

Chef Barzetti “presta” i suoi social ai produttori di riso colpiti dalla siccità

Pubblicato: Mercoledì 6 Luglio 2022



La siccità che sta colpendo l'Italia si riflette anche sull'agricoltura, in particolare quella legata al riso. I produttori sono in difficoltà e per questo **lo chef malnatese Sergio Barzetti metterà a disposizione dei risicoltori le proprie pagine social** (26mila follower su Facebook e quasi 31mila su Instagram) per spiegare qual è la brutta situazione attuale, ma anche per sensibilizzare il consumatore sulla situazione della produzione italiana.

«I risicoltori d'Italia – spiega chef Barzetti -, principalmente su Instagram e Facebook, possono utilizzare le mie pagine social per raccontare quello che sta succedendo nel mondo del riso, che purtroppo non passa un periodo felice a causa della siccità. **Le percentuali di riuscita sono molto basse e quest'anno ci sarà un calo drastico della produzione: è una cosa serissima.** Molti stanno mollando i campi di mais per cercare di utilizzare le fonti idriche per irrigare le risaie, ma non basta. Ho pensato, visto che non sono un agricoltore, un agronomo o un risicoltore, **di fare quel che potevo, mettendo a disposizione la mia visibilità tramite i miei canali per far raccontare a ognuno di loro, facendo una sorta di giro d'Italia, quello che sta avvenendo**».

«Tratteremo diversi argomenti – prosegue lo chef – qualcuno brutta, ma ci saranno anche testimonianze di come ci si sta muovendo per apportare delle migliorie genetiche, senza modificare la genetica del riso, per avere delle varietà che resistano di più alla siccità, che può essere il nostro futuro. Siamo davanti a questa tragedia agroalimentare e dobbiamo sostenere chi è in difficoltà. È fondamentale

supportare i risicoltori ma **soprattutto rendere consapevoli i consumatori, ovvero coloro che compreranno il riso a novembre e dicembre e noterà l'aumento dei prezzi del prodotto italiano.** Quindi per evitare di arrivare con il consumatore non consapevole, è meglio avvisarlo già da ora, fargli vedere questi racconti e creare rete con i risicoltori, cercando di sensibilizzare il consumatore a non buttarsi sul riso estero».

I canali di chef Barzetti: [Facebook](#) – [Instagram](#)

di [fmf](#)