

Gianfranco Quaglia

Studenti alla scoperta del riso

Sono coinvolti i ragazzi e i giovani che frequentano la scuola primaria e secondaria. Dalle risposte si dovrebbe ottenere anche un quadro attendibile sulle tendenze alimentari

Il riso, ancora questo sconosciuto. Ma questa volta "indagato" dagli studenti che vogliono dare un contributo alla divulgazione e all'incremento dei consumi, attraverso un'analisi delle tendenze e dei gusti. Focus un territorio circoscritto, ma probante per le modalità d'approccio. Novara, Liceo di Scienze Umane Bellini, coordinatrice del progetto denominato "L'arte del riso" la professoressa Laura Angela Ceriotti. "Sondaggisti" gli studenti che si calano nel ruolo di intervistatori, coinvolgono ragazzi più giovani di loro, quelli che frequentano la scuola primaria e secondaria. E' la cosiddetta "Generazione Z", sono i "centennials", nati fra il 2000 e il 2013. Obiettivo la ricerca sulle abitudini alimentari e in particolare sul riso e i legami con il territorio. Stanno già rispondendo al questionario gli allievi dell'Istituto Comprensivo di Biandrate, sulla riva sinistra della Sesia, in una zona vocata a riso ai confini con il Vercellese. Dal cuore della risaia, le indicazioni di questi consumatori proiettati al futuro, già molto sensibili agli "input" dello smartphone più che influenzati da un'educazione alimentare tradizionale, possono orientare stili di vita, strategie di marketing, persino le scelte produttive.

Da loro ci si attende una "verità" sui consumi, in particolare quelli di riso, che sovente si danno per scontati. Non solo: dalle risposte si dovrebbe ottenere anche un quadro abbastanza attendibile sulle tendenze alimentari delle loro famiglie, quindi del mondo adulto. Il questionario (assolutamente anonimo), infatti, chiede di



Un paio di immagini delle visite in aziende del territorio novarese da parte degli studenti coinvolti nel progetto "L'arte del riso"

rispondere ad alcune brevi domande molto indicative: la provenienza dei genitori (Nord Italia, Centro, Sud, estero). E poi: ti piace mangiare in compagnia della famiglia, degli amici, da solo? E quale tipo di cibo ti piace? Pronto, cucinato in casa, al ristorante o gli snack del distributore?

Poi ci si addentra nel pianeta riso: piace cucinato come risotto? Freddo tipo insalata? Nelle barrette? Oppure è un cibo che non ti piace? Un segmento del questionario è rivolto al luogo del

consumo: ristorante cinese, indiano, giapponese, italiano o in agriturismo.

Il rapporto con il territorio: il riso è un cibo che mi ricorda la tradizione e i campi della mia zona, la cucina etnica internazionale, la storia locale e le mondine, l'immagine delle risaie allagate, gli agricoltori e le aziende agricole. Il punto 9 focalizza il valore aggiunto delle denominazioni: avere un marchio Dop, Igp o Deco con quattro possibilità di risposta: mi farebbe molto pia-

cere, sarebbe per me un motivo d'orgoglio, mi lascerebbe indifferente, sarebbe una fatica inutile. Così come il punto 10, gli agricoltori per me sono: molto importanti per la tutela delle terre coltivate e dell'ambiente; molto importanti per la tutela delle tradizioni e dei cibi locali; persone come altre; inutili perché credo nel progresso e loro sono "all'antica".

A questa campionatura, che si concluderà nel 2020, va aggiunto un altro "step": le interviste alle aziende agricole, con un questionario che parte dai dati aziendali per indagare le scelte colturali sino ai mezzi utilizzati per pro-

muovere il prodotto: come curate il packaging? Quali sono le vostre scelte di marketing? Vi affidate ai social? Avete un sito aziendale e una community? Chi cura l'immagine a livello commerciale? Come affrontate la concorrenza del mercato estero? Che idea ha del consumatore moderno?

Gli studenti svilupperanno anche un percorso di alternanza scuola-lavoro sottoforma di impresa formativa simulata. Il progetto prevede che svolgano la funzione di un'agenzia di valorizzazione del patrimonio storico, artistico, culturale, percorsi e pacchetti con proposte enogastronomiche e di turismo locale.

La campionatura si concluderà nel 2020. Coinvolte anche diverse aziende del territorio

nutrifield
terrepadane

NP 6.14 + Mn + Zn Retard
NP 15.6 + Mn + Zn Retard
+ Zn Retard

ideali per la
RISICOLTURA CONVENZIONALE INNOVATIVA

per una maggiore...

- praticità
- convenienza
- efficacia

terrepadane
MULTI liquid

Nuova linea di Concimi minerali liquidi di massima purezza ed efficacia con **DISPONIBILITÀ AZOTATA GRADUALE (RETARD)** grazie all'impiego di inibitori

nutrifield
terrepadane

ideali per la
RISICOLTURA BIOLOGICA

LINEA Bio1
Regenor NP 10 5
Nutrifield bio 3 + 1 0 toc
SOP BIO KS
Concia seme Batteri

LINEA Bio2
SOP BIO KS
Dermazoto
Nutrifield bio 3 + 1 0 toc
Concia seme Batteri

LINEA Bio3
Dermazoto
Regenor NPK 5 9 15
Oasi gel bio 3 0 4
Concia seme Batteri

LINEA Bio4
Dermazoto
SOP BIO KS
Oasi gel bio 3 0 4
Concia seme Batteri

seguici su

servizio whatsapp **335 5691566**

www.terrepadane.it