Het is niet nodig om gealarmeerd te zijn, maar alleen om ons ervan bewust te zijn dat ons lichaam het doelwit is van voortdurende aanvallen, zelfs door het meest onverwachte voedsel. Laten we uitgaan van een premisse: rijst bevat vanuit voedingsoogpunt belangrijke eiwitten zoals lysine, tryptofaan en methionine, die fundamenteel zijn voor groei; en dan B-, PP-, K- en E-vitamines, minerale zouten zoals kalium, calcium, fosfor. De eiwitten zijn kwalitatief beter dan die van andere graansoorten. Ze bevatten alle 18 aminozuren waarvan het reguliere menselijke metabolisme afhankelijk is.

Hoe te doen zonder? Het is onmogelijk om afstand te doen van risotto's, rijstballen, sartou, arancini, manden, cakes die ons dagelijks bekoren. Maar we kunnen en moeten onze aandacht waakzaam houden en zorgvuldig inkopen door de etiketten zorgvuldig te lezen.

Op een rijstproducent kun je echter met je ogen dicht gaan, de naam is al een programma, "Risoinfiore", een naam die leidt tot een bucolisch-Botticelli-beeld van bloeiende weiden, van veldparfums, van watervallen, maar dat in werkelijkheid veel eenvoudiger de naam van een vrouw verbergt, die van Paola Fiore, de eigenaresse van het bedrijf, samen met haar echtgenoot Adolfo Barbonaglia, die uit Stroppiana komt, uit de provincie Vercelli, een historische thuisbasis van de Italiaanse rijst.



Waarom kun je deze rijst kopen met je ogen dicht? Waarom de rijst "Gloria" Risoinfiore is de enige rijst op de wereldmarkt met nul residu en met een geregistreerd handelsmerk. Een echt vlaggenschip van Made in Italy. En zero residu betekent dat het vrij is van elk spoor van gewasbeschermingsmiddelen, dat wordt gecertificeerd door de multi-residuanalyses die op het perceel zijn gemaakt en die kunnen worden geraadpleegd op de bedrijfswebsite. Kortom, een rijst die rekening houdt met de meest actuele behoeften van de consument, die altijd bijzondere aandacht besteedt aan wat er geconsumeerd wordt, aan de echtheid van het product, aan de kwaliteit en natuurlijk ook aan de smaak.

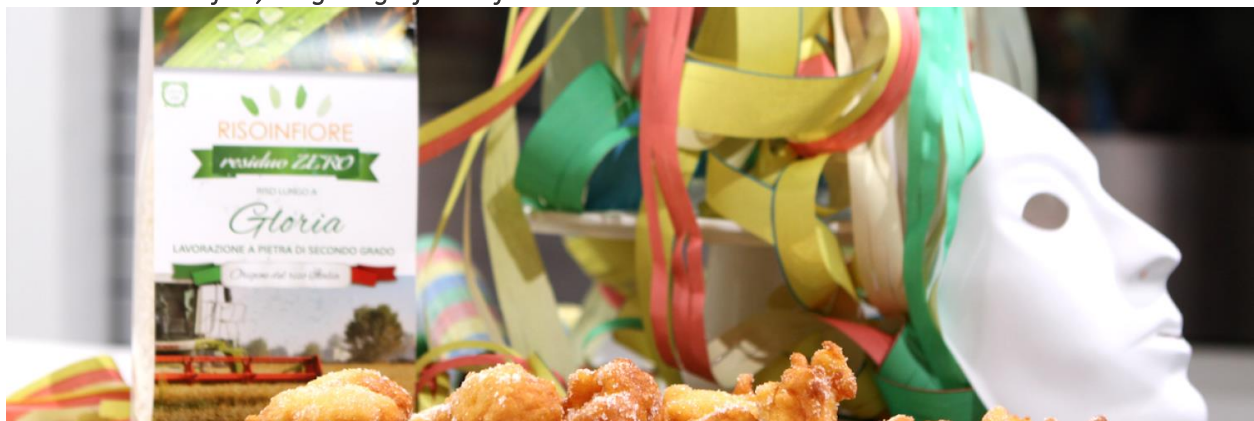
Maar hoe is dat gelopen? Het is een ongelooflijk verhaal van toevalligheden dat begon in 1935. We zijn op het platteland van Vercelli, de thuisbasis van de beste Italiaanse rijst. Oma en overgrootmoeder van de familie Fiore, van Signora Paola, kwamen uit het gezelschap van oude landeigenaren namelijk de Barbonaglia, De grootouders en overgrootouders van haar echtgenoot, de Fiore waren in de laatste jaren in Turijn gevestigd om terug te keren in de jaren 80.

De Barbonaglias en de Fiore woonden in twee kleine buurlanden, waar ons kent ons, met 1000-1500 inwoners. Paola en Adolfo ontmoeten elkaar daar enkele malen en een paar jaar later werd Paola boekhouder van een landbouwcoöperatie, waarvan ze tevens voorzitter was, daar kwam ze Adolfo Barbonaglia weer tegen. Hun paden kruisten elkaar weer, maar deze keer op een totaal andere manier.

Daar ontstond een vonk en die vuurt voort, maar niet alleen in het huwelijk maar ook door de geschiedenis van beide voorouders, beiden werkzaam in de rijstwereld. En deze achtergrond maakt dat de jonggehuwden naar Stroppiana terugkeerden om hun bedrijf op te richten en daarmee de rijsttraditie voort te zetten. Hun ervaring zit letterlijk en figuurlijk in hun DNA. In hun unieke innovatieve projecten streven ze naar de **productie van hoogkwalitatieve speciale rijst, met respect voor de voedselveiligheid.**

Kortom, ze willen hun ervaringen delen en laten zien dat ze hun dingen weten. Een veeleisend project, dat jaren studie vereiste, aanzienlijke investeringen en ook aanzienlijke risico's, omdat wanneer u besluit om de natuur en zijn wetten te volgen zonder toevlucht te nemen tot alle technische, industriële en chemische hulpmiddelen die zij hebben gecreëerd om de natuurlijke gang van zaken te veranderen en om de opbrengsten van de velden te optimaliseren, moeten we ons ervan bewust zijn dat de resultaten nooit worden gegarandeerd en dat we in sommige jaren zware verliezen riskeren. Maar zoveel voor Paola en Adolfo en ook voor hun hele familie is de uitdaging om in een wereld te leven op menselijke schaal en bovenal waar ze gezondheid voorop zetten.

"Het duurde acht jaar, verklaart Paola Fiore vandaag - maar met grote trots en voldoening kunnen we zeggen dat we op dit moment een rijst hebben geproduceerd, Unique, Good and Genuine, een rijst die volkomen natuurlijk is, die geen gelijke heeft in de wereld".



Hoe krijg je een rijst zonder residu? Het begint bij de teelt met de voorbereiding van velden voor zaaien in strikte overeenstemming met de principes van duurzame landbouw gericht op het verminderen van de risico's van uitspoeling van voedingsstoffen, om te zorgen voor een adequate plantdekking en om de biologische diversiteit en de organische substantie van de bodem te bevorderen. , wat voorziet in de wintergroene mest (gerst) om de grond op een organische manier te bemesten.

Het schoonmaken van de velden met mechanische behandeling, overschrijdt niet 12/15 cm van het bewerken van de grond op deze manier de grond wordt niet beïnvloed, behalve voor het deel dat eigenlijk de rijstwortel nodig heeft. Ga dan verder met zaaien, de variëteit die is gekozen om een rijst met nul residu te produceren is de glorie. Uitstekend geschikt voor risotto, met de bijzonderheid dat het bestand is tegen ziekten, en daarom behandelingen met fungiciden vermijdt, die onvermijdelijk residuen op het product zouden achterlaten.

Het gebruik van pesticiden in de rijstteelt is een bijzonder gevoelige kwestie voor Paola en Adolfo. " **Het gebruik van pesticiden - zegt Paola Fiore - heeft een negatieve impact, niet alleen op het milieu, maar ook op werknemers in de landbouw en consumenten.** Omdat ze worden gebruikt om alle insecten en ongedierte te bestrijden die de oogst in gevaar kunnen brengen, riskeren ze een negatieve impact op het milieu. In feite zijn gewasbeschermingsproducten afgezet in de eerste lagen van de bodem die het microbiële leven en de ontwikkeling van bacteriën, algen, schimmels en regenwormen negatief beïnvloeden. Naast de directe toxiciteit als gevolg van de accumulatie van pesticiden in de bodem - vervolgt hij - kan herhaald gebruik van deze producten ook verwoestende effecten hebben op de gezondheid van mens en dier ".

Het meest blootgesteld zijn in feite de landbouwarbeiders die, naast blootgesteld te zijn aan de omgeving, een risico van vergiftiging lopen door inademing, inslikken en contact met de huid. Om nog maar te zwijgen over de consumenten die, zelfs als ze niet in direct contact staan met pesticiden, serieuze risico's lopen bij het consumeren van producten die zelfs maar residuen bevatten. Recente onderzoeken hebben inderdaad aangetoond dat het gebruik van pesticiden in de landbouw de ontwikkeling van tumoren en misvormingen aanzienlijk kan beïnvloeden.

Het bedrijf heeft onder andere het geluk dat het zich bevindt in een gebied dat wordt geïrrigeerd door wateren die geen zware metalen hebben, zelfs cadmium is niet detecteerbaar, het lood wordt gedetecteerd in de mate van 0,02 procent in vergelijking met de 0,2 van de limieten van de wet zijn we dus met 95 procent minder en wordt arseen gemiddeld 15 procent ver onder de grens van 0,20 gehouden



Daarom keren we terug naar het productieproces. Na half juli, waar dit noodzakelijk wordt geacht, wordt de "draadmachine" gebruikt. Een tractor met een brede balk waarop een draad door een continue lus loopt die wordt doorweekt in pelargonzuur (natuurlijk droogmiddel) bij elke passage, die alles droogt waarmee het in contact komt. Dit maakt het mogelijk om sprays in het volle veld te vermijden, maar alleen wanneer het onkruid aanwezig is en zonder de rijstplanten aan te raken.

Tussen september oktober gaan we dan verder met het oogsten van de rijst, die vervolgens in een droger wordt geplaatst waar een aeraulische compensatoir is ingebracht die een zoete droging mogelijk maakt, dat wil zeggen dat het de boon geen thermische schok geeft, waardoor het wordt onderhouden en zijn eigenschappen behouden blijven organoleptische kenmerken en om scheuren te voorkomen die tijdens de verwerking de mate van breuk zou verhogen. De compensatoir reduceert ook het brandstof- en elektriciteitsverbruik om de milieu-impact van de productie te verbeteren. Om het energieveld compleet te maken, heeft het bedrijf ook een fotonvoltaïsch systeem gecreëerd waarvan de productie volledig door het bedrijf wordt gebruikt.

We gaan vervolgens uitsluitend met steenmachines werken, waardoor de bruine rijst (die alleen decorticatie en kalibratie ondergaat) wordt gestreeld zonder oververhitting te ondergaan, waardoor het ontsnappen van essentiële oliën wordt vermeden, eenmaal om een half witte rijst te verkrijgen (zaden integraal) - tweemaal: steenverwerking van de tweede graad. Op deze manier worden de buitenste lagen van het graan niet aangetast (aparte vezel), waardoor hoge voedingswaarden kunnen worden behouden.

De volledige toeleveringsketen wordt nauwgezet getraceerd op de website van het bedrijf, www.risoinfiore.it, waar het cultureel register van de onderneming wordt vermeld, met de identificatie van het land en de uitgevoerde werkzaamheden met de relatieve datums, gedocumenteerd door video's en foto's, net zoals het testrapport wordt gepubliceerd met de resultaten van de uitgevoerde analyses en alle aantallen van de verschillende productieve aandelen op nul residu. Kortom, als je een risotto eet en naar de site gaat, weet je alles van die rijst. Het is gepast om te zeggen, korrel voor graan. Om het kort te houden, weet iemand wat hij echt eet.

Tot slot hebben we tot nu toe gesproken over de gezondheid van Risoinfiore en het management en de transparantie van het werk. **En de smaak?** Het is natuurlijk, net als de rijzen die onze voorouders aten. Niet genoeg? En dan is het genoeg om te zeggen dat **Carlo Cracco, televisiekok en journalist die in Londen sprak op Bellavita Expo**, de grote beurs waar hij Italiaanse gerechten en dranken in het buitenland promootte die verder reikten dan Londen, de steden Amsterdam, Warschau, Chicago, Toronto, Mexico City, Bangkok en Moskou, hij kookte een gedenkwaardig **"Rafelige mascarpone risotto, ansjoviscrème, mierikswortel, citroenschil, met pittige chocoladewafel in het midden"**. **De rijst was natuurlijk het Risoinfiore-bedrijf.** En als hij ervoor koos, zal er een reden zijn. Dus concluderend dat het de moeite waard is om een Chinees gezegde te noemen: "Eet je rijst, de rest zal voor de hemel zorgen".

AZIENDA AGRICOLA PAOLA FIORE

Via Roma, 159,
13010 Stroppiana (VC)
Telefoon: 333 627 9944
info@risoinfiore.it

De boerderij van Paola Fiore en Alfonso Barbonaglia die Risoinfiore produceert met nul residu, beslaat 250 hectare. Het produceert rijst in drie varianten: "Integrale": alleen geschild en gekalibreerd. "Halfverwerkt", verfijnd met een enkele bleekstap om een semi-integrale rijst te verkrijgen, terwijl de echte smaak van de rijst behouden blijft en zoveel mogelijk de verwijdering van eiwitten en vezels waarvan het rijk is aan de eerste oppervlakkige lagen. "Traditioneel", wordt de rijst onderworpen aan een 2e graadsverwerking. Parelkleur die typisch is voor steenbewerkingsmachines van het type "Hamburg". Geschikt voor zowel eenvoudige als verfijnde gerechten, het staat aanvaardbare kooktijden toe vanuit de "moderne keuken" Verkocht in verpakkingen van 5 kg, 1 kg en 1/2 kg, in een beschermde atmosfeer om de versheid te behouden. Het produceert ook een medium rijst voor sushi, Variëteit Japonica (Crono), zeer vergelijkbaar met de Calrose, van gemiddelde grootte, die een kristallijne korrel vertoont, en wordt gekenmerkt door de overvloedige afgifte van zetmeel tijdens het koken, ideaal voor de bereiding van een perfecte sushi. Tenslotte produceert het bedrijf half-afgewerkte rijstkorrels van "Gloria" met nul residu, semi-volkoren gemalen rijstmeel.

Filed in: [Het product](#) **Tags:** [Opening](#) , [pesticiden](#) , [rijst](#) , [voedselveiligheid](#) , [traceerbaarheid](#)

Giuliano De Risi

gdr@firstonline.info- Professionele journalist, van 2005 tot november 2010 was hij directeur van de AGI-Giornalistica Agenzia Italia. International Ischia Journalism Award 2008 als journalist van het jaar voor de persbureaus. In mei 2014 werd hij benoemd tot speciaal adviseur belast met internationale betrekkingen en communicatie in Italië van de ADA, Académie Diplomatique Africaine - Internationale coalitie voor ontwikkeling. Halverwege de jaren negentig leidde hij 'Lazio Ieri Oggi Domani', een tijdschrift van het Instituut voor economisch en sociaal onderzoek, Placido Martini, dat het gebied vanuit een historisch, antropologisch, economisch, cultureel en enogastronomisch oogpunt behandelde en dat hij onder zijn medewerkers had Alfonso Maria Di Nola, Antonio Spinosa, Daniele Cernilli, Daniela Scrobogna, Paolo Portoghesi, Giuseppe Galasso, Italo Alighiero Chiusano. Hij was lid van de jury van de Caseus Prize, voorgezeten door Gerard Depardieu. Hij schrijft over eten en wijn op verschillende portalen, heeft samengewerkt met de Gambero Rosso Restaurantgids en is de auteur van wijn- en voedseldocumentaires voor Raitre.