

# IL RISICULTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

[www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)

**INDAGINE SUL CONSUMO IN ITALIA** Presentata il 9 giugno a Isola della Scala, da indicazioni sulla strada da seguire

## Riso, ai giovani piacciono piatti unici e dolci

*Magnaghi: «Dobbiamo interrogarci sui gusti, sui desideri, sulle attese di chi consuma riso e capire dove investire»*

Il riso piace. E gli italiani sono pronti ad aumentarne il consumo, soprattutto i giovani. Magari privilegiando piatti unici, snack e dolci di riso. Sono questi i risultati evidenziati dalla nuova ricerca di mercato presentata lo scorso 9 giugno a Isola della Scala in occasione de "Gli Stati generali del consumo di riso in Italia" e realizzata dall'Osservatorio nazionale voluto da Ente Fiera di Isola della Scala, Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese ed Ente Nazionale Risi.

Secondo l'indagine, infatti, a destare particolare interesse nei consumatori sono ripieni, sfornati, al forno (26,8%), torte al riso, dolci di riso (23,9%),



piatti unici come paella, tiella riso patate e cozze (23,2%), riso alla cantonese (21,4%), snack salati (arancine/ve, suppli 20%).

Particolarmente interessanti è ad approfondire le leve su cui spingere per aiutare la

scelta dei consumatori: suggerimenti per nuove ricette e informazioni chiare, tra cui la certificazione che attesta l'origine italiana del prodotto. L'attenzione all'etichetta e alla sostenibilità, infatti, è alta, ma poi, a scalfare, difficile da focalizzare. Gli italiani vogliono essere facilitati, informati e ispirati, si vorrebbero vederlo sotto una

luce nuova. «Dobbiamo capire in cosa il nostro filiera deve investire per conquistare soprattutto il mondo dei giovani consumatori di riso sempre più aperti a nuove esperienze, anche nel food» ha commentato Roberto Magnaghi, direttore generale di Ente Nazionale Risi, intervenendo alla presentazione dell'indagine. «Semberebbe semplice avendo a disposizione un prodotto fatto di storia, di tradizione e salubrità. Ciò, però, non è forse più sufficiente. Dobbiamo allora interrogarci sui gusti, sui desideri, sulle attese di chi consuma riso e in questo senso la ricerca presentata ci fornisce spunti assai rilevanti».

A pag. 2

### Incontro del FERM sul Lago Maggiore

Del 6 al 9 settembre ritorna, dopo quattro anni di pausa dovuta al Covid, la tradizionale Convention biennale del FERM (Federation of European Rice Millers), l'associazione europea dell'industria risiera. Quest'anno si svolgerà in Italia, sul Lago Maggiore.

La Convention, giunta tra sua 18ª edizione, è un luogo di incontro tra industria, produttori, trader, policymakers ed esperti di nuove tendenze nel mondo dei consumi e della comunicazione, con partecipanti da tutto il mondo.

È possibile registrarsi sul sito <https://fermconvention.com/registration/>

### Impiego del sovescio di colture intercalari in risaia

Quanto influisce l'andamento climatico dei mesi invernali sullo sviluppo della coltura intercalare? È la domanda che si sta alle basi di una sperimentazione del Centro Ricerche sul Riso, ancor più importante da quando la corsa verso una maggiore sostenibilità ha incoraggiato la diffusione di tecniche che favoriscono il mantenimento della fertilità fisica, chimica e biologica dei suoli negli agroecosistemi risicoli, nonché di una maggiore biodiversità, tra le

quali si sta notevolmente affermando l'impiego di colture intercalari con funzione di cover crop e da destinare al sovescio.

Infatti, ad esempio, le rigide temperature e le precipitazioni assenti che hanno caratterizzato il periodo invernale a cavallo tra 2017 e 2018 hanno comportato uno scarso sviluppo della coltura intercalare, che non è riuscita a recuperare neanche nel periodo primaverile.



A pag. 3

### Le abbondanti piogge di maggio hanno condizionato le semine

Si temeva per la siccità, ma alla fine a condizionare le semine in risaia sono state le piogge che hanno caratterizzato tutto il mese di maggio e che sono cadute abbondanti soprattutto sui territori risicoli di Piemonte e Lombardia. È questo il quadro che emerge dal consueto resoconto predisposto dai tecnici del Servizio Assistenza dell'Ente Nazionale Risi. Certo con qualche diversità a seconda dei territori.

Ad esempio, nei terreni a medio-impasto in provincia di Novara le semine si sono concluse a fine maggio con ritardi evidenti per la varietà a ciclo precoce a causa della variazione in corsa da semina in asciutta a semina in acqua per le abbondanti precipitazioni; nei terreni sciolti, invece, a causa del ripristino delle condizioni ideali di umidità per la semina interrata a file.

In provincia di Pavia, invece, la siccità dell'annata 2022 ha spinto molti agricoltori lomellini a sostituire parte della superficie aziendale dedicata storicamente al riso con altre colture: in questo territorio il calo di superficie sembra attestarsi al 10%.

In provincia di Vercelli, le forti piogge di metà maggio hanno rallentato le operazioni di semina, costringendo i risicoltori a dei ritardi; comunque a fine maggio oltre il 90% dei campi era stato seminato.

Ritardi nelle semine sono segnalati nelle province di Ferrara e Rovigo, in quanto le piogge si sono presentate insistenti e abbondanti ogni settimana da inizio maggio non permettendo il completamento delle ultime operazioni preparatorie dei terreni e, appunto, le rispettive semine.

A pag. 6

### La genetica ha contribuito a scongiurare il diabete

Ecco le metodologie e le specifiche seguite dal Centro Ricerche sul Riso e dalla Università coinvolte nello studio che ha portato a individuare alcune varietà, già in commercio (Selenio e Argo), di risi a basso Indice Glicemico potenzialmente più adatte ai consumatori diabetici o a chi soffre di altri disturbi metabolici legati alla glicemia. Uno studio che ha visto la caratterizzazione di 25 genotipi nazionali di riso appartenenti alla subspecie "Japonica".

Alle pag. 4-5

### La determinazione dell'aroma nelle varietà italiane di riso

L'importanza dell'analisi sensoriale per poter apprezzare le varietà del riso italiano, con particolare menzione e all'analisi dell'aroma condotta tramite un panel di giudici esperti, è il tema di una recente pubblicazione su "La Rivista di Alimentazione" curata da Cinzia Simonelli e Mauro Cormegna.

Il focus dell'articolo riguarda un approfondimento a livello statistico del processo di qualifica dei giudici oltre che una valutazione dei dati presta-

zional della metodica interna adottata dal Laboratorio di Chimica Mercolore e Biologia Molecolare del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi su campioni di riso lavorato sia integrale, in particolare su alcuni pigmentati.

### Ecco il video che racconta la Sala didattica del CRR

È online sul sito istituzionale dell'Ente Nazionale Risi ([www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)) il nuovo filmato realizzato dal regista vercellese Matteo Bellizzi che invita i consumatori di tutte le età a scoprire il Riso Italiano presso la Sala didattica/por-



A pag. 7

con gli studenti la sala didattica.

A pag. 8

### L'Ente Risi alle manifestazioni del territorio

L'Ente Nazionale Risi ha partecipato, nei giorni scorsi, a due importanti eventi dove il riso è stato protagonista: a "Una giornata in paradiso" alla Cascina Paradiso Vecchio di San Martino Siccomario e alla Festa del Riso di Giarasco

A pag. 9



All'interno

L'INDAGINE Ente Fiera di Isola della Scala, Consorzio Tutela IGP Riso Nano Vialone Veronese ed Ente Nazionale Risi delineano il futuro del comparto

# Il riso italiano piace, pronti a consumarne di più

Le modalità maggiormente richieste dai giovani (e non solo): piatti unici, snack e dolci di riso

All'interno di piatti unici, snack e dolci di riso. Questo è il futuro del riso per i consumatori italiani, soprattutto tra i giovani che si dicono intenzionati a incrementare la dieta a base di "oro bianco". Consapevoli della sua salubrità ma in attesa di nuove ricette e di ispirazioni per essere "conquistati". Le tendenze future del comparto risicolo sono state delineate lo scorso 9 giugno, a Isola della Scala (Verona), da "Gli Stati generali del consumo di riso in Italia". L'Osservatorio nazionale voluto da Ente Fiera di Isola della Scala, Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese ed Ente Nazionale Risi ha presentato una nuova ricerca di mercato, realizzata per fare il punto sul settore, alla luce del crollo della produzione negli ultimi sei mesi (-17%) dovuto anche alla perdita di 26 mila ettari di superficie per siccità e 8 mila ettari per abbandono) e dei consumi (-27% dei trasferimenti). Così come dell'aumento dei prezzi, delle nuove tendenze dei consumatori e delle scelte della grande distribuzione. Un focus che ha riportato l'attenzione sul ruolo delle nuove generazioni e del packaging come strumento di comunicazione.

**I risultati generali**  
Da quanto è emerso, i risotti e sushi, che dominano il consumo in cucina e fuori casa, hanno già raggiunto il loro apice e sono pronti a lasciare il posto ad altre pietanze come sformati, piatti unici salutarci con carboidrati a basso indice glicemico, pasta e torte light. Quali le leve da spingere? A fare da driver nella scelta dei consumatori, ci sarebbero: suggerimenti per nuove ricette e informazioni chiare, tra cui la



I relatori intervenuti a Isola della Scala a "Gli Stati generali del consumo di riso in Italia"

però, non è forse più sufficiente. Dobbiamo allora interrogarci sui gusti, sui desideri, sulle attese di chi consuma riso e in questo senso la ricerca presentata ci fornisce spunti assai rilevanti.

«Il territorio veronese è grande produttore ma è anche terra di tradizioni legate al chicco bianco», afferma il presidente del Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese, Renato Leoni. «Alla luce del crollo delle vendite e dei consumi, è necessario che i nostri Enti supportino gli imprenditori, offrendo uno sguardo nuovo in grado di cavalcare il cambiamento. Ed è quello che ci dicono anche i numeri, dobbiamo conquistare i giovani, proporre nuovi piatti e idee a partire dal packaging, offrire occasioni di rilancio di un prodotto che non conosce apice e stagioni. A maggior ragione, questa ricerca è importante perché permette di conoscere e individuare in modo mirato i "nuovi" consumatori e, quindi, di investire con maggiore efficacia nella promozione. Una visio-

ne che non si limita alla dimensione locale e nazionale, ma che vuole esplorare nuovi mercati internazionali».

**L'analisi del consumo in Italia 2023**  
Veniamo ai dati della ricerca. Il 60% degli italiani dichiara di consumare riso a casa almeno una volta alla settimana: c'è grande spazio di crescita per questo alimento. La frequenza di consumo tra i 18-34enni (forza modale di preparazione in questa fascia di età) è il poké è la quarta voce per i 18-24enni e la quinta per i 25-34enni. Un aspetto positivo è l'elevata varietà di modalità di consumo prese in considerazione dai 25-34enni.

È il futuro? A destare particolare interesse nei consumatori sono ripieni, sformati,

al forno (26,8%), torte al riso, dolci di riso (23,9%), piatti unici come pasta, tiella riso patate e cozze (23,2%), riso alla cantonese (21,4%), snack salati (arancini, supplì 20%) mentre molto limitate sono le possibilità di crescita ulteriore per il risotto (3,2%). Negli ultimi sei mesi il 10,3% degli intervistati ha diminuito il consumo (la metà per motivi economici). Quasi tre italiani su quattro hanno percepito l'aumento dei prezzi del riso.

Il futuro sembra comunque roseo: solo il 5% ha affermato di voler ridurre il consumo di riso nei prossimi cinque anni mentre ben il 42,6% ha intenzione di aumentarlo (in particolare si conferma la forza del prodotto tra i 25-34enni). I driver per incentivare l'acquisto di riso sarebbero: suggerimenti per ricette nuove/originali (62,5% - in particolare per i 145-6enni e per le donne) e l'informazione, la conoscenza di varietà/typi meno noti ma dal gusto interessante. Ben sette italiani su dieci ritengono importante (58,9%) o determinante (11,0%) la presenza del marchio che certifica l'origine italiana del prodotto.

certificazione che attesta l'origine italiana del prodotto. L'attenzione all'etichetta e alla sostenibilità, infatti, è alta, ma poi, a scalfare, difficile da focalizzare. Gli italiani vogliono essere facilitati, informati ed ispirati.

## L'evento

Numerosi gli spunti emersi per produttori e venditori. L'appuntamento, dedicato agli stakeholder del settore, ma anche alle aziende che intravedono nel loro futuro l'uso del riso e dei suoi derivati per nuove produzioni, si è tenuto al Palasno Zanotto di Isola della Scala.

Protagonisti del talk Patrizia Martello, sociologa dei Consumi e docente di Ricerca Sociale all'Università di Milano e di Venezia; Cosimo Finzi, direttore AstraRicerche; Roberto Magnaghi, direttore generale dell'Ente Nazionale Risi; Marina Bassi, caporedattrice GdWEEK e MarkUp; Barbara Ganz, giornalista de Il Sole 24 Ore.

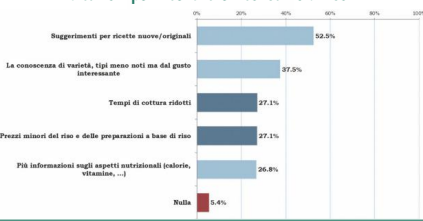
Dopo l'edizione zero dello scorso anno, è proseguito il monitoraggio dei dati sul consumo di riso in Italia. Sotto la lente di ingrandimento di AstraRicerche sono finite le scelte degli italiani, così come le aspettative sui nomi dei prodotti base della dieta

mediterranea. Una fotografia del mercato e dei lifestyle trends a otto mesi dalla prima indagine, così come degli scostamenti significativi 2022-2023, che può aiutare produttori, distributori e venditori a delineare nuove strategie per sostenere il comparto e rimettere in moto i consumi.

«Abbiamo fortemente voluto la nascita di questo Osservatorio proprio per dare al comparto risicolo degli strumenti per affrontare le sfide presenti e future - spiega l'amministratore unico di Ente Fiera Isola della Scala Roberto Venturi - Siamo assistendo a una trasformazione delle abitudini degli italiani ed essere in grado di analizzare annualmente trend e andamenti di mercato significa essere in grado di anticipare le scelte dei consumatori».

«Dobbiamo capire in cosa la nostra filiera deve investire per conquistare soprattutto il mondo dei giovani consumatori di riso sempre più aperti a nuove esperienze, anche nel food. La strada è tutta in salita» - intervista Roberto Magnaghi, direttore generale di Ente Nazionale Risi - Sarebbe semplice avendo a disposizione un prodotto fatto di storia, di tradizione e salubrità. Cio,

## Indicazioni per incentivare il consumo di riso



# BIANI.F.LL s.n.c.

## COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



IMPIANTI ESSICCAZIONE,  
MOVIMENTAZIONE,  
PULITURA E STOCCAGGIO CEREALI

Viale Forlanini, 40 - BALZOLA (AL)  
Tel. 0142.80.41.55  
Fax 0142.80.39.35 - biani@biani.it  
www.biani.it

Eleanora Minniti,  
Marco Romani

Le tecniche agronomiche adottate nelle aziende risicole italiane hanno subito profonde evoluzioni nell'ultimo decennio e oggi necessitano di adeguarsi velocemente a strategie innovative e sostenibili, quale la Farm to Fork del Green Deal Europeo. In particolar modo, la corsa verso una maggiore sostenibilità ha incoraggiato la diffusione di tecniche che favoriscono il mantenimento della fertilità e biodiversità biologica dei suoli negli agroecosistemi risicoli, nonché di una maggiore biodiversità, tra le quali si sta notevolmente affermando l'impiego di colture intercalari con funzione di cover crop e da destinare al sovescio.

La tecnica del sovescio, ovvero della semina di una coltura intercalare da interrare prima della semina della coltura principale, è una delle più antiche pratiche agronomiche, ma che solo a partire dalla seconda metà degli anni '90 è stata riscoperta in ambito risicolo.

Inserita inizialmente come misura facoltativa all'interno di alcune operazioni del precedente

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 e in seguito dal Piano Strategico di Regione Piemonte e Lombardia, questa tecnica rappresenta una valida alternativa all'agro-tecnica classica impiegata in risicoltura per la soluzione di diverse problematiche ambientali, economiche e agronomiche, che interessano questo particolare settore agricolo.

#### Cover crop

Per cover crop si intende una coltura atta a fornire una copertura al suolo quando questo è libero dalla coltura principale. L'introduzione delle cover crops negli agroecosistemi risicoli, tradizionalmente condotti in regime di monosuccessione, può apportare notevoli benefici dal punto di vista agronomico e ambientale. La principale funzione è fornire elementi nutritivi al riso in successione, ma anche un miglioramento complessivo della fertilità e biodiversità dei suoli. Il loro impiego consente una limitata perdita di nutrienti dal sistema nei momenti in cui la coltura prin-

**SPERIMENTAZIONE** L'andamento climatico dei mesi invernali può influire notevolmente sul loro sviluppo

## Importanza agronomica e ambientale dell'impiego del sovescio di colture intercalari in risaia

cipale non può beneficiarne.

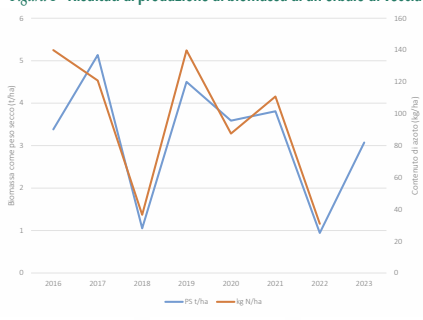
In particolare, l'utilizzo di leguminose intercalari da sovesciare prima della semina della coltura principale rappresenta un'opportunità di miglioramento delle prestazioni produttive dell'attività risicola. Specie azotofissatrici, il loro impiego consente l'apporto di azoto atmosferico al sistema oltre che una maggiore disponibilità degli elementi già presenti nel suolo.

Tra le principali cause di limitazione della produttività, infatti, riveste un ruolo determinante il ridotto supporto alla nutrizione azotata della pianta da parte della sostanza organica del terreno. Il solo reintegro dei residui colturali, caratterizzati da un elevato rapporto tra carbonio e azoto in essi contenuti e dalla bassa fertilità biologica dei suoli, gestiti prevalentemente in regime di monosuccessione, fanno sì che la velocità di degradazione dei composti organici sia estremamente lenta, con prevalente accumulo di sostanze intermedie al ciclo di mineralizzazione, spesso negative per la crescita e lo sviluppo della coltura. Tale situazione è particolarmente pronunciata nei suoli a tessitura siltica, che denunciano in maniera anticipata una carenza nella nutrizione azotata.

Pertanto, l'interramento delle cover crops (risosocio) consente un risparmio di risorse minerali impiegate in campo a fronte di una mantenuta produttività della coltura. Gli studi sperimentali effettuati nel corso degli ultimi anni hanno messo in luce i benefici del sovescio sul turnover della sostanza organica e sull'incremento della disponibilità di azoto (N) per la pianta, soprattutto tramite l'impiego di specie leguminose (es. *Vicia spp.*).

La scelta dell'essenza da impiegare dipende poi dall'obiettivo che si vuole raggiungere. Le quantità di elementi

Figura 1 - Risultati di produzione di biomassa di un'erbaio di vecchia



Produzioni di biomassa in peso verde (PV) e peso secco (PS) e contenuto percentuale di azoto (N) di un'erbaio di vecchia rilevati nel momento precedente all'interramento (terza decade di aprile) nel corso degli ultimi 8 anni. Per fare in modo che la quantità di N presente sia il più alta possibile, l'interramento dovrebbe essere eseguito nel momento precedente alla fioritura

nutritivi mobilizzati (azoto, fosforo e potassio) o apportati (azoto nelle leguminose) sono molto variabili e dipendenti direttamente dal tipo di specie impiegata e dalla quantità di biomassa prodotta. In generale, le specie di leguminosa che risulta meglio adattata ai nostri climi e ai nostri sistemi risicoli è la *Vicia villosa* (vecchia villosa o vellutata), i cui apporti di azoto vanno da 40 a 140 kg/ha. Gli elementi nutritivi apportati si traducono in un risparmio di concime. L'apporto di sostanza organica e l'azione degli apparati radicali migliorano anche la struttura del suolo e la porosità. In ambienti di risaia, dove il suolo si trova per lunghi periodi in condizioni asfittiche, il ripristino delle condizioni di aerazione in autunno è fondamentale per ristabilire le normali condizioni di fertilità chimica, oltre a interrompere processi fermentativi della sostanza organica, spesso produttori di sostanze fitotossiche. L'aumento dell'efficienza azotata del sistema, oltre all'apporto di azoto organico, deriva anche dalla riduzione delle perdite di lisciviazione durante il ciclo di sviluppo del riso, grazie a una più lenta e progressiva disponibilità dell'azoto derivante dalla progressiva mineralizzazione della biomassa interrata.

Inoltre, le cover crops sono in grado di modificare efficacemente la disponibilità di fosforo per la coltura, non solo attraverso il turnover della biomassa vegetale, ma anche stimolando una maggiore produzione di essenziali radicali e microrganismi a livello rizosferico.

**Quando e come intervenire**  
Al fine di ottenere van-

taggi agronomici dal sovescio, occorre però che la coltura deceduta riesca a conseguire un adeguato sviluppo di biomassa nei tempi consoni a permettere il normale svolgimento del ciclo di coltivazione del riso.

L'epoca più adatta per la semina dell'erbaio di vecchia è in funzione all'andamento termico autunnale e può essere individuata nell'intervallo 20 settembre - 15 ottobre. A tal proposito si segnalano attacchi fungini, molto probabili causati dai funghi del genere *Ascochyta* e *Botrytis*, in colture seminate precocemente.

La tecnica prevede una semplice distribuzione superficiale a spaglio spesso accompagnata da una leggera lavorazione del suolo, prima o dopo della semina. La lavorazione del suolo deve assolutamente non creare effetto "suola", né, in generale, limitare il drenaggio o creare condizioni di maggiore asfissia dei suoli rispetto allo stato *solvio*.

Il momento e la modalità di terminazione del sovescio devono essere scelte con attenzione. Un adeguato quantitativo di biomassa in campo è il rispetto delle tempistiche per la semina del riso sono l'obiettivo. Terminazioni troppo anticipate con poca biomassa in campo rendono la pratica inutile. La terminazione del sovescio si esegua tradizionalmente con una trinciatrice della biomassa superficiale successivamente interrata con arature o epiricate con attrezzi combinati per la la-

vorazione del suolo. Se la biomassa non è abbondante, si può procedere direttamente con le operazioni di interramento e preparazione del letto di semina. Per la vecchia è consigliabile procedere all'interramento a fioritura avvenuta, in genere non prima di metà aprile.

#### La sperimentazione al Centro Ricerche sul Riso

Da molti anni in alcuni campi sperimentali del Centro Ricerche sul Riso è in uso l'impiego della vecchia come coltura intercalare da sovescio, attività che ha permesso di valutare la bontà agronomica e ambientale di tale tecnica e di poter passare tali conoscenze agli enti regionali, portando alla sua introduzione nell'ambito dei Piani di Sviluppo Rurale.

I risultati di produzione di biomassa conseguiti nel corso degli ultimi anni hanno mostrato come l'andamento climatico registrato nel corso dei mesi invernali possa influire notevolmente sullo sviluppo della coltura intercalare (Figura 1).

Ad esempio, le ridotte temperature e le precipitazioni assenti che hanno caratterizzato il periodo invernale a cavallo tra 2017 e 2018 hanno comportato uno scarso sviluppo della coltura intercalare, che non è riuscita a recuperare neanche nel periodo primaverile, così come testimoniano dalla biomassa prodotta (grafico rappresentata dal valore di peso secco) e conseguente ridotto apporto di azoto. Al contrario, il periodo invernale no-

tevolmente siccitoso che ha caratterizzato il periodo del 2021 ha consentito un buono sviluppo iniziale della leguminosa, compromesso però successivamente dalla scarsa umidità dei terreni che si è protratta per diversi mesi primaverili del 2022, influenzando negativamente la produzione di biomassa.

L'ultima stagione invernale del 2022, caratterizzata da periodi siccitosi inintermisi, temperature invernali non eccessivamente rigide e buone precipitazioni tardo primaverili, ha favorito la crescita delle colture intercalari. Nel periodo di intercultura del 2023, gli erbai di vecchia sono riusciti quindi a crescere e a svilupparsi in modo ottimale, garantendo una copertura omogenea del suolo e un'elevata produzione di biomassa finale.

Si pensa che questo trend crescente delle temperature e di assenza di precipitazioni, legato ai cambiamenti climatici in atto, possa rendere nel prossimo futuro sempre più conciliabile l'inserimento della leguminosa intercalare tra due cicli di riso.

#### Finanziamenti regionali

In seguito al suo primo inserimento nel Piano Strategico facoltativo all'interno di alcune operazioni del precedente PSR 2014-2020 e il suo impiego diffuso sul territorio (100.000 ha in Piemonte, 25.000 ha in Lombardia), i favorevoli risvolti ambientali della pratica in questione hanno indotto le regioni risicole, Lombardia e Piemonte in prima, a inserire tale tecnica come misura agronomica nei rispettivi complementi regionali per lo Sviluppo rurale del Piano strategico nazionale (Psn) della Pac 2023-2027 (ISRA06 Cover Crop per le Regioni Lombardia e Piemonte). L'introduzione delle colture di copertura per Regione Piemonte).

La misura prevede un sostegno per le aziende che si impegnano a seminare annualmente un ettaro di coltura come leguminose in purezza o in consociazione, senza utilizzo di fertilizzanti di tipo chimico, presidi fitosanitari o diserbanti. L'intera biomassa prodotta deve essere interrata (sovescio) o allestata e lasciata sulla superficie del suolo come pacchiatura.

Si tratta di un'iniziativa ambientale positiva e che si spera possa incentivare ulteriormente l'impiego delle colture intercalari. Il loro finanziamento, infatti, rappresenterebbe un'importante contributo per la azienda agricola, in quanto per l'elevato costo della semina delle specie leguminose, che potrebbe costituire un fattore di limitazione alla diffusione della tecnica.



Un progetto innovativo che ha permesso di individuare alcune varietà già in commercio (Selenio e Argo) che sono potenzialmente più adatte ai consumatori diabetici o a chi soffre di altri disturbi metabolici legati alla glicemia

F. Haxhaji, M. Rondanelli, M. Giamprini, L. Campanini, E. Magnani, S. Fecchia, C. Simionelli

Un progetto innovativo, promosso e finanziato da Ente Nazionale Risi, sullo studio dell'Indice Glicemico (IG) delle varietà di riso italiane, i cui risultati sono recentemente stati presentati per la prima volta al pubblico, ha permesso di individuare alcune varietà già in commercio che sono potenzialmente più adatte ai consumatori diabetici o a chi soffre di altri disturbi metabolici legati alla glicemia.

Questo studio, condotto presso l'Unità di Dietetica e Metabolica dell'Istituto Santa Margherita dell'Università degli Studi di Pavia da un gruppo di ricercatori capitanato dalla professoressa Mariangela Rondanelli, che da anni si occupa di queste tematiche ed è autrice di numerose pubblicazioni sull'argomento, ha visto caratterizzare circa 25 genotipi nazionali di riso appartenenti alla subspecie "Japonica"; scelti tra le linee in selezione di varietà dell'Ente Nazionale Risi.

Per ciascun genotipo sono state determinate le caratteristiche biochimiche del granello e il valore dell'Indice Glicemico (IG) "in vivo".

Questo progetto, intrapreso da tre anni, ha permesso di ottenere risultati davvero entusiasmanti e promettenti anche per quanto riguarda le prospettive future legate alla ricerca e allo sviluppo di nuove varietà destinate ai consumatori e in maniera specifica ai consumatori diabetici; si tratta del primo studio di questo tipo condotto in Italia su un numero così ampio di varietà di riso nazionale.

Quella dell'Indice Glicemico del riso è una tematica di grande interesse in considerazione del numero crescente di persone affette da diabete. Uno dei modi per ridurre il rischio di ricorre come alimento a base per gran parte della popolazione mondiale. Il concetto di Indice Glicemico, introdotto da Jenkins et al. nel 1981, consente di classificare gli alimenti in base alla risposta glicemica postprandiale con riferimento a una fonte di carboidrati il cui valore è considerato pari a 100. I valori di Indice Glicemico sono quindi convenzionalmente espressi in percentuale rispetto al glucosio o al pane bianco (che a sua volta possiede un Indice Glicemico di 70 rispet-

to al glucosio), secondo quanto previsto dal protocollo ISO 26642 dell'International Standards Organization (2010) a cui il presente studio ha fatto riferimento.

Diversi studi medici hanno comprovato l'esistenza di una relazione tra il consumo di cibi a elevato Indice Glicemico (che determinano un rapido aumento dei livelli di glucosio nel sangue) e la comparsa di diabete di tipo 2, delle malattie cardiovascolari e del cancro.

Il riso lavorato (bianco), facilmente digeribile per via dei granuli di amido molto piccoli, è composto prevalentemente da carboidrati, è sovente considerato un alimento a elevato Indice Glicemico ed è per questo generalmente sconsigliato a chi soffre di diabete. Diversi studi riportano, infatti, una maggiore diffusione del diabete nelle popolazioni asiatiche che hanno il riso come principale alimento, tanto da indurre alcuni paesi a mettere a punto programmi di ricerca specifici per individuare e sviluppare varietà di riso con un Indice Glicemico basso

o comunque ridotto. Alcuni studi hanno messo in evidenza come i valori di Indice Glicemico del riso presentino notevoli differenze tra varietà e come risultino inversamente correlati al contenuto di amilosio (il quale è molto variabile nelle varietà di riso, risultando praticamente as-

sente in quelle glutinose, fino a superare il 30% in alcune altre varietà. L'amido (composto da amilosio, caratterizzato da una struttura prevalentemente lineare, e amilopectina, un polimero più complesso e caratterizzato da una struttura ramificata) rappresenta, infatti, la principale componente dell'endosperma del seme, e la sua composizione sembra avere un ruolo chiave nella determinazione della risposta glicemica postprandiale del riso, e di conseguenza del suo Indice Glicemico.

Sebbene il metodo e il tempo di cottura, la tipologia e il grado di lavorazione del granello e i trattamenti industriali subiti, possano influire sull'Indice Glicemico del riso, il confronto tra varietà diverse, a parità di condizioni, rivela il ruolo considerevole della componente genetica e varietale.

Individuare e sviluppare varietà di riso a basso Indice Glicemico e, nel medesimo tempo, perfezionare la qualità del granello che da sempre contraddistingue le più apprezzate varietà italiane, ha rappresentato quindi un obiettivo primario per il miglioramento genetico, al fine di rispondere al meglio alle esigenze dei consumatori, inclusi quelli affetti da diabete o da altri disturbi metabolici.

L'importanza di condurre studi di questo tipo e mettere a punto programmi di ricerca e di miglioramento genetico specifici è messa in evidenza dall'elevato numero di persone affette da diabete, che risulta tuttora in costante crescita. In Italia le persone che si dichiarano

affette da diabete sono più di 7 milioni, ovvero superiore al 5,8% dell'intera popolazione, e tra gli ultrasessantenni l'incidenza di questa malattia arriva a oltrepassare il 16% (Istat 2017). I dati più recenti (anni 2000-2016) li diabetici in Italia). A livello europeo, secondo l'International Diabetes Federation, sono oltre 61,4 milioni gli adulti colpiti, corrispondenti al 9,2% della popolazione tra i 20 e i 79 anni; raggiungendo il 14% del totale in alcuni stati; secondo le stime si arriverà a 69,2 milioni nel 2045. A livello globale invece, gli adulti affetti da diabete superano i 536,6 milioni, corrispondenti al 10,5% della popolazione tra i 20 e i 79 anni (oltre il 16% della popolazione in alcuni stati); ma entro vent'anni potrebbero arrivare a superare i 780 milioni di abitanti in tutto il mondo.

In considerazione del fatto che il riso rappresenta l'alimento principale della popolazione in molti paesi a basso e medio reddito, dove fornisce il 27% delle calorie della dieta, nonché la fonte di sostentamento primaria per quasi 4 miliardi di persone nel mondo e che, secondo i dati raccolti dalla FAO, la sua coltivazione si estende su oltre 164 milioni di ettari per una produzione di oltre 750 milioni di tonnellate (pari a circa il 25,3% dell'intera produzione cerealicola), è evidente come le caratteristiche nutrizionali di questo cereale abbiano un ruolo chiave anche in relazione alla salute dei consumatori mondiali.

Proprio in virtù dell'importante ruolo che un ali-

mento base così ampiamente consumato e apprezzato potrebbe svolgere nel migliorare la nutrizione umana, l'impiego di varietà di riso a basso Indice Glicemico potrebbe rappresentare una strategia di successo per prevenire il diabete e ridurre l'impatto di altri disturbi metabolici, prediabete, iperglicemia e successive complicazioni.

Se da un lato, in considerazione dell'elevatissimo numero di persone affette da diabete, lo sviluppo di varietà di riso specifiche a basso Indice Glicemico porterebbe prima di tutto a queste ultime indubbi benefici dal punto di vista salutistico, dall'altro lato tali soggetti rappresenterebbero al tempo stesso un ampio bacino di potenziali consumatori per le varietà appositamente sviluppate, offrendo nuove opportunità di crescita per tutta la filiera risicola.

#### La valutazione dell'Indice Glicemico e l'analisi delle caratteristiche biochimiche delle varietà di riso

Il presente studio ha previsto la determinazione "in vivo" dell'Indice Glicemico, ovvero attraverso la valutazione della curva glicemica successiva all'ingestione di un quantitativo di riso (pari a 50 grammi di carboidrati) da parte dei soggetti volontari che hanno partecipato alla sperimentazione.

La sperimentazione sulla

valutazione della curva glicemica è stato presso la struttura ospedaliera tra giugno 2021 e maggio 2022, ed è stata condotta adottando il metodo standard per la determinazione dell'Indice Glicemico (International Standards Organization, 2010) sulla base delle curve di risposta glicemica di dieci volontari sani e non fumatori, utilizzando una soluzione di glucosio (0,5 g/ml) di riferimento. Come da protocollo, ai volontari è stato chiesto di evitare attività di tipo attività particolarmente intense, pur proseguendo le consuete attività quotidiane, come l'attività fisica e la dieta, e di rimanere a digiuno per 12 ore prima dei test. Inoltre, sono stati misurati tutti i parametri antropometrici dei volontari (peso e altezza) e si è calcolato l'indice di massa corporea (BMI), ecc.

La glicemia postprandiale è stata misurata a intervalli di 15, 30, 45, 60, 90 e 120 minuti dall'ingestione dell'110 ml di soluzione della curva glicemica di ciascun individuo. Per il riso e per la soluzione di glucosio utilizzata come standard sono state seguite le stesse procedure, e anche l'ordine degli alimenti testati è stato il medesimo per tutti i partecipanti.

L'Indice Glicemico è stato calcolato dal rapporto, espresso in percentuale, tra l'area incrementale che sottende la curva di risposta glicemica (AUC) di ciascun alimento ingerito da ciascun individuo e quella dell'alimento di riferimento (glucosio) consumato dallo stesso soggetto. Il valore dell'Indice Glicemico di ciascuna varietà di riso rappresenta la media dei valori rilevati da tutti i soggetti volontari, che sono poi stati classificati nella soglia di: bassi (<55), medi (55-70) o alti (>70), sulla base della classificazione proposta da Foster-Powell et al., (2008).

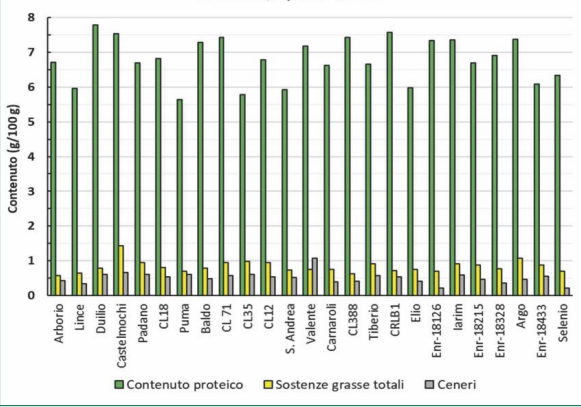
Tutti i campioni dei 25 genotipi di riso utilizzati (21 varietà già iscritte al Registro Nazionale e 4 linee in fase di selezione) sono stati prodotti presso il Centro Ricerche Riso di Castello d'Agogna (PV) nel 2020 ed essiccati fino a raggiungere un'umidità di stoccaggio inferiore al 14%. I granelli sono stati, quindi, lavati e in seguito all'eliminazione delle impurità sono stati ottenuti per ciascuna varietà 10 kg di riso bianco, simili per uniformità e grado di lavorazione a quello comunemente in commercio.

## LA RICERCA Metodologie e specifiche seguite dal Centro Ricerche sul Riso

# La genetica ha contribuito a scovare

### I risi a basso Indice Glicemico dell'Ente Nazionale Risi sono adatti per i

#### Proteine, lipidi e ceneri



# e dalle Università coinvolte nello studio affiggere il diabete oggetti che soffrono di questa malattia

Il Laboratorio Chimico Merceologico e di Biologia Molecolare di Ente Nazionale Risi si è occupato della determinazione del contenuto di amilosio apparente dei campioni, mentre le analisi biochimiche di parametri quali il contenuto di proteine, grassi e carboidrati, il contenuto di cenere e il valore energetico dei medesimi campioni sono state effettuate da un laboratorio esterno accreditato (Tabella 1).

## I risultati dello studio sfatano i grandi miti sul riso

La varietà analizzata hanno mostrato un'ampia variabilità nei valori di Indice Glicemico, in un intervallo compreso tra 49 e 92 irrispettivamente al glucosio, con un valore medio pari a 66,8, che colloca il riso italiano nella fascia media della scala di riferimento realizzata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e, dunque, in linea con i dati reali se non più basso di quelli che portiamo comunemente in tavola, come il pane bianco (70). Si sotto-

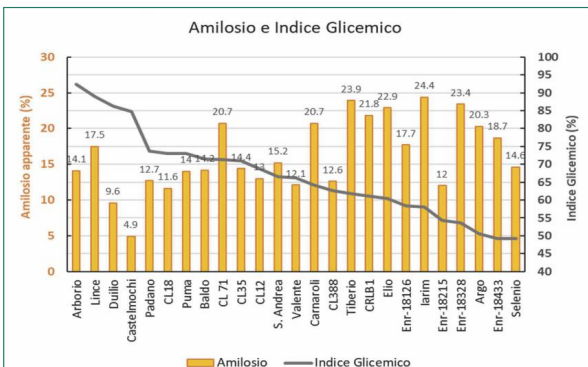
linea come questo intervallo di valori corrisponda a quei più evidenti, da precedenti studi in varietà di riso prevalentemente di subspecie "Indica": in particolare un ampio studio condotto dall'IRRI e dal Food Future Flagship del CSIRO su 235 varietà di riso provenienti da tutto il mondo (Fitzgerald et al., 2011) riportava valori compresi tra 48 e 92 (valore medio 64). Tuttavia, il fatto che una così grande variabilità sia emersa analizzando solo 25 genotipi testimonia ulteriormente la grande variabilità e ricchezza della risicoltura nazionale, che comprende varietà di molteplici tipologie di granello e gruppi merceologici assai differenti, con un variabile contenuto di amilosio e, come ora sappiamo, anche con un diverso Indice Glicemico.

Come già riportato nella letteratura scientifica, il contenuto di amilosio apparente è risultato essere correlato negativamente al valore di Indice Glicemico ( $r = -0,5088$ ), ma è anche risultato correlato in modo significativo ( $r = 0,5381$ ) al rapporto lunghezza/larghezza del granello (stratun) un importante parametro biometrico per classificare le varietà nei diversi gruppi merceologici). Benché le varietà ad alto contenuto di amilosio mostrino solitamente un Indice Glicemico inferiore, nel caso delle varietà considerate in questo studio non è quindi emersa una correlazione così netta, suggerendo dunque che nei risi giapponesi italiani il ruolo

dell'amilosio possa risultare meno determinante che nei risi appartenenti alla subspecie Indica, a fronte della grande varietà di tipologie esistenti e delle differenti caratteristiche del granello.

Sorprendentemente, tra i 25 genotipi di riso italiani considerati, solo dieci hanno mostrato un Indice Glicemico elevato (maggiore di 70). La varietà Arborio ha raggiunto il valore più alto (92,31 ± 8,35), ma anche le varietà Lince, Duilio e Castelmochi hanno mostrato valori superiori a 85. Altri 10 genotipi, tra i quali alcune delle più note e apprezzate varietà italiane da risotto, come Carnaroli e S. Andrea, hanno mostrato un Indice Glicemico medio. Mentre 5 genotipi di riso, fra cui si annoverano le varietà Argo e Selenio e le altre tre linee nuove in fase di selezione, hanno mostrato un Indice Glicemico basso (<55). Tra le varietà già in commercio è proprio Selenio a mostrare il valore di Indice Glicemico più basso (49,15 ± 6,55) risultando pertanto la varietà più indicata per i consumatori diabetici tra i quelli analizzate.

Per quanto riguarda le analisi effettuate, il contenuto proteico nel riso lavorato (g/100 g) è risultato compreso tra 5,64 ± 0,35 g/100 g in Puma e 7,78 ± 0,48, in Duilio, mentre il contenuto di sostanze grasse totali è risultato compreso



tra 0,57 ± 0,048 g/100 g in Arborio e 1,44 ± 0,093 g/100 g nella varietà glutinosa Castelmochi; anche la varietà Argo (dotata di un basso Indice Glicemico) ha mostrato un elevato contenuto di sostanze grasse totali (1,08 ± 0,073 g/100 g).

Le analisi biochimiche del contenuto proteico, delle sostanze grasse totali, delle ceneri, dei carboidrati e del valore energetico non hanno mostrato correlazioni statisticamente significative tra questi parametri e l'Indice Glicemico; tuttavia, come atteso, escludendo la varietà waxy Castelmochi sembra esistere una certa relazione inversa (anche se debole) tra il contenuto lipidico totale e l'Indice Glicemico: è noto, infatti, come una maggiore presenza di lipidi tenda a ridurre la

digestibilità dei carboidrati.

Una certa relazione diretta (ma non significativa) è emersa anche tra l'intero totale di cenere e l'Indice Glicemico, infatti, il minor contenuto di cenere (0,21 ± 0,04 g/100 g) è stato rilevato nella varietà Selenio (che mostra l'Indice Glicemico più basso), e 3 delle 4 varietà caratterizzate da un minor contenuto di cenere hanno mostrato anche un basso Indice Glicemico. Al contrario 6 delle 8 varietà caratterizzate da un più elevato contenuto di cenere hanno mostrato anche un elevato Indice Glicemico.

A fronte di un numero di varietà di riso analizzate non particolarmente elevato, questo studio mette dunque in evidenza l'esistenza di una grande variabilità nelle sopraccitate caratteristi-

che delle varietà italiane, e il ruolo di altri fattori, in buona parte ancora ignoti, che insieme al contenuto di amilosio contribuiscono a determinare l'Indice Glicemico di ciascuna varietà. Gli interessanti risultati di questo studio aprono la strada a ulteriori approfondimenti sull'argomento, soprattutto in considerazione del fatto che le varietà di riso oggi coltivate nel nostro paese sono oltre 170 e tra esse potrebbero esserne molte altre dotate di un Indice Glicemico particolarmente basso.

## Il progetto fornisce informazioni utili alle attività di miglioramento genetico

Quest'ultima tesi e gli straordinari risultati ottenuti non sono il punto di arrivo

per la ricerca genetica dell'ENR, bensì solo il punto di partenza per una ricerca più approfondita e complessa, mirata e incentrata nella selezione genetica e sostenuta da programmi, percorsi e strategie applicative affinché si arrivi a creare delle nuove varietà di riso con valori ancora più bassi di Indice Glicemico con altre tipologie di granello.

La base genetica dell'Indice Glicemico nel riso è complessa e coinvolge molteplici fattori, tra i quali il gene Waxy (Wx) sembrerebbe avere, secondo quanto emerso da precedenti studi, un ruolo principale. Mettere a punto programmi di miglioramento genetico mirati allo sviluppo di varietà a basso Indice Glicemico,

CONTINUA A PAG. 7

Tabella 1- I valori di alcuni parametri contenuti nelle varietà analizzate

Denominazione	Carboidrati (g/100 g)	Contenuto proteico (g/100 g)	Sostanze grasse totali (g/100 g)	Ceneri (g/100 g)	Contenuto energetico (Kcal/100 g)	Amilosio (%)	IG medio (% glucosio)
Arborio	79.33 ± 0.51	6.71 ± 0.41	0.57 ± 0.05	0.43 ± 0.04	349 ± 2	14.1	92.3 ± 8.4
Lince	81.65 ± 0.48	5.97 ± 0.37	0.64 ± 0.05	0.34 ± 0.04	356 ± 1	17.5	88.9 ± 9.2
Duilio	79.69 ± 0.57	7.78 ± 0.48	0.78 ± 0.06	0.60 ± 0.05	357 ± 1	9.6	86.2 ± 10.2
Castelmochi	78.40 ± 0.56	7.54 ± 0.46	1.44 ± 0.09	0.66 ± 0.05	357 ± 2	< 5	84.7 ± 10.7
Padano	79.52 ± 0.51	6.69 ± 0.41	0.95 ± 0.07	0.60 ± 0.05	353 ± 2	12.7	73.7 ± 10.7
CL18	80.76 ± 0.52	6.83 ± 0.42	0.81 ± 0.06	0.53 ± 0.05	358 ± 2	11.6	73.0 ± 8.2
Puma	80.56 ± 0.47	5.64 ± 0.35	0.69 ± 0.05	0.61 ± 0.05	351 ± 1	14	73.0 ± 7.1
Baldo	78.74 ± 0.55	7.28 ± 0.45	0.78 ± 0.06	0.48 ± 0.04	351 ± 1	14.2	71.4 ± 6.4
CL 71	79.74 ± 0.56	7.43 ± 0.46	0.94 ± 0.07	0.58 ± 0.05	357 ± 1	20.7	71.3 ± 7.1
CL35	81.49 ± 0.48	5.79 ± 0.36	0.99 ± 0.07	0.60 ± 0.05	358 ± 1	14.4	71.0 ± 9.8
CL12	80.46 ± 0.52	6.78 ± 0.42	0.94 ± 0.07	0.54 ± 0.05	357 ± 2	13	68.7 ± 7.0
S. Andrea	81.52 ± 0.48	5.93 ± 0.37	0.74 ± 0.06	0.51 ± 0.05	356 ± 2	15.2	66.5 ± 7.6
Valente	79.76 ± 0.54	7.18 ± 0.44	0.75 ± 0.06	1.08 ± 0.07	355 ± 2	12.1	66.2 ± 6.9
Carnaroli	79.06 ± 0.51	6.63 ± 0.41	0.75 ± 0.06	0.40 ± 0.04	350 ± 2	20.7	64.2 ± 6.5
CL388	80.35 ± 0.55	7.43 ± 0.46	0.63 ± 0.05	0.41 ± 0.04	357 ± 1	12.6	62.6 ± 8.7
Tiberio	80.51 ± 0.51	6.66 ± 0.41	0.91 ± 0.06	0.58 ± 0.05	351 ± 1	23.9	61.8 ± 6.0
CR11	80.05 ± 0.55	7.58 ± 0.46	0.71 ± 0.05	0.53 ± 0.05	357 ± 1	21.8	61.1 ± 3.7
Elio	81.48 ± 0.48	5.98 ± 0.37	0.76 ± 0.06	0.44 ± 0.04	357 ± 2	22.9	60.4 ± 5.9
Enr-18216	79.21 ± 0.54	7.34 ± 0.45	0.70 ± 0.05	0.22 ± 0.04	353 ± 2	17.7	58.5 ± 5.8
Iarim	79.90 ± 0.55	7.36 ± 0.45	0.92 ± 0.06	0.59 ± 0.05	357 ± 2	24	58.0 ± 9.3
Enr-18215	80.73 ± 0.51	6.69 ± 0.41	0.88 ± 0.06	0.46 ± 0.04	358 ± 2	12	54.3 ± 6.8
Enr-18328	78.34 ± 0.52	6.91 ± 0.42	0.77 ± 0.06	0.35 ± 0.04	348 ± 1	23.4	53.6 ± 5.0
Argo	77.51 ± 0.55	7.37 ± 0.45	1.08 ± 0.07	0.46 ± 0.04	349 ± 2	20.3	50.6 ± 7.2
Enr-18433	81.36 ± 0.48	6.09 ± 0.37	0.87 ± 0.06	0.56 ± 0.05	358 ± 2	18.7	49.2 ± 5.6
Selenio	79.85 ± 0.50	6.33 ± 0.39	0.69 ± 0.05	0.21 ± 0.04	351 ± 1	14.6	49.2 ± 6.6

# BILANCIO La situazione alla fine di maggio dopo i grandi timori per una possibile siccità

## L'andamento delle semine nelle varie aree risicole è stato condizionato dalle piogge

**A cura del Servizio di Assistenza Tecnica**

Ecco l'andamento delle semine al 31 maggio 2023 nei nostri areali risicoli.

### Sezione di Pavia

La siccità dell'annata 2022 ha portato molti agricoltori lomellini a sostituire parte della superficie aziendale dedicata storicamente al riso con altre colture come i cereali autunno-vernini e la soia. In questo territorio il calo di superficie sembra attestarsi al 10%. Le aziende che a causa della siccità hanno perso gran parte del raccolto hanno ridotto la superficie a riso anche del 50% e nei territori pesantemente colpiti ricadenti principalmente nei comuni di Mede, Pieve del Cairo e Fascaloro rileviamo che alcune aziende risicole storiche hanno deciso di convertirsi ad altre colture. Al contempo, alcune aziende, che negli scorsi anni avevano abbandonato il riso, sono tornate a seminare, considerate le ottime quotazioni del risone della campagna corrente.

Landamento favorevole delle precipitazioni nella seconda metà del mese di maggio ha permesso aver attuato le preoccupazioni dovute alle siccità degli ultimi mesi. Ad oggi, i principali foci idriche presentano livelli sufficienti, in particolare, il livello di acqua del Lago Maggiore sembra essere sufficiente per irrigare nei primi mesi estivi. Il repentino cambiamento della situazione idrica potrebbe aver limitato la contrazione della superficie risicola in Lomellina; infatti, in alcuni casi, le superfici autunno-vernini, insalate verdi nel mese di maggio, vedranno il succedersi al riso. Il fenomeno sembra confermato dall'aumento di vendite di semente di selenio e altre varietà a ciclo breve che si sta verificando negli ultimi giorni del mese di maggio.

Nel territorio lomellino è stato possibile notare un aumento delle "buone pratiche idriche": quali la somministrazione invernale, l'allargamento precoce delle risaie e in particolare, grazie all'attivazione della misura ACA 22 del Piano Strategico Regionale della Regione Lombardia, la semina in acqua. Tale pratica sembra essere, infatti, presente sul 20-25% del territorio. Invece, a causa della non disponibilità di acqua all'inizio della primavera la superficie a semina in acqua è calata drasticamente in Paveso e Milanese.

Per quanto riguarda, infine, l'andamento delle colture in atto, sembrano essere in ritardo di circa 10 giorni, in quanto le piogge e soprattutto le basse temperature

hanno influito sullo sviluppo del riso. I ritardi non si rivelano problematiche parassitarie e di infestazione di particolare gravità.

Si segnala qualche problematica di attacchi di insetti (trionomi, insetti tercolici, popilia japonica e punteruolo acquatico). Inoltre, si segnalano importanti infestazioni di *Cyperus esculentus* su tutto il territorio della sezione con evidenti difficoltà di controllo tramite l'impiego di solifolunere. Aumentano i casi di *O.sativa* var. *Selvatica* non controllate da imazamox, a cui si aggiungono i casi con difficile controllo da parte di cycloxydim.

### Sezione di Novara

Nei territori a medio-impulso le semine si sono concluse a fine maggio con ritardi evidenti per le varietà a ciclo precoce a causa della variazione in corsa da semina in asciutta a semina in acqua per le sopraggiunte abbondanti precipitazioni; nei territori scarsi, invece, a causa del ripristino delle condizioni ideali di umidità per la semina interrata a file.

A livello generale si stima che il 70% della superficie è stata seminata in asciutta mentre il restante 45% in acqua; la distribuzione delle due tecniche di semina non è omogenea sul territorio. Nell'area adiacente al Sessia, zona CA Montebello, si ha principalmente la semina in asciutta, nell'area centrale del Novareso un mix tra le due tecniche mentre nella fascia Ovest Ticino, in particolare, nella zona del Direttore Vigevaro, si rileva un ritorno alla semina in acqua con la consueta "pesta in acqua" al fine di rendere i suoli meno bibuli.

Le semine in acqua presentano un ritardo nello sviluppo dettato dall'abbassamento delle temperature fra il 10 e 20 maggio; ad oggi non abbiamo rilevato gravi infestazioni di punteruolo acquatico. È opportuno prestare la massima attenzione ricordando che Karate Zeon e Karate Zeon 15 non hanno la medesima dose di applicazione perché contengono una diversa concentrazione di principio attivo.

Il primo si applica a 125ml/ha mentre il secondo, meno concentrato a 800 ml/ha; oltre a questi formulati vi ricordiamo che è possibile utilizzare anche Anagliogo alla dose di 250 ml/ha con attività sia adulticida sia ovicidiva.

Le false-semine, grazie alle favorevoli condizioni ter-



mo-pluviometriche, hanno dato, in generale, buoni risultati. Quelle effettuate fra inizio e fine aprile, con piogge non così abbondanti e regolari come a maggio, hanno ottenuto risultati di gran lunga migliori laddove il terreno è rimasto livellato o a ridosso della terminazione e della successiva semina. La foto di una prova (nella pagina, in alto), nei pressi di Novara, ben evidenzia la differenza di tecnica colturale; il campo è stato seminato nel mese di aprile, dopo una settimana alcune porzioni del campo sono state erpicate con erpice a molle e, infine, seminato a inizio maggio. È evidente il vantaggio del mantenimento della livellatura che grazie all'azione di compattamento del suolo permette di conservare l'umidità all'interno del terreno stimolando la germinazione delle infestanti a difficoltà di erpicatura che, invece, favorisce l'evaporazione dell'acqua dal suolo, riducendo le nascite.

In fine, si ricorda l'importanza della creazione di un'adeguata rete di scoline nelle semine interrate al fine di evitare ristagni idrici e successiva scarsa emergenza, soprattutto per le varietà con scarso vigore iniziale.

### Sezione di Vercelli

Le temperature particolarmente favorevoli di marzo hanno anticipato l'inizio della campagna. Nella disamina del territorio, considerando le importanti differenze riscontrate, analizziamo la situazione in base al ciclo varietale.

**Semine interrate a file**  
Precino 15 marzo-15 aprile: le semine hanno sfruttato le giornate calde di marzo per germinare abbastanza rapidamente. I trattamenti di pre-emergenza effettuati in corrispondenza di qualche pioggia hanno avuto un'ef-

ficacia completa. Tuttavia, nel periodo successivo all'emergenza, le intense e frequenti precipitazioni, combinate con le temperature fredde di maggio, ne hanno rallentato lo sviluppo.

Medie 15 aprile-5 maggio: anche le coltivate seminate in questo periodo hanno avuto un'emergenza discretamente rapida. I trattamenti erbicidi residuali di pre-emergenza hanno prodotto effetti positivi nel contenimento delle infestanti.

Tardive 5 maggio-20 maggio: in questo caso l'emergenza del riso è apparsa decisamente più lenta, a causa delle basse temperature. Il trattamento di pre-emergenza ha lavorato bene anche in questo periodo. Tuttavia, le frequenti piogge che si sono abbattute hanno complicato non di poco le operazioni di semina, limitando, pertanto, il ricorso a questa opzione.

Gli agricoltori hanno optato, quindi, per una semina in acqua.

**Semine in acqua**  
Precoci 20 aprile-5 maggio: le varietà di riso seminate in questo periodo hanno potuto beneficiare delle temperature favorevoli, nascendo rapidamente e garantendo un investimento adeguato. Tuttavia, le successive settimane fredde e piovose ne hanno rallentato lo sviluppo.

Medie 5 maggio-15 maggio: i risi seminati in questo periodo hanno avuto condizioni meno favorevoli alla germinazione e allo sviluppo iniziale a causa delle condizioni climatiche avverse. Questo ha costretto i risicoltori a tenere le risaie sommerse per qualche giorno in più ritardando, pertanto, l'uscita di radicazione.

Tardive 15 maggio-25 maggio: a causa delle forti piogge, che hanno rallentato le operazioni per la preparazione del campo, la semina è apparsa difficoltosa. Fino al 22 maggio sono state registrate temperature fredde che hanno ostacolato la nascita del riso.

Nel complesso si può affermare che le piogge dei

mesi di aprile e maggio cadute sulle semine interrate a file hanno garantito una buona efficacia dei diserbanti pre-emergenza, superiore a quella della campagna passata.

Fatta eccezione per qualche caso specifico, a fine maggio quasi la totalità dei campi è stata seminata. Le forti piogge di metà maggio hanno rallentato le operazioni di semina, costringendo i risicoltori a ritardare di qualche giorno le ultime semine.

### Situazione di Ferrara

Nella provincia di Ferrara e Rovigo ci troviamo in una fase delicata, in quanto le piogge tanto attese a fine aprile si sono presentate insistenti e abbondanti ogni settimana da inizio maggio non permettendo il completamento delle ultime operazioni preparatorie dei terreni e le rispettive semine.

Le poche superfici seminate in asciutta a fine aprile si presentano ben emerse e imminenti al primo diserbato; anche i rischi a seminare in acqua i primi giorni di maggio usufruendo di qualche giorno di caldo e sole ha visto una buona emergenza del riso. Mentre chi aveva i terreni pronti da seminare colto dall'insistenza delle piogge ha allagato e seminato in acqua tra una pioggia e l'altra.

Al momento è difficile quantificare la superficie seminata viste le più disparate situazioni, ipoteticamente saremo circa al 90%; nei giorni soleggiati e ventosi dal 20 maggio in poi si è riusciti a iniziare le lavorazioni di preparazione alla semina, purtroppo per un'altra perturbazione nella notte tra il 24 e 25 maggio ha rallentato i lavori.

Allo stato attuale se le giornate saranno favorevoli si procederà in breve tempo a ultimare le lavorazioni e le semine, prevedendo l'ultima erpicatura entro la prima decade di giugno. Viste le temperature e il periodo in cui ci troviamo le semine in acqua saranno le ultime e più definitive.

### Situazione di Isola della Scala

Al momento si è arrivati al completamento delle semine sia nel Veronese che nel Mantovano; quest'ultimo areale rimasto un po' indietro rispetto alla prima, ma grazie alle giornate soleggiate che si sono presentate a fine maggio si è riusciti a lavorare e a procedere spedite alle semine. Nei primi giorni di giugno si sono completate le semine degli ultimi appezzamenti rimasti indietro perché troppo bagnati.

### Situazione della Sardegna

La superficie seminata in Sardegna è solo al 90%; a causa delle diffusissime operazioni di falsa semina adottate per contrastare i guasti resistenti e il riso crodato.

### La questione siccità

La siccità è stato il tema che più ha preoccupato nei mesi scorsi i risicoltori e ha riempito le prime pagine dei giornali. Per fortuna la pioggia è arrivata (purtroppo, anche troppa in alcune regioni). Quali è la situazione, a fine maggio? Tra Piemonte e Lombardia dove il riso è prevalentemente coltivato?

A seguito delle piogge, significative delle ultime settimane di maggio lo stato delle risaie idriche è migliorato. Il comprensorio Est Ticino Villorasi è in progressivo incremento; si sta, infatti, colmando il gap tra l'attuale valore e quello medio del periodo.

Secondo l'ANBI Piemontese, le precipitazioni atmosferiche registrate nel mese di maggio hanno portato un po' di respiro alla situazione relativa alla risorsa idrica in Piemonte, riportando i livelli dei corsi d'acqua alle medie stagionali.

«Non possiamo, però, abbassare la guardia, perché la nostra Regione scosta 17

milioni di metri cubi di siccità» ha detto Mario Fossati, direttore generale di Est Sessia. «Le precipitazioni che abbiamo registrato nel corso dell'ultimo settimane non possono farci fidare che siamo partiti attraverso una situazione emergenziale che va affrontata alla luce degli effetti del cambiamento climatico. Nei prossimi mesi si prevedono temperature parzialmente superiori e la risorsa idrica andrà gestita in maniera razionale ed efficiente».

«Per dare un aggiornamento sul tema dell'irrigazione il presidente di Est Sessia è necessario premettere che ad oggi (maggio 2023), la situazione acqua è nel suo complesso positiva rispetto allo scorso anno - ha affermato il presidente di Ovest Sessia Stefano Bondesan - il coordinamento tra i consorzi è fondamentale al fine di una corretta distribuzione della risorsa idrica».

Il presidente di Bonifica della Baraggia Biellese e Vercellese, infine, le ultime piogge hanno riempito in parte gli invasi garantendo così il vago agricolo dell'acqua.

**LA RICHIESTA** Si vuole fissare una tolleranza all'importazione stabilendo un livello massimo di residuo di 0,09 mg/kg

# Limiti del triciclazolo, una questione aperta

Valutata e approvata dall'EFSA, la proposta non è stata accolta dal Comitato SCOPAFF

Il triciclazolo, l'importantissima fungicida per il controllo del brusone del riso, dopo cinque anni di autorizzazione in deroga per situazione di emergenza fitosanitaria, con il regolamento (UE) 1829/2016 del 14 ottobre 2017 perdeva l'autorizzazione in Europa, con il conseguente decadimento del suo limite massimo residuo (LMR) su riso.

Nel 2018, in conformità all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 396/2005, la società responsabile del fungicida aveva presentato al Ministero della Salute italiano (Italia Stato titolare del procedimento) la richiesta di fissare una tolleranza all'importazione per il triciclazolo nel riso con valore



più elevato rispetto al limite in vigore, oggi di 0,01 mg/kg pari al limite di quantificazione (LOQ).

Il Ministero italiano ha redatto una relazione di valutazione in conformità al-

l'articolo 8 del regolamento (CE) n. 396/2005, che è stata presentata alla Commissione europea e trasmessa all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) il 26 aprile 2018. In tale

relazione, in base agli studi e alle analisi, si proponeva di stabilire un livello massimo di residuo (LMR) di 0,09 mg/kg pari al valore di import tolerance applicato in Brasile.

L'EFSA ha valutato la richiesta e la relazione di valutazione come previsto dall'articolo 10 del regolamento sugli LMR, facendo emergere delle lacune sui dati presentati. Il 7 ottobre 2022 l'Italia ha presentato una relazione di valutazione rivista, che ha sostituito la relazione di valutazione precedentemente presentata.

A fine gennaio 2023 l'EFSA ha confermato la proposta di LMR di 0,09 mg/kg per il riso.

Dopo la pubblicazione del parere dell'EFSA, la palla è passata ora alla Commissione che avrà il compito di decidere se concedere l'innalzamento del limite, ripetere lo studio, oppure richiedere nuovi approfondimen-

ti. Il 10-11 maggio scorso, al Comitato permanente per piante, animali, alimenti e mangimi (SCOPAFF) non è stata raggiunta la maggioranza qualificata nel voto per il progetto di regolamento (UE) della Commissione che ha come obiettivo la modifica dell'allegato III del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di triciclazolo proponendo l'innalzamento dell'attuale limite dal valore di 0,01 mg/kg attuale allo 0,09 mg/kg sul riso d'importazione.

Ora la Commissione si rivolgerà probabilmente al Comitato d'appello.

## Valutazione statistica e validazione di un metodo per la determinazione dell'aroma nelle varietà italiane di riso

C. Simonelli - M. Cornega

Dopo l'accreditamento da parte di Accredia dell'analisi dell'aroma, di cui si è dato notizia nel numero di aprile de "Il Risicoltore", si segnala la recente pubblicazione su "La Rivista di Scienze dell'Alimentazione" (Journal of Food Science and Nutrition) dell'articolo "Statistical Evaluation and Validation of a method for the Determination of Fragrance in Italian Rice by Panel Test" di Cinzia Simonelli e Mauro Cornega.

Nell'articolo si parte da un excursus sulle varietà aromatiche a livello internazionale, per poi soffermarsi sulla situazione del mercato italiano relativo a queste cultivar, delle loro peculiarità e dell'importanza dell'analisi sensoriale per poter apprezzare, con particolare menzione all'analisi dell'aroma

condotta tramite un panel di giudici esperti. Il focus dell'articolo riguarda proprio un approfondimento a livello statistico del processo di qualifica dei giudici oltre che una valutazione dei dati prestazionali della metodica interna adottata dal Laboratorio di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi sia su campioni di riso lavorato sia integrabile, in particolare su alcuni pigmentanti. Si passa quindi alla valutazione nel tempo delle performance dei giudici e al controllo qualità della prova tramite l'applicazione di carte di controllo specifiche.

Per ulteriori approfondimenti è possibile contattare la redazione FOSAN (Fondazione per lo Studio degli Alimenti e la Nutrizione) e prendere visione dell'articolo all'indirizzo internet

www.fosan.it.

### Sommario

I risi aromatici costituiscono un piccolo ma speciale gruppo di varietà che sono considerate, in alcune parti del mondo, le migliori in termini di qualità. Questo riso è stato a lungo popolare nell'Oriente dell'Asia e ora sta riscuotendo successo anche nel Medio Oriente, in Europa e negli Stati Uniti.

I risi aromatici sono caratterizzati dal rilasciare, dopo la cottura, un aroma (frangranzi) simile al popcorn, per effetto della presenza di una miscela di molecole tra cui, in particolare, la 2-acetil pirulina. La presenza dell'aroma è uno dei caratteri da valutare quando nuove varietà di riso vengono iscritte al Registro Varietale Italiano (DLgs n.131/2017). La determinazione viene effettuata dal Laboratorio

di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare dell'Ente Nazionale Risi con un metodo interno accreditato.

Consiste nell'effettuare una valutazione sensoriale attraverso un panel test e definire l'assenza o la presenza (debole o forte) dell'aroma sui campioni di riso cotti, preparati con un metodo standardizzato. Il panel di giudici viene selezionato, addestrato, monitorato e mantenuto secondo le procedure definite nelle norme ISO 8586 e ISO 11132. Attraverso l'applicazione di questo metodo è possibile caratterizzare varietà di riso di interesse per i breeder, per le aziende produttrici di semi, ma anche per la grande distribuzione organizzata che effettua il controllo qualità dei propri prodotti. In un quadro nor-



### SEGUO DA PAG. 5

più adatte ai soggetti diabetici, risulta particolarmente complesso e non facile, ma esplorare la variabilità genetica esistente per individuare le varietà a ridotto Indice Glicemico da studiare e utilizzare come parentali nei programmi di incrocio ha rappresentato sicuramente il primo passo. Da questo punto di vista i dati frutto di questo studio e oltre a fornire indicazioni più chiare ai consumatori, utili a orientarsi tra le numerose tipologie e varietà di riso in commercio, hanno rappresentato anche un validissimo punto di partenza per futuri programmi di miglioramento genetico pubblici e privati volti a sviluppare linee e varietà di riso più indicate per i consumatori diabetici.

### Ora anche i consumatori possiedono maggiori informazioni per un scelta consapevole

Questo studio ha messo in evidenza prima di tutto l'esistenza di una grande variabilità tra i genotipi di riso analizzati, determinando per la prima volta l'Indice Glicemico di numerose varietà italiane.

Cinque genotipi hanno mostrato un Indice Glicemico particolarmente basso, e risultano perciò potenzialmente già adatti a persone affette da diabete o altri disturbi metabolici. Grazie a questi risultati, pertanto, possiamo ora smentire definitivamente la diffusa convinzione che il riso italiano ha un alto Indice Glicemico e, dunque, non sia un alimento adatto a chi soffre di diabete. Mentre per quanto riguarda le varietà Selenio e Argo che hanno mostrato i più bassi valori di Indice Glicemico tra quelle analizzate, pur trattandosi di varietà "comuni" a granello tondo (Selenio) e medio (Argo), già in coltivazione da molti anni, non esiste purtroppo al momento una specifica dicitura in etichetta che ne garantisca l'identità e la tracciabilità, e attualmente non è pertanto possibile per i consumatori reperire in commercio nella grande distribuzione. A fronte del notevole interesse recentemente dimostrato dai consumatori proprio per queste ultime varietà, occorrerà quindi sperare che la filiera si strutturi al più presto per offrire sul mercato tali prodotti con tracciabilità garantita.

Per quanto riguarda, invece, la possi-

bilità di reperire in commercio le altre varietà a Indice Glicemico medio-basso, come per il Carnaroli e S. Andrea, l'unica possibilità per i consumatori di acquistare la varietà desiderata è quella di prediligere i risi la cui denominazione in etichetta sia accompagnata dalla dicitura "Classico" o "garantita dalla tracciabilità e dell'uniformità del prodotto all'interno della confezione."

Alla luce dei numerosi studi pubblicati sull'Indice Glicemico del riso, emergono anche alcune indicazioni generali, utili ai consumatori affetti da diabete e non solo, le quali possono essere riassunte come segue: è noto come a parità di varietà, il processo di parbozzolizione, modificando la struttura dell'amido del granello, ne riduca la digeribilità abbassando l'Indice Glicemico di alcuni punti percentuali rispetto al riso bianco non parbozzolato; anche il riso integrale risulta preferibile da questo punto di vista rispetto a un riso con un maggior grado di lavorazione del granello poiché possiede nei confronti di quest'ultimo un maggior contenuto di grassi e fibre che ne riducono la digeribilità, abbassando lievemente l'Indice Glicemico; infine il riso che, a seguito della cottura, sia sottoposto ad un

processo di raffreddamento, vedrà una riduzione dell'Indice Glicemico a causa del processo di retrogradazione dell'amido che determina la formazione di una maggiore quantità di "amido resistente" riducendo la digeribilità e, di conseguenza, la risposta glicemica.

Una cottura troppo prolungata è invece sempre da evitare perché tenderà a rendere i chicchi più facilmente digeribili e aumenterà di conseguenza l'Indice Glicemico del riso cotto.

Il valore dell'Indice Glicemico è un carattere strettamente genetico ed è legato esclusivamente con la varietà che possiede tale caratteristica e non con il gruppo varietale di appartenenza. Dunque è estremamente importante costruire filiere certificate e garantite per le varietà Selenio e Argo, che hanno dimostrato di avere un Indice Glicemico basso, che, ripetiamo, deve essere diversa da quella del gruppo comune o tondo generalizzato di appartenenza. Lo stesso percorso dovrà essere realizzato per la varietà profumata Iarim che deve essere diversa da quello del nominativo generale "profumato" e per altre varietà di riso di interesse.

## CASTELLO D'AGOGNA Realizzato dal regista vercellese Matteo Bellizzi

# Un video emozionale racconta la sala didattica del Riso Italiano

Davide Mantovani

È online sul sito istituzionale dell'Ente Nazionale Risi ([www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)) il nuovo filmato realizzato dal regista vercellese Matteo Bellizzi che invita i consumatori di tutte le età a scoprire il Riso Italiano presso la Sala didattica/polifunzionale situata all'interno del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (PV).

È grazie anche a questo strumento multimediale - ora sul canale Youtube dell'Ente Nazionale Risi -

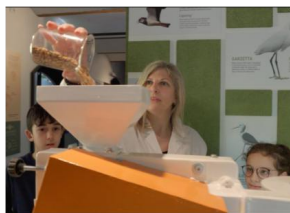


ma che sarà presto inviato via mail a tutti gli insegnanti, che il presidente

dell'Ente Risi, Paolo Carrà, invita maestri e professori a visitare con gli studenti

Un paio di immagini del nuovo filmato realizzato dal regista vercellese Matteo Bellizzi che presenta la Sala didattica/polifunzionale situata all'interno del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (PV)

la sala didattica: «È un percorso immersivo nel mondo del riso italiano - ha dichiarato Carrà - realizzato per chi vuole scoprire i segreti di questo cereale, eccellenza tra le produzioni agricole del nostro Paese. La visita alla sala didattica/polifunzionale sarà l'occasione anche per scoprire il Centro Ricerche sul



Riso con i suoi laboratori, i campi sperimentali e, in modo particolare, la Banca del Germoplasma, un vero e proprio caveau in cui sono custodite più di 1.500 accessioni di riso coltivate dalla metà dell'800 ad oggi».

Oltre all'attività di visita, per i gruppi delle scuole primarie e secondarie so-

no stati pensati laboratori didattici che ricalcano il lavoro di ricerca scientifica svolta dai ricercatori del Centro.

Per ulteriori info e prenotazioni della Sala didattica del Riso Italiano al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (PV), rivolgersi a: [didattica@enterisi.it](mailto:didattica@enterisi.it)



## Beduschi in visita al Centro Ricerche sul Riso

Il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà ha invitato l'assessore All'agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste della Regione Lombardia, Alessandro Beduschi, a visitare il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna per mostrarli le attività svolte dall'Ente Risi nell'ambito della ricerca e a livello istituzionale, discutere brevemente delle problematiche che interessano la filiera risicola. La visita si è svolta nel po-

meriggio del primo giugno: l'assessore si è fermato con molto interesse per un paio di ore assieme al sottosegretario Ruggero Invernizzi e al consigliere Claudio Mangiarotti. La piccola delegazione è stata accolta nella Kitchen Lab della Sala didattica dove il presidente Carrà ha presentato le attività dell'Ente Risi e i dati che contraddistinguono la filiera. La visita è proseguita alla scoperta del mondo del riso italiano grazie al percorso interat-

tivo con la realtà aumentata degli Oculus VR per poi tornare alla realtà nei laboratori di ricerca, la Banca del germoplasma e i campi sperimentali. Particolare attenzione dell'assessore per i laboratori di Biologia Molecolare - materia cara all'assessore per via della sua formazione farmaciaista - dove ha potuto scambiare due parole con i ricercatori che hanno illustrato le macchine all'avanguardia utilizzate presso il Centro Ricerche.

## La conservazione ottimale del risone

**newpharm**  
Cereals Storage

- Soluzioni flessibili, adatte a qualunque quantitativo.
- Miscele appositamente studiate per la **conservazione del risone**, sia biologico che convenzionale.
- **Nessuna alterazione** delle proprietà del risone per la **massima sicurezza** della filiera.



K-OBIOF® ULV 6

SILICOSEC®

BIO

PYGRAIN®



Efficace contro tutti gli infestanti del risone stoccato





# LE MANIFESTAZIONI Protagonista sempre il nostro riso

## Ente Risi a "Una giornata in Paradiso" e a Garlasco

L'Ente Nazionale Risi ha partecipato, nei giorni scorsi, a due importanti eventi dove il riso è stato protagonista: a "Una giornata in paradiso" alla Cascina Paradiso Vecchio di San Martino Siccomario e alla Festa del Riso di Garlasco

### Una giornata in paradiso

"Una giornata in paradiso... Quando la campagna intorno alla città" è il nome della 14ª edizione dell'appuntamento annuale che si è svolto domenica 4 giugno presso l'Azienda agricola Fornari Alberto alla Cascina Paradiso Vecchio, sulla strada che collega San Martino e Carbonara. Per tutti, stanti gastronomiche, esposizione di prodotti, degustazioni, dimostrazione di pilatura del riso, musica e trattori d'epoca. Dopo la classica risottata, le unità cinquantali dei volontari Avcs hanno presentato i

loro animali. Ente Nazionale Risi ha partecipato con uno stand informativo con le ultime pubblicazioni dell'Ente, le tavole varietali e alcuni laboratori didattici.

### Risanoma, una prima edizione per valorizzare il territorio di Garlasco

Dal 9 all'11 giugno abbiamo partecipato con un nostro stand informativo alla prima edizione di "Risanoma", un evento istituito dall'Amministrazione comunale di Garlasco in occasione di una forte e vasta promozione e valorizzazione del territorio. L'evento, che si è sviluppato tra le strade e le piazze principali della città, ha avuto l'obiettivo di celebrare quello che a buon titolo è considerato il re dei cereali: il riso. Il programma, molto intenso, ha visto coinvolti diversi attori e si è svolto non solo al settore di riferimento ma anche e soprattutto ai consumatori. Convegni, eventi culturali, esposizione di mezzi antichi e nuovi, esposizione e vendita di prodotti del territorio, degustazioni, laboratori per bambini, dimostrazioni di trasformazione dal riso: dal riso commestibile, gite organizzate tra le risaie, esposizione di animali da cortile, gare di risottate tra pro loco del distretto del commercio e tra ristoranti, somministrazione di risotti in Piazza, presenza di giuria popolare e conduzione a cura di Tessa Gelisio, mostre fotografiche e musica dal vivo hanno caratterizzato la manifestazione.



## L'Ente Nazionale Risi cede alcuni immobili

A mezzo di asta pubblica a unico e definitivo incanto, con aggiudicazione ex art. 73 del R.D.L. 52/71/2024, l'Ente Nazionale Risi cede i seguenti immobili:

- lotto 1 – terreno di Borgolavezzaro (NO), strada provinciale Novara-Mortara, prezzo a base d'asta € 320.000,00
- lotto 2 – magazzino di Desana (VC), c.so Garibaldi, 54, prezzo a base d'asta € 215.000,00
- lotto 3 – magazzino di Pieve Porto Morone (PV), v.le Caduti, 19, prezzo a base d'asta € 258.000,00

Le offerte dovranno pervenire entro le h. 12,30 del giorno

26/09/2023 presso la sede centrale dell'Ente Nazionale Risi in V. San Vittore n. 40 - 20123 Milano. Il capitolato d'asta è scaricabile dal sito web dell'Ente Nazionale Risi, enterisi.it, sezione bandi e avvisi, oppure può essere richiesto, come pure la documentazione riguardante l'immobile in vendita, alla sede centrale dell'Ente Nazionale Risi in V. San Vittore n. 40 - 20123 Milano. entenzionalerisi@cert.enterisi.it.

Per ulteriori informazioni contattare l'Ufficio Affari Giuridici Gare e Contratti dell'Ente Nazionale Risi all'indirizzo: enterisi.it o tel. 02 88 55 1111.



## Bloc notes

di Fabrizio Filiberti

### Tax Credit, I trimestre 2023

Si ripropongono di seguito i crediti d'imposta previsti per il primo trimestre 2023.

Con la risoluzione n. 8 del 14 febbraio vengono istituiti i codici tributo per l'utilizzo, tramite modello F24, dei crediti d'imposta a favore delle imprese a parziale compensazione dei maggiori oneri sostenuti per l'acquisto di energia elettrica, gas naturale e carburante - primo trimestre 2023.

In particolare, è stato previsto:

- il riconoscimento a favore delle imprese diverse da quelle a forte consumo di energia elettrica di un contributo straordinario sotto forma di credito di imposta, pari al 35% della spesa sostenuta per la componente energetica acquistata ed effettivamente utilizzata nel

primo trimestre dell'anno 2023;

- il riconoscimento a favore delle imprese diverse da quelle a forte consumo di gas naturale di un contributo straordinario sotto forma di credito di imposta, pari al 45% della spesa sostenuta per l'acquisto del medesimo gas, consumato nel primo trimestre solare dell'anno 2023;

- il riconoscimento a favore delle imprese esercenti l'attività agricola e la pesca e alle imprese esercenti l'attività agro meccanica di cui al codice ATECO 0161, di un contributo straordinario sotto forma di credito d'imposta, pari al 20% della spesa sostenuta per l'acquisto del carburante effettuato nel primo trimestre solare dell'anno 2023, per la trazione dei mezzi utilizzati per l'esercizio delle

predette attività. Il credito di imposta è riconosciuto anche alle imprese esercenti l'attività agricola e la pesca, in relazione alla spesa sostenuta nel primo trimestre solare dell'anno 2023, per l'acquisto del gasolio e della benzina utilizzati per il riscaldamento delle serre e dei fabbricati produttivi adibiti all'allevamento degli animali.

I suddetti crediti possono essere utilizzati esclusivamente in compensazione con scadenza di utilizzo al 31.12.2023.

### Subordinato il Bando PRD02/23 - Investimenti irrigui

Lo scorso 05 maggio è stata approvata la DD n. 380/23, che attiva il Bando PRD02/23 - investimenti irrigui. Il bando, pub-

blicato sul sito della Regione Piemonte si è aperto lo scorso 11 maggio 2023 e scadrà il 31 ottobre 2023.

### Beneficiari

Il bando è riservato a imprenditori agricoli, singoli o associati, ai sensi dell'art. 2135 del Codice civile che possiedono la qualifica di coltivatore diretto o di imprenditore Agricolo Professionale (IAP) e che hanno una produzione standard maggiore di 12.000 euro.

### Dotazione finanziaria

La dotazione finanziaria prevista per l'attuazione di questo bando (Azione C) è fissata in 5.500.000 euro per l'anno 2023.

### Investimenti previsti e tipologia d'aiuto

Le domande di sostegno devono essere distinte in base alle tecniche irrigue e alle seguenti tipologie di investimento:

- Investimento A): miglioramento, rinnovo e ripristino degli impianti irrigui esistenti che non comportino un aumento netto della superficie irrigata;

- Investimento B): creazione, ampliamento, miglioramento, ristrutturazione e manutenzione straordinaria di bacini o altre forme di stoccaggio/conservazione (incluse le opere di adduzione e/o distribuzione di pertinenza esclusivamente aziendale) esclusiva di acque stagionali, finalizzata anche a garantire la disponibilità in periodi caratterizzati da carenze, incluse quelle per la captazione di acqua piovana;
- Investimento C): utilizzo di acque affinate come fonte alternativa di approvvigionamento idrico.

Il sostegno viene erogato in percentuale alla spesa ammessa e alle spese sostenute come segue, sotto forma di contributo in conto capitale:

- 65% per la realizzazione degli stoccaggi, ivi comprese le opere di adduzione e distribuzione (investimenti B) e C);
- 80% se l'intervento comporta un miglioramento di un impianto di irrigazione esistente (investimento A).



Servizio Assistenza Tecnica		
Telefono	Indirizzo	Stato di lavoro
02 88 55 111	Azienda Agricola	Attiva
02 88 55 111	Via San Vittore, 40	Attiva
02 88 55 111	C/O 20123 Milano	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva

Servizio Assistenza Tecnica		
Telefono	Indirizzo	Stato di lavoro
02 88 55 111	Azienda Agricola	Attiva
02 88 55 111	Via San Vittore, 40	Attiva
02 88 55 111	C/O 20123 Milano	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva

Servizio Assistenza Tecnica		
Telefono	Indirizzo	Stato di lavoro
02 88 55 111	Azienda Agricola	Attiva
02 88 55 111	Via San Vittore, 40	Attiva
02 88 55 111	C/O 20123 Milano	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva

Servizio Assistenza Tecnica		
Telefono	Indirizzo	Stato di lavoro
02 88 55 111	Azienda Agricola	Attiva
02 88 55 111	Via San Vittore, 40	Attiva
02 88 55 111	C/O 20123 Milano	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva

Servizio Assistenza Tecnica		
Telefono	Indirizzo	Stato di lavoro
02 88 55 111	Azienda Agricola	Attiva
02 88 55 111	Via San Vittore, 40	Attiva
02 88 55 111	C/O 20123 Milano	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva

Servizio Assistenza Tecnica		
Telefono	Indirizzo	Stato di lavoro
02 88 55 111	Azienda Agricola	Attiva
02 88 55 111	Via San Vittore, 40	Attiva
02 88 55 111	C/O 20123 Milano	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva
02 88 55 111	San Martino Siccomario	Attiva
02 88 55 111	Carbonara	Attiva
02 88 55 111	Paradiso Vecchio	Attiva

# Amistar<sup>®</sup> Top

## Tanti vantaggi in un prodotto UNICO

**Amistar<sup>®</sup> Top**  
 fungicida  
 ad ampio spettro per riso  
 Sospensione concentrata.  
 5 Litri e

**AMISTAR Top, l'UNICO prodotto sul mercato pronto all'uso a base di due principi attivi (azoxystrobin e difenoconazolo) per una doppia efficacia contro brusone ed elmintosporiosi.**

Syngenta è uno dei principali attori dell'agro-industria mondiale. Il gruppo impiega più di 28.000 persone in oltre 90 paesi che operano con un unico proposito: Bringing plant potential to life (Sviluppare il potenziale delle piante al servizio della vita).

Agrofarmaco autorizzato dal Ministero della Salute, a base di: azoxystrobin 18,0% e difenoconazolo 11,3%. N° di registrazione 15790 del 11.4.13. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta. © e TM Marchi registrati di una società del Gruppo Syngenta.

[www.syngenta.it](http://www.syngenta.it)

# L'INTERVISTA Andrea Ribaldone guida con Valerio Tafuri il ristorante Lino a Pavia, una Stella Michelin

## «Per il risotto riparto sempre dalla tradizione»

«Credo che in un cuoco sia meglio una punta di genialità e di creatività in meno rispetto alla costanza»

Paola Pico

È come patron del ristorante Lino (insegna di Lino) a Pavia, terra di risi e risate, in pieno centro, in un palazzo signorile che insiste tra piazza della Vittoria e le vie dello shopping. Arredo liberty, atmosfera soffusa. In tavola proposte decisamente ricercate che si avvalgono di una profonda conoscenza dei prodotti del territorio, quindi il riso, ma che si aprono alle incursioni nazionali e internazionali che oggi sono indiscutibili dal vissuto di Andrea Ribaldone.

**Segui i dettagli che oggi, rispetto a un tempo, privilegiano piatti con un sapore armonico sia per gusto che per quantità di grassi**

Il nome Lino rimanda alla storia di inizio Novecento quando nel Pavese la coltivazione del lino era talmente importante da caratterizzare il paesaggio e dare un nuovo nome a quella che fino alla metà dell'800 era conosciuta come piazza del Popolo, centro della vita sociale cittadina. La piazza, centralissima, era il

luogo ideale per il commercio dei preziosi filati, mentre coltivatori e commercianti trovavano un punto di riferimento nel palazzo di Arti e Mestieri, al numero 15. Proprio dove ora si alza il sipario sulla cucina del ristorante Lino. Aperto nel 2017, vede l'arrivo di Andrea Ribaldone nel 2018. Lo chef pensa sin da subito a due differenti proposte di cucina: il Lino-Ristorante Gastronomico inaugurato ad ottobre 2020 e il bistro, separati solo da un tendone in velluto e una porta scorrevole.

A guidare la cucina del Lino-Ristorante gastronomico, dallo scorso gennaio, il giovane pugliese Valerio Tafuri, già alla guida del Lino Bistro: in curriculum numerose esperienze professionali accanto ad Andrea Ribaldone.

«Valerio è lo chef che è nella cucina di Lino ogni giorno perché non sempre sono lì. È il baluardo a cui affido la realizzazione delle proposte culinarie che naturalmente

chie

condividiamo», spiega Ribaldone aggiungendo che la conoscenza con Tafuri è di lunga data: è iniziata a Borgo Sant'Ignazio in Puglia e oggi prosegue a gonfie vele nella collaborazione per la definizione del format e della linea di cucina del locale.

In quest'ultimo ruolo è lasciato al caso. Così l'eleganza e la cura delle proposte culinarie si accompagnano a quella dell'arredo. La sala, una trentina di sedute, sa accogliere gli ospiti come in un intimo salotto.

Pavia, meta di gusto, arte e storia. È l'acqua la cifra distintiva del territorio pavese. Quella delle risaie trasforma le campagne in un mosaico di verde e d'azzurro, quella dei navigli racconta una storia di commerci e di cultura; quella del Po e del Ticino confluiscono a pochi chilometri dalla città. È proprio il Ticino segna l'arrivo della civiltà. L'empio della civiltà, il ponte coperto è un simbolo del centro, luogo da visitare e da vivere. Insomma tutto contribuisce a fare del progetto di Ribaldone un vero e proprio "unicum" che fa dialogare la cultura gastronomica secolare con le tendenze più innovative. In questo modo crea un nuovo richiamo per chi è

Andrea Ribaldone nasce a Milano nel 1971, ma è in Piemonte che prende il via il suo percorso professionale dove ottiene la prima stella Michelin, nel 2003, al ristorante La Ferme a Spinazzola. Dopo aver lavorato con il celebre chef francese Alain Senderes a Parigi al ristorante Lucas Carton ed esser stato executive chef di Eatly Tokyo, nel 2012, spinto da un grande spirito imprenditoriale, fonda con Salvatore Landolino, ARCO Srl (acronimo di Andrea Ribaldone&Consulting), una innovativa Restaurant Management Company che si avvale della collaborazione di un

team dalle diverse professionalità che ha l'obiettivo di migliorare la conoscenza e la fruizione della grande cucina italiana in tutte le sue declinazioni. Con ARCO vengono avviate una serie di consulenze, gestioni e partnership importanti, tra le quali: il ristorante I Due Buoi ad Alessandria nel 2014, che l'anno dopo conquista la Stella Michelin; il Temporary Restaurant Identità EXPO PRESS KIT nel 2015 che vede il coordinamento di oltre 100 chef. Nel 2016 viene dato il via alla collaborazione con Borgo Egnazia dove Ribaldone cura ancora oggi, insieme allo chef

Domenico Schingaro, i sei ristoranti della struttura pugliese tra cui il ristorante Due Camini insignito di una Stella Michelin nel 2018; nel 2017 è stato, invece, avviato un importante progetto gourmet all'Osteria Arborina a La Morra. Dopo la stella nel 2017 l'impegno di gestione diretta si è concluso a maggio 2020. Il 2018 è stato poi ancora l'anno dell'inizio del coordinamento delle ristorazioni di Identità Golose Milano e del progetto di ristorazione al Lino di Pavia che è oggi l'indirizzo gastronomico di riferimento dello chef Andrea Ribaldone.

del posto e attira chi viene da fuori.

In realtà eravamo già stati abituati da Andrea Ribaldone a proposte che spessero abbracciavano dal particolare al generale, dal provinciale all'interregionale. Lo chef, infatti, era stato indiscusso protagonista di EXPO2015 con la sua proposta che oggi è ancora un must del ristorante Lino e del bistro: lo Spaghetti Milano.

**Ha una "ricetta" per lanciare il prodotto-riso come eccellenza ma in Italia non seconda alla pasta?**

«Credo che lo Spaghetti Milano sia stata la prima proposta a sfruttare le potenzialità del duetto pasta-riso. Ha proposto, infatti, la contaminazione dei due piatti di eccellenza della cucina italiana: il duetto, pasta e riso, e la contaminazione tra i due piatti più importanti della cucina italiana. Negli anni '90 - ricordo - nessun ristorante aveva in carta la pasta secca. Oggi siamo in controtendenza e spesso la pasta fa la da padrona sul riso e sul risotto. Io, da buon milanese/piemontese, credo di non aver mai tolto dai miei menu il risotto che è quindi sempre proposto sulle mie tavole».

**Lo Spaghetti Milano è anche il piatto che oggi**

**continua a ritenere imperdibile per chi siede ai suoi tavoli. Come è nato?**

«È nato in occasione di Expo2015 con l'intenzione di proporre un piatto che potesse essere un tributo a Milano. La caratteristica è data dalla speciale manutenzione della pasta con una crema di risotto alla Milanese, o meglio, un riso volutamente stracotto, mantecato con formaggio grana e burro, poi frullato per ottenere una crema di riso allo zafferano singolare per morbidezza».

**In questo caso qual è la varietà di riso usata per la crema?**

«La varietà Carnaroli, quella che uso per l'esecuzione di tutti i miei risotti».

**Cucina e media: la sovraesposizione mediatica di molti chef fa discutere.**

**Crede nella figura dello chef che in tv galvanizza l'attenzione di giovani e meno giovani?**

«Non c'è nulla di male a sfruttare i media. Come si dice? L'importante è che se ne parli. Il cibo, infatti, è da sempre parte della vita dell'uomo. Certo, se ne può parlare a vari livelli: in tv, poi a volte se ne parla a sproposito. Ma come per tutte le cose occorre trovare il giusto equilibrio. Io vado ogni tanto da Antonella Clerici e faccio

altre comparate. Certo, occorre trovare il giusto equilibrio e proporsi sempre con professionalità. E poi, non dimentichiamoci mai che siamo sempre e solo cuochi».

**La cucina del riso trova antiche radici nella tradizione italiana...**

«Il risotto sembra dalla tradizione che è dentro di noi. Poi, certamente, innovo; ma soprattutto seguo i dettagli che oggi, rispetto a un tempo, privilegiano piatti con un sapore armonico sia per gusto che per quantità di grassi. Il raggiungimento di questo equilibrio, salvaguardando l'alteranza dei gusti, è la sfida e la ricerca del cuoco moderno».

**La stella ha premiato la cucina del Lino per abilità, passione e...**

«Costanza, senza la quale nulla diventa possibile nel lungo periodo. Credo che in un cuoco sia meglio una punta di genialità e di creatività in meno rispetto alla costanza dietro la quale si sviluppa e si perfeziona nel tempo quella capacità esecutiva e quell'artigianalità che è alla base di ciascun mestiere fatto bene con le mani».

«È la costanza, nel caso di Ribaldone, è davvero la "trinità" vincente senza la quale non avrebbe potuto, in vent'anni, dal 2003 al 2023, collezionare, nei diversi ristoranti guidati, ben quattro stelle».

**Conserva ancora il suo primo ricordo del riso mangiato?**

«È impossibile dimenticare: lo è il riso cucinato da mia mamma e con mia mamma la domenica a Lu Monferro dove abitavamo. La domenica si cucinava con lei e, in autunno, era immancabile sulla nostra tavola il risotto con le verdure».

**Quanto le manca il Piemonte?**

«La mia famiglia è originaria di Lu Monferro e io sono tornato a vivere lì».



Andrea Ribaldone (a destra) e Valerio Tafuri del ristorante Lino a Pavia

## La ricetta

**Risotto Campo Fiorito**

**Ingrédients per 4 persone**

Riso Carnaroli 320 g, foglie di borragine 100 g, pecorino di Pienza 100 g, latte fresco 35 g, panna fresca 35 g, more fresche 50 g, cerfoglio 50 g, acetosa 50 g, Fiori eduli essiccati 15 g, olio EVO 20 g, Grana padano 24 mesi 20 g, burro di malga 20 g, sale 4 g, Agar agar 1 g.

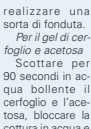
**Esecuzione**

Per la crema di borragine scottare la borragine in acqua per 5 minuti, bloccare la cottura

immergendo le foglie in acqua e ghiaccio. Con l'aiuto di un frullatore verticale realizzare una crema.

Per la panna di pecorino

In una cassetta unire la panna, il latte e il pecorino di Pienza tagliato in piccoli pezzi, cuocere il tutto a fuoco dolce fino a fondere il pecorino. Una volta fuso il pecorino trasferire il tutto in un recipiente alto e stretto e con l'aiuto di un mixer



cerfoglio e trasferirlo il composto in taglia cercando di stenderlo il più sottile possibile. Far agire il gelificante e infine, ricavare con l'aiuto di un coppa pasta dei dischi.

Per il coulis di more  
Mixare le more, filtrare e ottenere il coulis.

**Assemblaggio del piatto**

Cuocere il riso in una cassetta, come un normale risotto, un minuto prima del termine della cottura unire la crema di borragine e successivamente mantecare con burro, olio evo, sale e parmigiano. Disporre il risotto nel piatto, ultimare in sequenza con la fonduta di pecorino.

# Osservatorio Internazionale

A cura di Angelo Di Mambro

**RICE OUTLOOK/1** Dovrebbe toccare il nuovo livello record di 520,5 milioni di tonnellate (+12,1 milioni sull'anno precedente)

## Produzione di riso torna a crescere

Si prevedono raccolti da primato in Bangladesh, Cambogia, Cina e India. Forte ripresa anche in Birmania e Pakistan

Dopo un'annata non entusiasmante, la produzione globale di riso nel 2023/24 è prevista a un nuovo livello record di 520,5 milioni di tonnellate (base lavorato), in aumento di 12,1 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente. Sono gli ultimi dati del Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (Usda) sulle prospettive del mercato globale del cereale bianco.

La robusta crescita si basa su raccolti da primato previsti in Bangladesh, Cambogia, Cina e India e su forti riprese di produzione in Birmania, Pakistan e Stati Uniti, nonché su una certa ripresa dalla siccità nell'Unione europea. In Italia, gli americani danno una produzione in forte recupero, fino al 18% in più dell'attuale annata. Anche Argentina, Australia, Egitto, Ghana, Indonesia, Iraq, Sri Lanka, Tanzania e Thailandia dovrebbero aumentare la produzione. Al contrario, si prevede un nuovo calo produttivo in Giappone e Corea del Sud a causa della diversificazione della dieta, raccolti più contenuti dovrebbero caratterizzare anche Mali, Nigeria e Venezuela.

Le forniture totali di riso dovrebbero attestarsi a 689,7 milioni di tonnellate,



in calo di 1 milione rispetto all'anno precedente e al secondo anno consecutivo di diminuzione. Si tratta delle forniture più basse dal 2019/20.

L'uso domestico e residuo globale, al contrario, nel 2023/24 è previsto a un livello record di 523 milioni di tonnellate, in aumento di 1,5 milioni rispetto all'anno precedente, superando la produzione di 2,5 milioni di tonnellate. Sul incremento pesano soprattutto Bangladesh e India. La Cina dovrebbe, invece, ridurre sensibilmente l'uso per oltre 2,9 milioni di tonnellate (la 152 milioni), principalmente a causa del minor uso di riso

nei mangimi poiché le forniture di mais sono aumentate. Con l'uso domestico e residuo che dovrebbe superare nuovamente la produzione globale, le scorte nel 2023/24 dovrebbero diminuire di 2,5 milioni di tonnellate a 166,7 milioni, il terzo anno consecutivo di diminuzione delle scorte globali di riso e le più limitate dal 2017/18.

Il commercio globale di riso nell'anno solare 2024 è previsto a 55,6 milioni di tonnellate (base lavorato), in aumento di meno di 100mila tonnellate rispetto alla stima rivista dell'anno precedente. Nel 2024, l'aumento delle esportazioni da

Argentina, Australia, Birmania, Cambogia, Guyana, Pakistan e Stati Uniti dovrebbe essere quasi compensato dalla riduzione delle spedizioni da Brasile, Cina, Thailandia e Vietnam. Si prevede che l'India sarà nuovamente il maggiore esportatore, con 22,5 milioni di tonnellate di spedizioni, invariate rispetto al record dell'anno precedente e superiori alle spedizioni combinate dei successivi tre maggiori esportatori: Pakistan, Thailandia e Vietnam. Si prevede che l'India rimarrà l'esportatore mondiale di riso con i prezzi più

competitivi nel 2024.

Per quanto riguarda le importazioni, nel 2024 lo Usa si attende un aumento degli acquisti da parte di Bangladesh, Ghana, Nigeria, Senegal e Vietnam, che sarà quasi interamente compensato da una riduzione di quasi 1,1 milioni di tonnellate delle importazioni dall'Indonesia, oltre a minori acquisti previsti nel 2024 da parte di Australia, Cina, Egitto, Etiopia, Iraq, Filippine, Tanzania e Turchia. Si prevede che le importazioni statunitensi rimarranno a un livello quasi record di 1,25 milioni di tonnellate.

**RICE OUTLOOK/2** Sono state riviste le previsioni della produzione

## Il 2022/23 si chiude al ribasso

Il Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (Usda) ha abbassato la stima della produzione globale per il 2022/23 di 1 milione di tonnellate a 508,8 milioni, l'1% in meno rispetto all'anno precedente. Afghanistan, Birmania, Guinea, Pakistan, Tanzania e Taiwan rappresentano la maggior parte della revisione al ribasso della produzione globale che non è stata completamente compensata dalle revisioni al rialzo della produzione per Congo (Kinshasa), Madagascar, Mali, Nigeria, Filippine, Sri Lanka, Uruguay, e Venezuela. Su base annua, Australia, Brasile, Birmania,

Cina, Unione Europea, Ghana, Indonesia, Iraq, Giappone, Corea del Sud, Pakistan, Russia, Taiwan, Tanzania e Stati Uniti rappresentano la maggior parte del calo della produzione globale del 2022/23.

La stima dell'uso domestico e residuo globale del 2022/23 è stata aumentata di 1,5 milioni di tonnellate e 521,5 milioni di tonnellate, oltre 2,7 milioni di tonnellate in più rispetto all'anno precedente. L'India ha rappresentato la maggior parte della revisione al rialzo, con l'uso domestico e residuo aumentato di 1,5 milioni di tonnellate a 112,5 milioni.

**RICE OUTLOOK/3** Lo Usda indica una produzione risicola in crescita del 20% rispetto alla campagna in corso

## Rimbalzo degli Usa superiore alle attese

Potrebbe essere superiore alle attese il rimbalzo del raccolto Usa 2023/24. Il Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (Usda) ha rivisto al rialzo le previsioni per la prossima campagna. Se il mese scorso, sulla base di un sondaggio tra i produttori, lo Usda indicava la produzione risicola in crescita del 16% rispetto alla campagna in corso, questo mese arriva fino al 20%.

Il raccolto di riso negli Stati Uniti nel 2023/24 è previsto a 8,9 milioni di tonnellate, in aumento di 1,4 milioni di tonnellate rispetto al 2022/23. L'aumento della produzione si basa su un'espansione del 17% nell'area seminata a riso e un aumento di quasi il 3% della resa media. Il dato sulle superfici si basa sulla stima di questa indagine sui coltivatori condotta dal Servizio agricolo nazionale (NASS) del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti durante le prime due settimane di marzo.

La produzione di varietà di riso

a grana lunga negli Stati Uniti nel 2023/24 è prevista a 6,4 milioni di tonnellate, l'11% in più rispetto all'anno precedente, risultato sia dell'area seminata più ampia che di una resa più elevata. La produzione combinata di varietà a grana media e tonda è prevista a 2,3 milioni di tonnellate, in aumento del 57% rispetto al raccolto anomalmente basso del-

l'anno precedente. Nel 2023/24, la produzione in California, che coltiva la maggior parte del riso statunitense a grana media e tonda, dovrebbe riprendersi dopo 2 anni di raccolti ridotti dalla siccità. Si prevede che anche la superficie coltivata a grana media e tonda negli Stati del Sud aumenterà nel 2023/24.

I progressi della semina per il

raccolto di riso statunitense 2023/24 sono in anticipo rispetto a un anno prima e alla media quinquennale degli Stati Uniti nella maggior parte del Sud, con una semina quasi completa sulla costa del Golfo e ben avanzata nel Delta. Al contrario, la semina in California è in ritardo rispetto sia all'anno precedente che alla media quinquennale dello Stato, a

causa delle precipitazioni eccessive.

Con quasi 2,5 milioni di tonnellate, le esportazioni di riso degli Stati Uniti nel 2023/24 dovrebbero essere circa 600mila tonnellate in più rispetto all'anno precedente, comunque inferiori all'anno record più recente, il 2021/22. Per classe, le esportazioni si baserà sui maggiori fornitori statunitensi, prezzi statunitensi più bassi e una parziale riduzione della concorrenza da parte degli esportatori sudamericani in diversi mercati chiave dell'America Latina. La stima delle esportazioni statunitensi verso l'America Latina, il principale mercato per il riso americano a grana lunga, sono state ridotte negli ultimi anni dalla crescente concorrenza degli esportatori sudamericani. Il Medio Oriente dovrebbe rimanere il secondo più grande mercato di esportazione degli Stati Uniti, con Iraq e Arabia Saudita i maggiori acquirenti nella regione.

## Variano i prezzi di tutte le tipologie

Nel 2023/24, i prezzi agricoli medi stagionali (Safp) per entrambe le classi di riso dovrebbero diminuire, principalmente a causa di maggiori raccolti. Per le varietà a grana lunga, coltivati quasi esclusivamente nel sud degli Usa, il Safp 2023/24 è previsto a 15 dollari per 45 chili, l'11% in meno rispetto al massimo record di quest'anno, il secondo più alto dal 2013/14. Il Safp 2023/24 per il riso a grana media e tonda della California è previsto a 30 dollari per 45 chili, una riduzione del 17% rispetto al record dell'anno precedente e il più basso dal 2020/21. Nel sud, il Safp a grana media e tonda è

previsto a 16,50 dollari per 45 chili, in calo dell'8% rispetto al record del 2022/23. A marzo, i coltivatori hanno riferito che intendevano espandere i terreni coltivati a riso a grana media sia in Arkansas che in Louisiana.

Per gli Stati Uniti, il Safp a grana media e tonda combinato del 2023/24 è previsto a 25,70 dollari per 45 chili, in calo del 12% rispetto al record dell'anno precedente. Il Safp 2023/24 Usa-all-ric è previsto a 17,60 dollari per 45 chili, in calo del 9% rispetto all'anno precedente, comunque il secondo più alto mai registrato.

**ANALISI** Secondo l'agenzia Reuters ci sono dati molto confortanti in merito ai raccolti secondari di India e Thailandia

# Buone prospettive per la produzione asiatica

Secondo la Fao, le superfici seminate a riso saranno maggiori per «gli aumenti dei prezzi e il maggiore accesso ai fertilizzanti»

Dopo che l'anno scorso si è registrato il primo declino dei raccolti in sette anni, nel 2023 la produzione di riso dell'Asia riprenderà ad aumentare. È l'analisi dell'agenzia Reuters, sulla base di prezzi in salita e dei dati molto confortanti dei raccolti secondari (cioè quelli fuori dalla stagione principale di raccolta di India e Thailandia). I livelli produttivi "off-season" dei primi due esportatori del mondo, nota Reuters, ha superato i livelli dell'anno scorso e i risicoltori si stanno preparando per i

raccolti principali da seminare nei prossimi mesi, con prezzi che risultano vicini ai massimi degli ultimi due anni.

La produzione di riso invernale in India è passata a 22,8 milioni di tonnellate dai 18,5 milioni di tonnellate di un anno fa, poiché le precipitazioni superiori alla media da settembre-ottobre hanno permesso agli agricoltori di espandersi. Il rimbalzo ha compensato il calo del raccolto seminato d'estate. In Thailandia, la produzione del raccolto fuori

stagione di quest'anno dovrebbe essere salita a 5,1 milioni di tonnellate, in aumento del 24% rispetto a un anno fa.

Anche il Pakistan, la cui produzione del 2022 è stata devastata dalle inondazioni, dovrebbe tornare a livelli produttivi più vicini alla media degli ultimi anni.

Secondo la Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, le superfici seminate a riso in Asia saranno maggiori «in risposta agli aumenti dei prezzi e a un mag-

giore accesso ai fertilizzanti».

Le restrizioni all'esportazione dell'India lo scorso anno, combinate con una produzione globale più bassa dopo un'ondata di calore in Cina e inondazioni in Pakistan, hanno fatto lievitare i prezzi, approfondendo le preoccupazioni per l'inflazione alimentare. Tuttavia, i prezzi sono diminuiti nelle ultime settimane, con le rotture di riso al 5% indiane, e quelle thailandesi, ben al di sotto dei massimi di due anni osservati all'inizio del 2023.



## Riso ad alto rendimento in Sri Lanka

Dopo un anno sotto i riflettori per politiche monetarie e agricole che hanno penalizzato la produzione alimentare, lo Sri Lanka riparte dal riso ad alta resa. Il Ministro dell'Agricoltura Mahinda Amaraweera ha dichiarato, durante un incontro con il rappresentante del Programma di Sviluppo delle Nazioni Unite (Unpd) Azusa Kubota, di aver pronte diverse varietà di riso ad alto rendimento, realizzate dai laboratori nazionali.

Sebbene molti abbiano ipotizzato una crisi alimentare in Sri

Lanka nel 2022, il ministro ha sottolineato che alla fine è stato possibile produrre una quantità sufficiente di riso nel Paese. Ora, ha evidenziato, per rendere la coltura redditizia per chi la coltiva e accessibile a chi la consuma, è necessario introdurre varietà di riso ad alto rendimento. Alcune sono già in campo. Per la prima volta nel nostro Paese - ha spiegato Mahinda Amaraweera - la più alta resa di riso per ettaro è stata registrata da quattro agricoltori di Ambalantota nella scorsa stagione.

## In vista un nuovo accordo Cambogia-Cina

La Cambogia ha chiesto alla Cina di prendere in considerazione un accordo che impegnerebbe la Cofco (il braccio operativo di Pechino sulle materie prime) ad acquistare 500mila tonnellate di riso lavorato, ovvero il 25% in più rispetto a un accordo recentemente concluso. Se la Cina accettasse, segnala la stampa cambogiana, Phnom Penh potrebbe centrare l'obiettivo di esportare un milione di tonnellate di riso lavorato in un singolo anno solare. Obiettivo an-

nunciato dal 2010, ma mai raggiunto.

La richiesta è stata avanzata nel corso di un incontro virtuale tenutosi il 17 maggio tra la società statale cambogiana Green Trade Co, la Cambodia Rice Federation (CrF) e la Cofco. «Le due parti hanno discusso la possibilità di redigere un settimo MoU nel prossimo futuro, aprendo la strada a maggiori esportazioni di riso lavorato cambogiano in Cina», si legge nel comunicato diffuso dalla Crf.

Durante l'incontro sono stati esaminati i progressi compiuti nella cooperazione tra i due Paesi in materia di riso, notando che le esportazioni annue di riso lavorato cambogiano verso la Cina sono cresciute da appena 600 tonnellate nel 2011 a circa 300.000 tonnellate di oggi. Nell'agosto 2010 il governo cambogiano si era impegnato a esportare un milione di tonnellate di riso lavorato entro il 2015. Ma il record fino a oggi è di 690.829 tonnellate (2020).

# RAVARO

COSTRUZIONI MECCANICHE



Strada per Vespolate, 6 - 28060 Granozzo (No) - Italy  
Tel. 0321/55146 r.a. Fax 0321/55181

www.officineravaro.com e-mail: ravaro@ravaro.it



ISO 9001:2008 CERTIFICATO N°2113

ISO 9004:2006 CERTIFICATO N°2114

# Il mese del Riso

di Silvana Perego

**BILANCIO** Gli agricoltori hanno trasferito 952.594 tonnellate di risone (-27%)

## Quotazioni in netto calo

Si segnalano, in particolare, quelle relative alle varietà tonde

Nel mese di maggio l'andamento dei prezzi dei risoni è stato caratterizzato da un generale decremento delle quotazioni, rilevato presso tutte le Borse. Si segnalano, in particolare, quelle relative alle varietà tonde che sono risultate tutte in diminuzione. In calo anche le varietà da interno, con una punta di 250 €/t per il Carnarol.

In questi nove mesi della campagna gli agricoltori hanno trasferito all'industria e ai commercianti 952.594 tonnellate di risone, con un calo di 346.621 t (-27%) rispetto alla campagna precedente. La percentuale di decremento si è abbassata intorno al 32% a causa di un rallentamento delle tendenze nello stesso periodo di un anno fa.

L'export italiano verso i Paesi terzi ammonta a circa 106.400 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di quasi 34.200 t (-24%) rispetto allo scorso anno. A maggio si è assistito a un rallentamento dei flussi che hanno interessato un volume settimanale medio di circa 2.000 tonnellate contro una media di circa 3.000 t rilevata nei primi quattro mesi dell'anno. Si mantiene costante il trend negativo verso tutte le destinazioni, soprattutto verso il Regno Unito (-1.209 t), la Giordania (-9.714 t) e il Libano (-2.289 t).

Dall'elaborazione dei dati Istat, aggiornati al mese di febbraio 2023, le consegne verso gli altri Stati dell'Unione europea risultano in calo di circa 4.100 tonnellate (-1,6%) rispetto al volume registrato a pari data per la scorsa campagna. Nel complesso le consegne hanno riguardato 256.445 tonnellate e, tra i partner commerciali, vede prima la Francia con 81.717 tonnellate di riso, base lavorato, +11.000 tonnellate rispetto a un anno fa). Segue la Germania con 65.170 tonnellate (-4.300 tonnellate). Positive le consegne verso i Paesi Bassi e l'Austria che, con 17.046 e 16.029 tonnellate, fanno segnare, rispettivamente, incrementi del 32% e del 33%.

Le importazioni da Paesi terzi, rilevate sulla base dei ritorni Agri risicoltura dal Ministro degli Affari Esteri per riso semilavorato/lavorato, ammontano a 161.372 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di 33.575 t (-17%), scostan-

dosi di oltre 10 punti percentuali rispetto al calo medio (-5%) registrato da inizio aprile fino a metà maggio.

Tale differenza dipende dai maggiori volumi importati dal Myanmar nello stesso periodo dello scorso anno (77.300 t contro le 41.571 t attuali). Le importazioni provenienti dall'India risultano raddoppiate, mentre sono più che triplicate quelle dalla Cambogia. Risultano in aumento anche i flussi di prodotto originario dell'Australia e dell'Uruguay. Per l'Australia si passa dalle sole 193 tonnellate dello scorso anno alle 5.034 t attuali, tutte di riso medio, mentre

l'import dall'Uruguay si coltiva a 2.207 t contro le 60 t di un anno fa.

Nel mese di febbraio 2023 gli acquisti da altri Stati membri hanno riguardato un volume di circa 3.700 tonnellate, base lavorato, portando il totale della campagna a poco più di 27.000 tonnellate, in aumento di circa 15.300 tonnellate (+131%).

### Unione europea

Le importazioni in ambito Ue si collocano a circa 1.076.900 tonnellate con un incremento di circa 19.900 tonnellate (+2%) rispetto alla campagna precedente.

Le importazioni di risone si collocano a 7.645 tonnellate, in calo del 20%, quelle di riso semigreggio, pari a circa 352.800 tonnellate, risultano in diminuzione del 7%, mentre le importazioni di riso semilavorato/lavorato, pari a quasi 716.400 t, di cui circa 219.900 t provenienti dal Myanmar e quasi 120.300 t originarie della Cambogia, risultano in aumento del 7%.

Le esportazioni verso i Paesi terzi interessano un volume di circa 266.500 tonnellate e fanno segnare un aumento di quasi 6.900 tonnellate (+3%) rispetto alla scorsa campagna.

### TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 30/5/2023

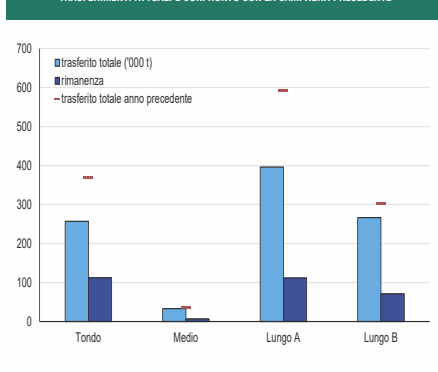
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Soteno	116.558	73.930	63,4%	42.628
Centaro	50.588	40.490	80,04%	10.098
Alpi	202.135	142.433	70,46%	59.702
<b>TOTALE TONDO</b>	<b>369.281</b>	<b>256.853</b>	<b>69,59%</b>	<b>112.428</b>
Libo	19.790	8.860	44,82%	10.930
Piulano-Arigo	615	663	107,80%	-
Viatone-Mano	14.893	13.194	88,59%	1.699
Viora-Mesio	13.713	10.524	76,74%	3.189
<b>TOTALE MEDIO</b>	<b>48.911</b>	<b>33.241</b>	<b>68,18%</b>	<b>15.670</b>
Loto-Ariete	159.786	124.700	78,04%	35.086
S. Andrea	10.012	8.561	85,51%	1.451
Roma	72.146	56.414	78,19%	15.732
Bardo	35.039	33.613	95,93%	1.426
Atchiorio-Violano	96.893	76.471	78,92%	20.422
Carnaroli	103.082	75.120	72,87%	27.962
Varia Lungo A	30.135	22.159	73,53%	7.976
<b>TOTALE LUNGO A</b>	<b>508.893</b>	<b>396.858</b>	<b>78,03%</b>	<b>112.035</b>
<b>TOTALE LUNGO B</b>	<b>337.692</b>	<b>296.482</b>	<b>87,81%</b>	<b>41.210</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>1.256.877</b>	<b>952.594</b>	<b>75,98%</b>	<b>302.531</b>

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

### LE CAMPAGNE PRECEDENTI

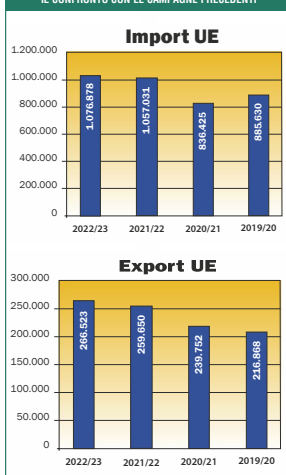
2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	368.141	92,74%
Medio	40.224	35.550	88,38%
Lungo A	722.781	593.024	82,05%
Lungo B	346.471	302.500	87,31%
<b>TOTALE</b>	<b>1.506.415</b>	<b>1.299.215</b>	<b>86,25%</b>
2020/2021	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	462.453	392.901	84,96%
Medio	51.149	40.236	78,66%
Lungo A	722.996	558.780	77,29%
Lungo B	305.377	262.187	85,86%
<b>TOTALE</b>	<b>1.541.975</b>	<b>1.254.104</b>	<b>81,33%</b>
2019/2020	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	369.124	322.381	87,34%
Medio	49.630	37.368	75,29%
Lungo A	719.977	597.870	83,04%
Lungo B	427.646	363.633	85,03%
<b>TOTALE</b>	<b>1.566.377</b>	<b>1.321.252</b>	<b>84,35%</b>

### TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



IMPORT & EXPORT UE			
EFFETTIVO SDAGANATO DAL 1/9/2022 AL 27/5/2023			
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)			
Paesi	Import	Paesi	Export
Paesi Bassi	170.096	Italia	98.537
Francia	163.856	Spagna	39.814
Spagna	139.126	Grecia	34.116
Belgio	102.224	Bulgaria	29.614
	98.355	Italia	19.893
Bulgaria	75.948	Paesi Bassi	13.330
Portogallo	69.789	Portogallo	10.887
Polonia	60.059	Lituania	8.259
Germania	45.085	Francia	1.953
Rep. Ceca	36.089	Polonia	1.944
Svezia	22.450	Rep. Ceca	1.539
Romania	19.396	Romania	1.560
Altri Ue	74.407	Altri Ue	4.687
<b>TOTALE</b>	<b>1.076.878</b>	<b>TOTALE</b>	<b>266.533</b>
Rotture di riso	384.900	Rotture di riso	11.232

### IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI





# Il riso di qualità



## DA 115 ANNI PROTAGONISTA NELLA COLTIVAZIONE DEL RISO

Ideale e costante l'erogazione dell'azoto  
Calcio per il terreno e per le piante  
Piante sane su un terreno fertile  
Ottime la resa a la qualità della produzione

### CONCIME CE

19,8% Azoto (N) totale  
48% Ossido totale di Calcio (CaO)  
1,5% Ossido di Magnesio

CONSULENZA PER NORD ITALIA  
Dr. Saverio D'Onza  
Via Vespucci 42 | 56100 Pisa  
T +39 347 7366995  
e-mail: saverio.donza@alzchem.com

CONSULENZA PER SUD ITALIA ED ISOLE  
Dr. Giovanni Papa  
Viale J.F. Kennedy 86 | 70124 Bari  
T +39 348 8689039  
e-mail: giovanni.papa@alzchem.com



FABBRICANTE  
Alzchem Trostberg GmbH  
Dr.-Albert-Frank-Straße 32  
83308 Trostberg, Germany  
T +49 8621 86-2869 | alzchem.com/it

alzchem  
group

