

UN ALTRO RISO È POSSIBILE.

STORTURE DEL CEREALE PIÙ CONSUMATO AL MONDO

di Cinzia Scaffidi

Il riso, per chi ne vuole scrivere, è traditore. Ha quell'arietta innocua, sembra facile da capire e da raccontare. Gli agricoltori fanno il prodotto grezzo, le riserie lo trasformano in un alimento pronto per la vendita: una filiera composta da un paio di operatori e poi, al massimo, un distributore, ma nemmeno sempre. Anche la parte agronomica non mostra subito la sua complessità: terreni di pianura, ben irrigati, una stagione relativamente breve tra la semina e il raccolto.

E invece.

QUI UNA VOLTA ERA TUTTA PALUDE

Fino a circa 150 anni fa, il riso si coltivava in tutta la penisola, sfruttando le zone acquitrinose anche del Centro e del Sud Italia, anche se in Pianura Padana, sin dalla metà del Quattrocento, si aveva la maggiore concentrazione. A fine Ottocento iniziarono però le grandi campagne di bonifica, che culminarono durante il ventennio fascista; i produttori si ritrovarono così senza paludi e la produzione dovette concentrarsi nelle aree irrigabili. Sempre nella seconda metà dell'Ottocento, la nascita del Canale Cavour portò l'acqua nelle zone aride del Piemonte nord-orientale. Nel giro di pochi decenni si ebbe così una trasformazione radicale: le bonifiche avevano eliminato l'eccesso d'acqua (e con esso malaria e zanzare) in tante zone d'Italia, mentre nel Vercellese e nel Novarese il Canale consentiva un'irrigazione massiccia, che diede origine ai paesaggi risicoli che ancora oggi caratterizzano quei territori.

“With a little help from my friends”

Non furono, tuttavia, solo le grandi opere e le grandi campagne agricole di Stato a decidere le sorti del riso nel nostro Paese. A meno di un secolo dalla realizzazione del Canale Cavour, negli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento, la Rivoluzione Verde diede una spinta determinante verso la specializzazione, la monocoltura, l’uso della chimica e la semplificazione agronomica delle produzioni. Il riso sembrò da subito la coltura target ideale, quella che rispondeva perfettamente ai tre mantra della Rivoluzione Verde: il “miglioramento” varietale che puntava a una alta produttività diede, nel riso, risultati immediati; il contributo della chimica di sintesi, per sopportare la quale le nuove varietà erano state pensate, dava rese straordinariamente alte (mentre le varietà antiche, se spinte con un eccesso di azoto, crescevano in altezza ma non rendevano di più in termini di granella); gli erbicidi, utilizzati in modo sempre più massiccio, sostituivano le mondine nel controllo delle infestanti, mentre l’utilizzo controllato dell’acqua permetteva di rendere disponibili i nutrienti.

Si avvia così quella metamorfosi che vede il riso italiano trasformarsi, da coltura di sussistenza, in coltura industrializzata per eccellenza. Tutto bene dunque? Non proprio. **Oggi, rispetto alle centinaia di varietà di riso presenti in Italia a inizio Ottocento, quando ogni zona coltivava i propri ecotipi, con caratteristiche diverse e alti livelli di adattabilità al clima e al suolo, abbiamo un patrimonio di biodiversità molto impoverito** al quale si accompagna un tasso medio di sostanza organica nella Pianura Padana, che in alcune zone sfiora addirittura lo 0,4%. Si consideri che viene definito buono un tasso tra il 2 e il 4%, eccellente oltre il 4. Sotto l’1,5 si parla di terreni poveri o in via di desertificazione.

La normativa sulle etichette, anche questa volta, non aiuta

La ciliegina sulla torta l’ha messa un regolamento UE del 2018 che ha riscritto le categorie delle varietà di riso basandosi non sulle specie e sottospecie, ma sulle caratteristiche biometriche dei chicchi: Tondo, Medio, Lungo A e Lungo B. L’Italia dal canto suo nel 2018 si è adeguata a questi standard, sicché oggi quando acquistiamo un sacchetto che reca scritto “Carnaroli” dobbiamo ricordarci che in quel sacchetto non c’è riso della varietà Carnaroli in purezza, ma un misto di varietà riconducibili al Carnaroli. Se vogliamo il Carnaroli (o una qualunque altra varietà) in purezza dobbiamo cercare le confezioni che oltre al nome della varietà recano l’aggettivo Classico: in questo caso avremo la certezza che quel riso sia stato prodotto a partire da sementi certificate e sia stato tracciato dall’Ente Nazionale Risi lungo tutta la filiera.



Campioni d’Europa

Tutto ciò premesso, l’Italia è il primo produttore di riso in Europa, con 3480 aziende produttrici, di cui il 95% al nord, e un centinaio di riserie, che sono le aziende che trasformano il risone fornito dagli agricoltori in riso pronto per la vendita al dettaglio. Tra i produttori ci sono aziende di diverse dimensioni anche se la tendenza è quella che si registra in tutto il mondo agricolo: le aziende più piccole tendono a gettare la spugna e ad essere inglobate in aziende più grandi, che sono sempre meno e sempre più grandi. In questo momento la dimensione media di un’azienda risicola italiana è di circa 50 ettari. Anche le riserie sono di diverse dimensioni, ma il settore è dominato da tre grandi colossi italiani della trasformazione - Euricom Curtiriso, Scotti e Gallo - e da un gruppo spagnolo, Mundi Riso, che ha una grande riseria a Vercelli. Le altre riserie sono di dimensioni piccole o medie.

A confronto con la produzione globale il primato italiano si riduce di importanza: produciamo il 49% del riso raccolto in UE e, pur con tutto quel che si è detto sopra, siamo anche il Paese che vanta la maggiore biodiversità nel settore. Tuttavia, l’intera produzione europea non copre che lo 0,5% circa della produzione mondiale e dunque occorre tenere a mente che, sebbene le spinte all’industrializzazione siano state particolarmente efficaci nel nostro Paese, stiamo comunque parlando di una nicchia produttiva. Nicchia che sarebbe più che sufficiente al nostro fabbisogno interno: consumiamo circa 9 kg di riso procapite (fonte ISMEA) all’anno (contro i 140-170 dei principali paesi produttori del Sud-Est asiatico), e la produzione nazionale corrisponderebbe a 3 volte i consumi interni. Tuttavia, importiamo anche molto riso, in particolare le varietà Indica (che rappresentano l’80% della produzione mondiale) che in Italia vengono prodotte in misura minore o addirittura nulla se si tratta delle Indica aromatiche (come i Basmati o i Jasmine), molto richieste dal mercato. Sicché la situazione è questa: produciamo circa 1,5 milioni di tonnellate, ne consumiamo meno di 500 mila, di cui oltre 300 mila importate: dal Pakistan, innanzitutto, ma anche da India, Myanmar, Thailandia e Cambogia. Siamo anche i principali esportatori europei, circa il 60% del nostro prodotto varca i confini nazionali diretto prevalentemente in altri Paesi europei (incluse Svizzera e Turchia), e negli Stati Uniti d’America.

Affinché il quadro dei nostri primati italiani sia completo, tuttavia, tocca segnalare che in Italia siamo “campioni” anche nel mancato rispetto delle normative europee, le quali vietano le sperimentazioni in campo aperto con le varietà da NBT (anche dette TEA, i cosiddetti nuovi OGM). Il governo italiano, invece, nel 2022 ha ritenuto di poter ‘infilare’ la norma sulla ricerca in pieno campo delle varietà da NBT in un provvedimento finalizzato al contrasto degli effetti della siccità. E la prima autorizzazione ministeriale per le prove in campo aperto di NBT riguarda proprio la Lomellina e proprio il riso, che evidentemente non ha perso il suo ruolo di apripista nella marcia dell’industrializzazione dell’agricoltura.



Geopolitica del cereale più consumato al mondo

Il riso italiano comunque non basta all'Europa che, nel suo complesso, importa dai Paesi extra UE il 40% del riso che consuma, prevalentemente dai Paesi già citati per l'Italia, ma anche dai Paesi del Mercosur (Uruguay, Argentina, Brasile, Paraguay) e da alcune nazioni caraibiche come Guyana e Suriname. Sono 2,7 milioni le tonnellate di riso che arrivano in Unione Europea ogni anno.

Questo riso non-UE può arrivare in Europa e in Italia seguendo diversi percorsi: una minima parte arriva come risone e le riserie europee lo trasformano prima di commercializzarlo. La stragrande maggioranza arriva semilavorato e le riserie fanno solo l'ultimo passaggio, pulendolo, eliminando i chicchi difettosi o le impurità e rifinendolo secondo gli standard di lavorazione europei. Un'altra quota, minoritaria ma in crescita, arriva come riso già lavorato e viene avviato direttamente al confezionamento e alla commercializzazione oppure alle industrie che producono piatti pronti, farine di riso, snack.

Le imponenti importazioni sono uno dei principali crucci dell'Ente Nazionale Risi, che fa fatica, con le parole della presidente **Natalia Bobba**, a fare accordi con un'industria che in questo momento è rivolta prevalentemente all'acquisto di riso sul libero mercato: «Ho provato più volte a radunare i due attori principali (produttori e trasformatori) con l'obiettivo di raggiungere accordi di filiera, ma è difficilissimo. Certo, alcune piccole riserie, che hanno i loro clienti e necessitano di modeste quantità di prodotto, riescono a fare accordi basati su un rapporto di conoscenza e fiducia. Ma le grandi industrie di trasformazione (riserie) dal punto di vista tecnologico hanno fatto grandi progressi negli ultimi anni: hanno fatto grandi investimenti, migliorato tantissimo la qualità della lavorazione e quindi per la materia prima guardano al mercato globale. Il settore dell'importazione del riso è sempre stato complesso, ma dall'aprile 2025, con i dazi imposti dagli Stati Uniti, la situazione si è complicata ulteriormente. Inoltre, si sono abbassati notevolmente i prezzi del riso che arriva in Europa dal sud-est asiatico perché sono diminuiti i costi del trasporto (perché costa meno il nolo di container e navi) ed è diminuito il valore del dollaro. In più, dopo due anni di sosta, l'India ha ripreso ad esportare riso e noi, che avevamo beneficiato di quella sosta, ora ci troviamo con il mercato inondato anche dal riso indiano. La situazione è aggravata dalle importazioni da Cambogia e Myanmar, due paesi che non pagano dazi in Europa poiché rientrano in un regime di tutela in quanto ritenuti paesi meno avanzati (Paesi EBA)*».

C'è bisogno di "misure specchio"

I dazi non sono l'unico problema che abbiamo a proposito di riso importato. **Ci sono anche gli standard di produzione, che fuori dall'UE sono meno rigorosi in tema di ambiente, diritti dei lavoratori, salute dei consumatori e qualità stessa del prodotto**. Ancora **Natalia Bobba**: «I Paesi produttori extra UE seguono le loro normative e le loro politiche, che sono molto meno restrittive di quelle europee. Certo, ci sono poi i controlli in dogana, ma la percentuale di riso che viene davvero controllata si aggira intorno al 10% di quel che entra in Europa (a nulla sono valse le richieste di aumentare i controlli). Quindi in quei prodotti ci possono essere residui di sostanze tossiche che sono vietate da noi da anni, o livelli troppo alti di residui di sostanze consentite, perché in alcune zone del mondo i trattamenti insetticidi li devono fare ogni 3-4 giorni. Per non parlare di muffe, aflatossine... noi riceviamo tutte le allerte e alcune sono raccapriccianti. Anche noi, come Ente Nazionale Risi, abbiamo inoltrato una richiesta di clausole specchio nei trattati commerciali, ma ad oggi nulla si è mosso.

* L'acronimo EBA sta per "Everything But Arms" e si riferisce ad un accordo dell'Unione Europea con un gruppo di nazioni classificate dall'ONU come quelle meno sviluppate, le quali possono esportare verso l'Europa quasi tutti i loro prodotti ("Tutto tranne le armi") senza pagare alcun dazio e senza limiti di quantità.

Tutto questo, inoltre, si traduce in concorrenza sleale verso i nostri produttori. Dal punto della gravità immediata non sarà la priorità, ma rientra tra le problematiche più importanti: noi produciamo con ben altri obblighi e ben altra cura, ma poi i nostri concorrenti si possono permettere di fare prezzi molto più bassi. Il riso da Myanmar arriva a Rotterdam al prezzo internazionale che oggi sta tra i 350 e i 390 dollari a tonnellata. Noi, a oggi, per produrre un quintale di risone spendiamo mediamente 50 euro, significa 500 a tonnellata, pre-riseria. Se ci offrono il prezzo di Rotterdam noi vendiamo sottocosto».

Da un lato, dunque c'è il libero mercato, apparentemente invincibile. Dall'altro però sembra che a dargli una mano ci si metta anche l'atteggiamento che l'industria nazionale e la politica italiana ed europea hanno nei confronti di questo prodotto, o forse addirittura verso l'agricoltura in generale. Perché una grande azienda di trasformazione dovrebbe volersi stabilire in Italia, il Paese con il più alto tasso di burocrazia nel continente con i più alti standard produttivi? Forse perché la scritta "made in Italy" sul pacchetto porta ancora risultati in termini di prezzo? E allora perché non tutelarla, non sceglierla davvero quell'origine?

«Io – conclude **Bobba** – vorrei solo che ci fosse in Europa una maggiore affezione verso il mondo agricolo. Ovviamente parlo di riso e risicoltura perché è il settore nel quale lavoro, ma credo si possa estendere il discorso a quasi tutto il mondo agricolo. Noi non siamo tutelati. Eppure, pensare a un'Europa senza l'agricoltura è un'idea suicida: senza un'adeguata attenzione all'agricoltura non solo non c'è futuro per il comparto, ma non c'è proprio futuro per l'Europa stessa».

Un altro riso è possibile?

Il quadro è, oggettivamente, desolante. In generale i produttori di riso non sentono paternità per il frutto del loro lavoro, si sentono "produttori di risone" e il risone non è cibo. Lo diventa se viene lavorato da una riseria. La situazione è simile a quella dell'olio extravergine: i piccoli possono portare al frantoio di fiducia le proprie partite di olive e ritirare il proprio olio, ma se conferiscono a un trasformatore molto grande le loro olive finiranno nel mucchio. Se le riserie al lavoro in tutta Italia sono solo 100 e lavorano sia le 1,4 milioni di tonnellate di risone italiano sia tutto quel che arriva da fuori UE, risulta chiaro che il mondo del riso, quel pezzetto di mondo del riso che vorrebbe produrre qualità non solo alimentare, ma anche ambientale e di territorio, deve iniziare ad interrogarsi, allearsi, organizzarsi, rilocalizzarsi, ricostruire filiere di territorio.

Non è scritto nel marmo che il suolo su cui cresce il riso debba essere praticamente inerte; così come non sta scritto da nessuna parte che il riso debba necessariamente essere una monocoltura, che annulla non solo la biodiversità propria della coltura, ma anche quella delle piante che la circondano, degli insetti, dei microrganismi del suolo.





Coltivare riso in un altro modo è possibile e quel 7% di produzione biologica che è un puntino nella già piccolissima macchia rappresentata dal riso italiano su scala globale, è lì a dimostrarlo.

Le buone pratiche, da imitare e moltiplicare

A fronte di un panorama inquietante, un po' di sereno si vede e nemmeno tanto in lontananza. Le iniziative che si prefiggono una svolta sostenibile nel mondo della risicoltura sono diverse. La prima ha carattere istituzionale, ed è stata varata a settembre 2025. Si chiama **EuRice** e si tratta di un'alleanza tra gli otto Paesi europei produttori di riso - Italia, Spagna, Grecia, Portogallo, Francia, Bulgaria, Romania, Ungheria - che punta a definire una strategia comune per il settore risicolo europeo, con motivazioni ambientali, economiche, etiche e sanitarie. EuRice dovrebbe avviare campagne informative rivolte al consumatore, attività di advocacy presso il Parlamento Europeo, interventi sulla PAC per garantire risorse finanziarie adeguate e supporto alla ricerca scientifica. Al momento questa alleanza non sembra particolarmente vivace, ma diamo tempo al tempo.

Le iniziative che sono invece partite "dal basso" sono tutte in qualche modo intrecciate tra loro e anche questa è una buona notizia: la prima è un progetto di ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, coordinato dalla professoressa **Paola Migliorini**, associata di Agronomia e coltivazioni erbacee. Obiettivo del progetto è studiare l'impatto di un sistema agroforestato nel riso sul bioma del suolo e su altri aspetti agronomici: il partner aziendale di questo progetto è l'azienda agricola Una Garlanda, che si trova nel comune di Rovasenda (Vc). Siamo nella cosiddetta "Baraggia" vercellese, caratterizzata da terreni argillosi poco fertili ma adatti alla risicoltura in quanto poco permeabili. Il capostipite della famiglia Stocchi, Fulvio, titolare di Una Garlanda, cascina che per decenni aveva lavorato in convenzionale, decise, alla fine degli anni Novanta, di modificare il metodo di produzione, avendo a modello le zone umide esistenti in natura che le risaie possono ambire a imitare. La normativa italiana sulla risicoltura biologica prevede solitamente un ciclo di 5 anni, durante i quali il riso può essere coltivato per un massimo di tre cicli consecutivi, mentre per il convenzionale non ci sono limiti alla successione di riso su riso (e anche per questo rende ogni anno i terreni più poveri e sempre più bisognosi di azoto, con il risultato di una crescente mineralizzazione del suolo, che porta dritti dritti all'infertilità). Una Garlanda ha, invece, deciso di rotare ogni anno dedicando quindi alle risaie solo il 50% dei suoi terreni. Sull'altro 50% vengono coltivate avena, miglio, segale, fagioli dall'occhio, etc.; una volta raccolte, a fine estate, su questi terreni viene seminato un erbaio, cioè un prato polifita che alla fine del suo ciclo, quando è ora che torni a produrre riso, viene trinciato e nello stesso giorno viene seminato il riso. Il terreno viene quindi allagato per consentire la germinazione del riso, mentre le erbe trinciate e allagate formano uno strato pacciamante che impedisce alle infestanti di svilupparsi. I semi di riso invece germinano e a quel punto l'acqua viene gradualmente sottratta per consentire lo sviluppo delle radici. Dopo una settimana circa il campo viene nuovamente allagato, e se serve, a metà ciclo, si passa con un rullo che piegherà sott'acqua le eventuali erbe indesiderate, che non si riprenderanno, mentre il riso, essendo molto flessibile e resistente, anche dopo il passaggio del rullo si rialzerà. Questo metodo, un tempo definito "metodo Stocchi" dal nome degli ideatori, si chiama "pacciamatura verde" e consente di non usare nessun tipo di agente chimico per il diserbo; in ogni caso l'azienda non usa, in nessuna fase della produzione, nemmeno quelli consentiti dal disciplinare del biologico.

«La tecnica della pacciamatura non si può fare dovunque – precisa **Giovanni Bargnesi**, collaboratore dell'azienda – devi avere il terreno adatto che trattiene bene l'acqua, ma qui in Baraggia ha consentito di ripristinare

anche la flora e la fauna selvatiche. Erano scomparse le erbe spontanee, gli alberi e gli arbusti, le libellule e le rane, mentre esplodeva la popolazione di zanzare. Ma l'esperienza di Una Garlanda insegna che se non si usa più chimica di sintesi, se si ricostruisce l'ambiente naturale, si ripristinano anche gli equilibri e le catene trofiche e le specie si controllano tra loro: ci saranno le zanzare, ma anche le libellule che si cibano di larve di zanzara, e le rane che si cibano sia di zanzare che di libellule, etc. Quest'azienda è diventata un'oasi naturalistica, che attira studenti, docenti, ricercatori e turisti. Il ricorso a varietà storiche da conservazione, di cui Una Garlanda è custode e che si adattano alle buone pratiche agroecologiche, insieme ai risparmi in termini di gasolio, acqua e fitofarmaci, contribuisce al successo anche economico dell'azienda che, creando un valore aggiunto unico, riesce a vendere il riso ad un prezzo un po' più alto rispetto al convenzionale, ma non proibitivo».

A questo si aggiunge l'agroforestazione, di cui l'azienda è l'unico esempio europeo in risicoltura, ovvero l'impianto di alberi e arbusti autoctoni (oltre 15.000 esemplari), intorno e dentro le risaie, che fissano il carbonio, combattono l'erosione, ristorano il paesaggio e attirano e offrono riparo a insetti, uccelli, pipistrelli, ricostruendo gli equilibri che il riso convenzionale tende a cancellare.

La vicenda di Una Garlanda, per quanto unica nel suo genere, non è rimasta isolata. Rovasenda, mille abitanti circa, è diventata la capitale del Biodistretto del riso vercellese, un gruppo coeso di produttori, per un totale di circa mille ettari, che hanno deciso di produrre in modo sostenibile seguendo l'esempio di Una Garlanda, di cui spesso utilizzano la riseria artigianale.

Fare riso biologico non è facile, non basta seguire i disciplinari. È importante creare estese aree coltivate che seguano logiche simili, perché le aziende di una stessa zona utilizzano la stessa acqua e quell'acqua che passa da un'azienda all'altra deve essere pulita, senza residui di chimica. Le linee bio dei grandi marchi si riferiscono al prodotto finale, che è senza residui e dunque viene certificato: ma il sistema agricolo da cui proviene il riso ha livelli di complessità che solo se si fanno scelte precise, e in qualche modo radicali, si possono tenere in considerazione.

Anche grazie a queste sensibilità è nata, nell'autunno del 2025, su iniziativa di Slow Food, la rete **Slow Rice** che si propone di riunire produttori di riso sostenibili anche per quel che riguarda i servizi ecosistemici, non solo in Italia, ma anche nei Paesi in via di sviluppo. Ancora una volta l'acqua è al centro dell'attenzione:

«Le risaie, lungi dallo sprecare acqua come qualcuno sostiene, in realtà riforniscono le falde – spiega **Giovanni Molina**, agronomo e responsabile tecnico di Slow Rice –. Il riso si semina a fine aprile - inizio maggio. In quel momento l'acqua che la Pianura Padana ha a disposizione è quella che arriva dalle Alpi. Se non viene usata per allagare le risaie finisce nei fiumi e ben presto in mare. Se invece i risaioli la utilizzano, la fermano nelle risaie per qualche giorno, quell'acqua impregnerà il terreno, percolerà in profondità ricaricando la falda. E quando a giugno tutte le colture - non solo il riso - avranno bisogno di acqua, ci sarà acqua in abbondanza per tutti. Se invece l'acqua la lasci andare, la falda si ritroverà sempre più scarica. Certo il punto è che l'acqua che arriva, si ferma e riparte nelle risaie deve essere acqua pulita, se no la falda la avveleni. Per questo è importante che si lavori sempre di più e sempre meglio sulla consapevolezza che i risicoltori devono sviluppare a proposito del loro ruolo di protettori dell'ambiente, e Slow Rice si propone di fare anche questo».

Slow Rice ha anche un responsabile politico, **Gabriele Varalda**, coordinatore dell'area biodiversità della Condotta Slow Food di Vercelli e da anni impegnato nella promozione di quel territorio: «In questo momento, nella filiera del riso, la riseria prevale sul produttore, ed è una stortura che riguarda in generale il mondo del cibo, ma che in questo settore è plateale. **È un passo in più**

nella direzione che vede il consumatore sempre più disconnesso dall'agricoltura che ha prodotto il suo cibo. Slow Rice vuole riportare l'attenzione sul produttore, sul legame tra il riso e l'agricoltura, che significa tra il riso e un determinato territorio, un determinato ambiente, un determinato clima».

Ecco, appunto. Il clima.

Da quando sono iniziati i lavori del Canale Cavour a oggi, le temperature della Pianura Padana sono aumentate mediamente di 2 - 2,5 gradi centigradi. Lo stesso è successo in gran parte dell'Italia e dell'area Mediterranea, con un incremento grosso modo doppio rispetto all'incremento globale. Ci sono estati più calde e l'andamento delle piogge - fondamentali per la risicoltura - è meno regolare. Nelle annate molto siccitose, come il 2022, le rese si abbassano sensibilmente e per tutti, biologici e convenzionali. I convenzionali, però, hanno una diversa gestione dell'acqua: di solito seminano in asciutta, per poter utilizzare contestualmente i diserbanti; poi allagano, ma ritirano l'acqua ogni volta che hanno bisogno di diserbare: questo in una stagione può succedere 3 o 4 volte, fino a quando arriva settembre che è il mese della raccolta. Quell'acqua entra ed esce dal circolo comune e questo potrebbe essere il punto di partenza di una riflessione che agricoltori, trasformatori, istituzioni e consumatori potrebbero fare insieme: l'acqua delle risaie riproduce sulla terra ferma le dinamiche che i mari ci hanno insegnato a osservare. Nulla resta dove avviene l'azione, a maggior ragione se c'è di mezzo l'acqua. Anche per questo, continuare a insistere per l'ottenimento di misure specchio nei trattati commerciali con Paesi extra UE non significa solo chiedere protezione per la competitività delle aziende europee e per la salute dei consumatori, ma significa combattere contro l'inquinamento e per la mitigazione della crisi climatica in atto, due fenomeni chiave che riguardano il pianeta e che non riconoscono confini nazionali o continentali.

