

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it

VERCELLI Francesco Lollobrigida ha incontrato il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Nazionale Risi Tra ministero ed ENR c'è piena sintonia

S'è parlato di clausola di salvaguardia, I.G.P. del Basmati indiano e pakistano e di valorizzazione del nostro riso

Clausola di salvaguardia per l'import, stop all'I.G.P. del Basmati indiano e pakistano, valorizzazione del nostro riso e i rischi legati alla siccità. Su questi e altri temi c'è piena sintonia tra il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, e il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Nazionale Risi come si è evidenziato nell'incontro tenutosi lo scorso 31 maggio, a Vercelli, presso la sede della Provincia: Ente Nazionale Risi e Ministero non solo hanno ben presenti queste tematiche che interessano la filiera del riso, ma condividono anche le strategie da mettere in campo per affrontarle.



Due momenti dell'incontro tra il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, e il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Nazionale Risi a Vercelli

Così, appunto, si è parlato della clausola di salvaguardia per l'import dai Paesi Meno Avanzati (PMA) e dei rischi che corre il mondo risicolo italiano dalla possibilità per il Basmati indiano e pakistano di essere valorizzato dall'I.G.P., situazioni che il Mi-

nistero sta monitorando da vicino e su cui sta coinvolgendo anche altri Paesi produttori europei.

Si sono affrontati, come si accennava, anche i temi della valorizzazione del nostro riso e della nostra capacità di ricerca e il Ministro ha promesso di ve-

nire in visita al Centro Ricerche sul Riso dell'Ente a Castello d'Agogna.

E pur essendo che non sarà un tema che la campagna risicola di quest'anno, il Ministro ha ricordato di essere impegnato coi suoi colleghi per trovare adeguate soluzioni alla

problematica della siccità che tante difficoltà ha creato negli ultimi anni.

Infine, il ministro Lollobrigida ha lanciato la proposta di una Fiera Internazionale del riso.

«Siamo molto soddisfatti dell'incontro con il ministro Lollobrigida - ha

detto la Presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - Oltre ad aver riscontrato una grande disponibilità, ci siamo trovati d'accordo sulle problematiche da affrontare e le strategie da mettere in campo per risolverle per il bene dell'intera filiera».

RICERCA Coinvolta una varietà di riso resistente al brusone ottenuta mediante le tecniche di evoluzione assistita

Partita la sperimentazione per le TEA

È partita la prima sperimentazione in campo per le TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) o NGT (New Genomic Techniques). La nuova linea è stata chiamata RISibmo e ha per protagonista una varietà di riso resistente al brusone ottenuta mediante le tecniche di evoluzione assistita. Il progetto è stato condotto dal gruppo di ricerca di Vittoria Brambilla e Fabio Fornara del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano, e dopo dieci anni finalmente può valicare i confini

delle celle climatiche ed essere sperimentato in risaia. Sono state piantate 200 piante della linea

RISibmo e 200 piante Telemaco WT (wild-type, non modificate, utilizzate come controllo)

«Abbiamo riprodotto delle mutazioni naturalmente presenti in geni di varietà asiatiche, ma non presenti nel germoplasma italiano. Le piante ottenute con TEA sono indistinguibili dalle piante attualmente coltivate perché non hanno transgeni», ha spiegato Brambilla.



A pag. 3

Si testano nuove varietà

A partire da quest'anno, l'Ente Nazionale Risi offre un nuovo servizio, a tutti i soggetti interessati, in particolare modo ai costitutori di varietà e alle ditte sementiere. Presso il Centro Ricerche sul Riso, infatti, si ha la possibilità di testare le proprie varietà di riso in prove di pieno campo, finalizzate alla valutazione della resistenza/suscettibilità al brusone fogliare e al mal del collo.

Gli interessati potranno presentare una richiesta all'Ente Nazionale Risi entro il 25 gennaio e dovranno fornire il seme delle loro varietà entro e non oltre il 15 marzo.

A pag. 4

Triciclazolo e Codex Alimentarius

Sono ancora a rischio i limiti imposti dall'Unione europea all'utilizzo del triciclazolo. Infatti, dopo che a dicembre è stato scongiurato il tentativo della Commissione di prevedere per il riso importato un Limite Massimo di Residuo (LMR) di triciclazolo pari a 0,09 mg/kg, nel mese di maggio si è tenuta una riunione di un gruppo di lavoro del Codex Alimentarius nella quale i principali Paesi produttori di riso dell'Unione europea, tra cui l'Italia naturalmente, hanno espresso contrarietà alla fissazione di una soglia di 0,30 mg/kg per la presenza di questo fungicida nel riso semmeggiato e in quello lavorato.

Al momento, il Codex non prevede alcun limite per il triciclazolo e un'eventuale sua fissazione a 0,30 mg/kg - che non produrrà effetti sul regolamento (UE) 2017/983 che ha previsto un limite di 0,01 mg/kg sul territorio comunitario - potrebbe rilanciare l'idea della Commissione europea di fissare un limite di 0,09 mg/kg per il riso di importazione.

A pag. 5

I membri dell'International Union of Soil Sciences al Centro Ricerche

In occasione del centenario dell'International Union of Soil Sciences è stato realizzato un importante Congresso a Firenze, con sessioni scientifiche plenarie e parallele. Al congresso hanno fatto seguito escursioni tecnico-scientifiche in diverse parti del territorio nazionale e, tra le mete, anche il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna. I ricercatori del Dipartimento di Agronomia e Difesa della coltura del CRF hanno condotto i partecipanti alla scoperta dei suoli di risaia della Lomellina.



A pag. 3

L'analisi sensoriale del riso e del risotto

L'analisi sensoriale è una branca branch analitica che, anziché utilizzare strumenti di misura per associare un valore a una grandezza misurata, sfrutta i sensi: vista, udito, tatto, olfatto e gusto. In un vasto approfondimento facciamo il punto della situazione sui lavori effettuati sulle varietà italiane che hanno coinvolto il Lomello e il Carnarolo.

Alle pag. 6-7

175 anni di "Riso amaro"

Settantacinque anni fa il mondo scoprì le risaie e i suoi protagonisti, in particolare le mondine. Questo grazie a quel capolavoro cinematografico del

neorealismo che è "Riso Amaro". Il film di Giuseppe De Santis, proiettato nelle sale nel 1949 e girato nel Vercellese, fece scoprire agli italiani una realtà sconosciuta. Da allora, il mondo del riso è profondamente cambiato, ma ai protagonisti di allora si deve molto. «Ritengo che senza il lavoro delle mondine, esaltato dal film, probabilmente non ci sarebbe la riscoperta di oggi - commenta la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - Perché allora non c'erano prodotti di sintesi in grado di depurare le risaie. Hanno fatto un lavoro enorme: le risaie non erano un salotto e davolta affrontare notevoli disagi, dal caldo alle zanzare, sprofondare per tante ore nell'acqua. E ci hanno lasciato una

grande eredità: le risaie di cui ancora oggi beneficiamo».

A pag. 9

Ente Nazionale Risi all'International Temperate Rice Conference

L'Ente Nazionale Risi è stato protagonista all'edizione 2024 dell'ITRC (International Temperate Rice Conference) tenutasi a New Orleans. All'evento, venerdì 7 giugno durante il Culture and soil science panel breakout, sono stati presentati i contributi dei ricercatori del Dipartimento di Agronomia e Difesa della Coltura del Centro Ricerche sul Riso spiegate da Marco Romani e Daniele Togni.



A pag. 2

ANNIVERSARIO Un importante Congresso a Firenze ha celebrato il centenario di questa importante istituzione

I membri dell'International Union of Soil Sciences in visita al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna

Eleonora Minioti

Quest'anno l'International Union of Soil Sciences celebra il suo centenario e, per festeggiare tale occasione, il 19-21 maggio è stato realizzato un importante Congresso a Firenze, con sessioni scientifiche plenarie e parallele. Scienziati del suolo e specialisti di altre discipline hanno partecipato alle sessioni, concentrandosi sui risultati passati e sulle sfide future. Al congresso hanno fatto seguito escursioni tecnico-scientifiche in diverse parti del territorio nazionale e, tra le mete, anche il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna.

Tra le attività proposte a seguito del congresso, "From Alpine Soils to Rice Paddies: an outlook into the soils and the services they provide" ha condotto i partecipanti in un viaggio a partire dalle Alpi fino alla Pianura Padana del fiume Po, attraverso diversi climi e usi del suolo, passando da suoli forestali alpini, a terrazzi giuochi fluviali pleistocenici fino a giungere ai suoli di risaia



nella pianura del fiume Po.

Nella giornata di venerdì 24 maggio i ricercatori del Dipartimento di Agronomia e Difesa della coltura del Centro Ricerche sul Riso hanno condotto i partecipanti, accompagnati da alcuni rappresentanti del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino, alla scoperta dei suoli di risaia che caratterizzano il territorio della Lomellina.

Per la prima tappa della

giornata di approfondimento, il gruppo è stato condotto a Zeme presso la Tenuta Mensa di Omodei Siro e Pierangelo. In due appezzamenti adiacenti coltivati da più di 50 anni in monosuccessione, rispettivamente a riso e mais, sono stati aperti nel suolo, due profili pedologici. Il confronto tra questi due sistemi colturali ha consentito di valutare gli effetti indotti dalla gestione agricola sulla formazione e sull'evoluzione dei due suoli. È stato osservato come, a differenza dell'appezzamento condotto a mais, il suolo di risaia presenti caratteristiche morfologiche estremamente diverse, causate dalla creazione artificiale di uno strato duro e impermeabile (suola di aratura) e dal conseguente intenso ristagno stagionale dell'acqua di sommersione, che interessa gli orizzonti superficiali del suolo.

I due suoli in questione sono già stati oggetto di studi di approfonditi condotti nel 2015 dai ricercatori delle

Università tedesche di Bonn, Halle e Monaco, nonché dall'Università degli Studi di Torino, portando alla pubblicazione di numerose pubblicazioni scientifiche.

Animato il dibattito in campo tra gli scienziati sulla descrizione dei profili osservati. Nel corso della mattinata Daniel Said-Pullicino del DISAFA ha, inoltre, il-

lustrato il ruolo del carbonio nei suoli di risaia, descrivendolo come la gestione dell'acqua in risaia possa influenzare il ciclo nei suoli.

La visita è poi proseguita nel pomeriggio presso il Centro Ricerche sul Riso. Dopo la presentazione istituzionale in aula magna, il gruppo di scienziati ha potuto visitare i campi sperimentali del Centro Ricerche presso i quali sono state illustrate, anche mediante poster, importanti tematiche di ricerca in merito alle quali Ente Risi e DISAFA hanno condotto negli anni numerose sperimentazioni e progetti di ricerca.

Maria Martin ha parlato di qualità del riso in termini di contenuto di contaminanti, quali cadmio, arsenico e nichel. In particolare, Martin

ha illustrato le strategie, individuate nel corso delle sperimentazioni condotte assieme a Ente Risi, in grado di mitigare il contenuto di tali contaminanti in granello.

La visita è proseguita con un approfondimento da parte di Daniel Said-Pullicino sul contributo delle risaie nell'emissione di gas serra e delle pratiche agronomiche atte a ridurre tali emissioni. Nel poster presentato in campo è stata mostrata una cartella dei risultati ottenuti dai numerosi progetti scientifici condotti da ENR e DISAFA proprio in relazione a tale argomento.

Di seguito, Daniel Said-Pullicino ha proseguito illustrando il ruolo dell'azoto in risaia e l'importanza di una sua corretta gestione. Ampia e interessante la discussione in merito all'importante interazione tra fertilizzante, gestione dell'acqua e residui colturali, che ha permesso di introdurre il lavoro sperimentale che Ente Risi sta conducendo con DISAFA sulla determinazione delle emissioni di ammoniaca in risaia.

L'ultimo tema trattato in campo è stato il fosforo. Luissella Celli ha illustrato il ruolo di questo elemento in risaia, nonché le condizioni che possono influenzare la presenza e disponibilità nei suoli.

Conclusasi l'attività in campo, gli scienziati hanno terminato la conoscenza del Centro Ricerche con una visita della sala didattica, che ha rappresentato un modo alternativo di raccontare il riso e la sua coltivazione attraverso un linguaggio diverso e innovativo.



EDIZIONE 2024 Nella prima settimana di giugno (5-8 giugno) si è tenuta a New Orleans l'importante conferenza internazionale sul riso di ambiente temperato

ENR sempre presente all'International Temperate Rice Conference

Più di 100 presentazioni orali e oltre 60 poster di ricercatori provenienti da tutto il mondo

Nella prima settimana di giugno (5-8 giugno) si è tenuta a New Orleans l'importante conferenza internazionale sul riso di ambiente temperato. L'edizione 2024 dell'ITRC (International Temperate Rice Conference) è stata ospitata dal gruppo della Louisiana, rappresentato dal LSU AgCenter e dalla USA Rice Federation.

L'AgCenter è l'organizzazione di ricerca e formazione agricola della Louisiana State University, mentre la USA Rice Federation è l'associazione commerciale del riso che rappresenta tutti gli aspetti dell'industria del riso di questo Paese.

Questo evento ha rappresentato la continuazione di una serie di eccellenti conferenze avvenute a partire dal 1994, a cui è risale il primo incontro tenutosi a Leuven, in Austria.

La risposta a questo incontro è stata eccezionale, con oltre 100 presentazioni orali e oltre 60 poster di ricercatori provenienti da tutto il mondo.

Anche l'Ente Nazionale Risi ha partecipato all'evento, con due

contributi dei ricercatori del Dipartimento di Agronomia e Difesa della Coltura del Centro Ricerche sul Riso presentati venerdì 7 giugno durante il Culture and soil science panel breakout.

Con una presentazione dal titolo "Harry Vetch Green Manuring for Sustainable Rice Production" Marco Romani ha portato all'ITRC i risultati ottenuti dalle numerose sperimentazioni condotte dal CRR in merito alla va-

lutazione dei benefici dell'impiego di Vetch sulla fertilità e sulla produttività del riso coltivato in ambiente temperato, nonché delle eventuali influenze sulle emissioni di metano.

Di seguito, l'intervento di Daniele Tanni "Arsenic, Cadmium and Nickel Accumulation in Rice: Surveys and Mitigation Strategies" in Italy, durante il quale il ricercatore del Centro Ricerche ha presentato i risultati delle pro-

sperimentazioni attraverso le quali è stata possibile valutare anche nel corso degli ultimi anni importanti strategie agronomiche volte a mitigare la presenza di Arsenico, Cadmio e Nichel in granello.

Ma il contributo di Ente Risi alla ricerca è possibile anche mediante i lavori presentati dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino e, in particolare modo, da Luissella Celli (Soil Phosphorus Availability for Rice in Water-Saving Systems) e Francesco Vidotto (Patch Spraying Compared to Broadcast Application for False Seedbed Termination in Rice), che hanno portato all'ITRC oltre due tematiche di ricerca importanti quali la disponibilità di fosforo nei suoli di risaia e il controllo delle malerbe con tecniche di agricoltura di precisione.



BIOTECNOLOGIE Il progetto è stato condotto dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano

TEA, al via la prima sperimentazione in campo

Coinvolta una varietà di riso resistente al brusone ottenuta mediante le tecniche di evoluzione assistita

C. Cattaneo*, M. Trasoletti**

Il 13 maggio è stata una giornata storica per il mondo delle biotecnologie vegetali: è stata avviata la prima sperimentazione in campo in Italia di una varietà di riso resistente al brusone ottenuta mediante le TEA. Si tratta di una linea della varietà Telemaco in cui tre geni di suscettibilità al brusone (IPZ1, HMA1 e HMA2) sono stati "spenti" utilizzando la tecnica CRISPR-Cas per ottenere la resistenza alla malattia fungina e quindi ridurre l'utilizzo di fungicidi.

RISBmo: il riso della "vittoria"

La nuova linea è stata chiamata RISBmo. Il progetto è stato condotto dal gruppo di ricerca di Vittoria Brambilla e Fabio Fornara del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano, e dopo essere stati finalmente più volte i confini delle celle climatiche ed essere sperimentato in risaia.

«Abbiamo riprodotto delle mutazioni naturalmente presenti in geni di varietà asiatiche, ma non presenti nel germoplasma italiano. Le piante ottenute con TEA sono indistinguibili dalle piante attualmente coltivate perché non hanno transgeni», ha spiegato Brambilla.

Sono state piantate 200 piante della linea RISBmo Telemaco VT (wildtype, non modificata, utilizzate come controllo) in una parcella di terreno di 28 m², delimitata da rete, a Mezzana Agricola presso l'Azienda Agricola Radice Fossati, adottando le precauzioni

necessarie per evitare la contaminazione incrociata e per garantire la sicurezza dell'ambiente circostante.

La sperimentazione in campo è fondamentale in quanto i risultati che si otterranno in risaia potrebbero discostarsi dai già promettenti ottenuti in serra. Infatti, mentre in serra le condizioni di crescita sono controllate, in campo vi è una maggiore complessità data dall'influenza di numerosi fattori biotici (interazioni con altre piante o microrganismi) e abiotici (condizioni atmosferiche, caratteristiche del terreno). È per tale motivo che la sperimentazione in campo di RISBmo rappresenta anche uno step critico per valutare l'effettiva potenzialità delle NGT.

Durante la presentazione del progetto, Luigi Cattivelli, Direttore della sede del CREA di Fiorenzuola D'Arda, ha comunicato che il CREA ha depositato una notifica per la sperimentazione in campo di una pianta di pomodoro editato

resistente alle orbanchè, piante parassite. A breve potrebbe essere anche la volta della vite, secondo quanto riportato da Mario Pezzotti dell'Università di Verona.

Nonostante il clima di entusiasmo fra i presenti, durante gli interventi si è parlato di "vittoria mutilata": in quanto la possibilità di sperimentare piante TEA potrà avvenire solo fino a fine dicembre 2024, secondo quanto indicato nel Decreto Siccità D.L. 39/2023 (si veda il paragrafo successivo). Sarà, quindi, necessaria una proposta al termine stabilito soprattutto per culture pluriennali come la vite.

Tra i presenti vi erano anche personalità del mondo politico, come la senatrice a vita Elena Cattaneo, la quale ha auspicato di poter «dare finalmente alla ricerca la libertà di svilupparsi per far crescere il Paese, per dare ai ricercatori la giusta strada da perseguire secondo le loro competenze ed esperienze e dare agli imprenditori agricoli nuovi strumenti per migliorare il settore» per riportare l'Italia all'apice di una frontiera nella quale non può mancare.

Tra i presenti vi erano anche il senatore e presidente della Commissione Agricoltura del Senato Luca De Carlo e l'assessore all'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste della Regione Lombardia Alessandro Beduschi.

Più volte durante l'evento è stato sottolineato il ruolo fondamentale che ha rivestito la Regione Lombardia nell'ottenimento di questo importante traguardo.

Cosa sono le TEA?

Le TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) o NGT (New Genomic Techniques) sono un insieme di tecniche della biologia molecolare che permettono di modificare il genoma della pianta di interesse (anche un singolo nucleotide) in modo mirato, efficiente e rapido, senza la necessità di ricorrere all'inserimento di DNA estraneo, ovvero proveniente da una specie non sessualmente compatibile, non sono quindi di OGM.

Grazie alle Tecniche di Evoluzione Assistita, pertanto, è possibile ottenere modifiche totalmente identiche a mutazioni spontanee presenti natural-

mente in natura o ottenute mediante il miglioramento genetico classico.

Le Tecniche di Evoluzione Assistita di maggiore interesse sono cisgenesi e genome editing, che a sua volta comprende la tecnologia CRISPR-Cas. Le NGT offrono un controllo senza precedenti sul patrimonio genetico delle piante, consentendo agli agricoltori e agli scienziati di sviluppare varietà in grado di rispondere a differenti problematiche dell'agricoltura odierna, quali tolleranza a stress salino e idrico, resistenza a malattie fungine e batteriche, miglioramento della produzione agricola.

ditori agricoli nuovi strumenti per migliorare il settore» per riportare l'Italia all'apice di una frontiera nella quale non può mancare.

Tra i presenti vi erano anche il senatore e presidente della Commissione Agricoltura del Senato Luca De Carlo e l'assessore all'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste della Regione Lombardia Alessandro Beduschi.

Più volte durante l'evento è stato sottolineato il ruolo fondamentale che ha rivestito la Regione Lombardia nell'ottenimento di questo importante traguardo.

La normativa in Italia

In Italia attualmente vigè la Direttiva 2001/18/CE «sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati», che definisce procedure riguardanti l'autorizzazione, la sorveglianza, l'etichettatura e la tracciatura.

La dottoressa Vittoria Brambilla intera le prime piante di RISBmo

bilità degli OGM, volte a garantire la protezione della salute umana e dell'ambiente.

Tuttavia, a giugno 2023, è stato approvato un emendamento del D.L. 39/2023 - Decreto Siccità, che dispone, a fine di ricerca, la coltivazione in siti sperimentali autorizzati delle piante ottenute con TEA avente la caratteristica di «rispondere in maniera adeguata a scarsità idrica ed in presenza di stress ambientali e biotici di particolare intensità», fino al 31 dicembre 2024.

Questo emendamento ha permesso all'Università di Milano di depositare, nel gennaio 2024, la notifica per la sperimentazione in campo di RISBmo. La deposizione ha coinvolto diversi attori tra cui Roberto Defez, ricercatore del CNR di Napoli, il quale, durante l'evento, ha mostrato la quantità e complessità di dati necessari per dimostrare che la sperimentazione in campo non avrebbe portato a rischi né per l'ambiente, né per orga-

nismi e microrganismi target e non target.

Il 28 marzo 2024 il Ministero italiano dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, in seguito a parere positivo espresso dall'ISPRa, ha ufficialmente autorizzato la sperimentazione in campo delle piante RISBmo. A sottolineare la solennità del momento si pensi che il precedente notifica era stata depositata 20 anni prima, nel 2004, ed era stata respinta.

Non frattempo si attendono le elezioni europee di inizio giugno per riprendere la triangolazione tra Parlamento, Consiglio e Commissione dell'Ue in merito alla proposta di un nuovo regolamento per le piante prodotte mediante TEA, per i prodotti alimentari e i mangimi derivanti, in quanto utili al raggiungimento degli obiettivi indicati dal Green Deal e dalla strategia Farm to Fork.

Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare, Ente Nazionale Risi



Giovani agronomi alla scoperta del riso

Stefano Leonardi e Davide Mantovani

Si è svolta martedì 28 maggio nelle risaie di Isola della Scala (VR) e di Nogare Rocca (VR), l'escursione didattica degli studenti e delle studentesse del corso di Laurea in Scienze Agrarie, Ambientali e degli Alimenti della Libera Università di Bolzano. Gli studenti sono stati accompagnati da Stefano Leonardi, dell'assistenza tecnica, in qualità di

esperto della coltura del riso, e di titolare dell'Azienda Agricola "La Colombara" Filippo Sussi. L'uscita è stata organizzata dal professor Massimo Tagliavini che dimostra da tempo molta attenzione verso la realtà risicola nazionale e la conoscenza della coltura in una giornata rivolta a illustrare a 360 gradi la produzione del riso, dalla semina alla trasformazione.

L'occasione è gradita per esprimere riconoscenza a Filippo Sussi per l'ospitalità e al professor Massimo Tagliavini per l'opportunità concessa. Il professore, nei ringraziamenti che hanno seguito la visita, ha sottolineato l'importanza dell'Ente Nazionale Risi per il contributo al progresso della coltura e alla formazione dei giovani agronomi.





Perika®
CALCIOCIANAMIDE

Da 116 anni protagonista nella coltivazione del riso

Migliora la naturale fertilità del terreno

Massima resa ed ottima qualità

Distribuzione tempestiva senza perdite




CONSULENZA PER ITALIA
Dr. Saverio D'Onofrio
Via Vespucci 42 | 56010 Pisa
T +39 347 736695
e-mail: saverio.dona@alchem.com

FABBRICANTE
Alchem Frostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Strasse 32
83308 Prienstadt, Germany
+49 8621 86-2699 | alchem.com/it



alchem group

Nuovo servizio dell'Ente Risi



Offerta la possibilità di valutare la resistenza/suscettibilità al brusone fogliare e al mal del collo delle loro varietà di riso

A partire da quest'anno, Ente Nazionale Risi offre un nuovo servizio a tutti i soggetti interessati, in particolare modo ai costitutori di varietà e alle ditte sementiere: la possibilità di testare le loro varietà di riso in prove di pieno campo, finalizzate alla valutazione della resistenza/suscettibilità al brusone fogliare e al mal del collo.

Gli interessati potranno presentare una richiesta all'Ente Nazionale Risi entro il 25 gennaio e dovranno fornire il seme delle loro varietà entro e non

oltre il 15 marzo.

Ciascun genotipo in prova potrà essere messo a confronto con una o più varietà testimoni, scelte a discrezione del committente tra le numerose varietà di cui l'Ente detiene i diritti, oppure fornite direttamente da quest'ultimo.

La prova in campo

L'allestimento della prova prevede la realizzazione di parcelle di circa 12-14 m², replicate tre volte per ciascuna varietà e distribuite nel campo secondo

uno schema a blocchi randomizzati. Le prove, concordate con i soggetti interessati, potranno essere realizzate in una o più località sulla base di quanto richiesto dal committente, presso aziende agricole private distribuite sul territorio nazionale con le quali l'Ente Nazionale Risi stipulerà appositi accordi.

Il personale di ricerca dell'ENR si occuperà dell'allestimento delle suddette prove (preparazione del materiale per la semina e attuazione della stessa) e della successiva

effettuazione dei rilievi in campo.

In considerazione del fatto che "Brusone fogliare" e "Mal del collo", entrambi sintomi di infezione da parte del fungo *Pyricularia grisea*, si manifestano in momenti diversi del ciclo culturale, sono previsti più rilievi consecutivi nel corso della stagione allo scopo di valutare in maniera oggettiva, completa e puntuale la resistenza/suscettibilità di ciascun genotipo al patogeno. Nel dettaglio sono previsti due rilievi al ter-

Ciascun genotipo in prova potrà essere messo a confronto con una o più varietà testimoni, scelte a discrezione del committente tra le numerose varietà di cui l'Ente detiene i diritti, oppure fornite direttamente da quest'ultimo

mine della fase vegetativa/ fioritura per la valutazione della resistenza al brusone fogliare dei genotipi considerati e due rilievi, successivamente alla fioritura, per la valutazione della resistenza al mal del collo, frequente causa di rilevanti perdite produttive.

Le valutazioni dei caratteri oggetto della prova farà riferimento alle indicazioni dello Standard Evaluation System for Rice (S.E.S.), ovvero al metodo standard proposto dall'International Rice Research Institute di Filippine e adottato a livello internazionale.

Al termine della sperimentazione, i risultati delle prove effettuate, relativi alla valutazione del brusone fogliare e del mal del collo, saranno comunicati al committente mediante una relazione scritta.

La gestione agronomica dei campi

Per quanto concerne la gestione agronomica dei campi, trattamenti di diserbo, concimazioni ed eventuali trattamenti fitosanitari saranno effettuati

sulla base delle tecniche agronomiche normalmente adottate dall'azienda ospitante le prove, mentre non è prevista la raccolta del materiale (risone) ottenuto dalle prove in campo.

Il costo previsto per lo svolgimento di questo servizio, che comprende anche il rimborso per il mancato raccolto e l'indennizzo per i contributi accoppiati PAC all'azienda agricola ospitante la prova, è pari a 800 euro + IVA per genotipo (tre repliche) per ciascuna località in prova. Il costo per singolo genotipo sarà applicato anche alle eventuali varietà testimoni fornite dal committente, mentre le varietà testimoniali Risi saranno inserite nella prova a titolo gratuito.

Per informazioni e maggiori dettagli

Contattare Ente Nazionale Risi, Centro Ricerche sul Riso, Dipartimento di Attività Sementiera e Miglioramento Genetico, nella persona del Dott. Cantalupi (Tel. 0384 25 601 / 335 515 7587).

EIMA THE INNOVATION FACTORY

A BOLOGNA,
DAL 6 AL 10
NOVEMBRE 2024

ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE
DI MACCHINE PER L'AGRICOLTURA
E IL GIARDINAGGIO



eima
International
TWENTY - FOUR



eima
digital



GREEN
SOLUZIONI DI GIARDINO



IROTECH
SOLUZIONI DI GIARDINO



FEDER UNACOMA
Federazione Nazionale Costruttori
Macchine per l'Agricoltura

ORGANIZZATO DA
FEDERUNACOMA SULLA
BUCCOLANDIAZIONE CON
BOLOGNA FIERE SPA



Bologna Fiere

internationally.gov.it



ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

In un gruppo di lavoro del Codex Alimentarius ventilata l'ipotesi della fissazione di una soglia di 0,30 mg/kg nel riso semigreggio e in quello lavorato

Triciclazolo, pericolo in vista

I principali Paesi produttori di riso dell'Unione europea, in prima fila l'Italia, hanno espresso contrarietà

Enrico Losi

Il triciclazolo, fungicida il cui utilizzo sul riso è stato vietato dalla Commissione europea a partire dal 30 giugno 2017, è tornato ad essere materia di interesse per il settore.

Infatti, dopo che a dicembre è stato scongiurato il tentativo della Commissione di prevedere per il riso ricoperto un Limite Massimo di Residuo (LMR) di triciclazolo pari a 0,09 mg/kg, nel mese di maggio si è tenuta una riunione di un gruppo di lavoro del Codex Alimentarius nella quale i principali Paesi produttori di riso dell'Unione europea, tra cui l'Italia naturalmente, hanno espresso contrarietà alla fissazione di una soglia di 0,30 mg/kg per la presenza di triciclazolo nel riso semigreggio e in quello lavorato.

Ma cos'è il Codex Ali-



mentarius? È una raccolta di standard alimentari adottati a livello internazionale che mirano a proteggere la salute dei consumatori e a garantire pratiche eque nel commercio alimentare. Questi standard costitui-

scono un riferimento per le norme di ciascun Paese o associazione di più Paesi, come nel caso dell'Unione, che possono prevedere limiti anche più stringenti di quelli indicati dal Codex. Gli standard vengono de-

finiti da un'apposita Commissione, finanziata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e dall'Organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), che si avvale del

supporto tecnico di diversi Comitati.

Proprio uno di questi Comitati, quello specializzato nei residui dei pesticidi, si riunirà dal 3 all'8 giugno in Cina, a Chengdu per la precisione, e dirà l'ultima parola sulla proposta di stabilire nel Codex Alimentarius un limite di 0,30 mg/kg per il triciclazolo. Sappiamo

Il Codex Alimentarius è una raccolta di standard alimentari adottati a livello internazionale che mirano a proteggere la salute dei consumatori e a garantire pratiche eque nel commercio alimentare

solito, quando si tratta di tutelare la propria produzione di riso, l'Unione europea si presenta debole ai tavoli dei decisori.

Al momento, il Codex non prevede alcun limite per il triciclazolo e un'eventuale sua fissazione a 0,30 mg/kg non produrrà effetti immediati sul regolamento comunitario. Il ti-

glio che l'Unione europea non si pronuncerà sull'argomento - coerentemente con l'assenza di parere registrato, a livello di Consiglio dell'Ue, nella riunione del COREPER del 22 maggio - lasciando la decisione in mano a tutti gli altri Paesi produttori di riso. Come al

more è che una revisione del Codex Alimentarius potrebbe indurre la Commissione a rilanciare l'idea di fissare un limite di 0,09 mg/kg per il riso di importazione beneficiando gli importatori di riso da Paesi terzi in danno ai risicoltori europei.

CASTELLO D'AGOGNIA Risaie habitat ideale per questi uccelli; però, potrebbero creare problemi fin dalle prime fasi delle pratiche agronomiche ad avvenuta sommersione

Fenicotteri avvistati nelle risaie della Lomellina

Davide Mantovani

Un avvistamento insolito ha suscitato meraviglia e stupore tra le nostre risaie a Castello d'Agogna (PV): lunedì 20 maggio abbiamo avuto il piacere di osservare un gruppo di otto esemplari di fenicotteri rosa che hanno scelto i campi del Centro Ricerche sul Riso come dimora temporanea durante la loro migrazione. Gli eleganti volatili hanno sicuramente ap-

profittato delle particolari condizioni delle risaie sommerse per nutrirsi e riposare durante il loro viaggio. La presenza dei fenicotteri non solo aggiunge un tocco di bellezza al paesaggio, ma sottolinea anche l'importanza delle risaie come habitat prezioso per molte specie di uccelli. La riduzione delle aree umide in Italia sta portando a significativi cambiamenti negli habitat naturali e le risaie, in questo caso, of-

frono un habitat alternativo fornendo acqua e cibo, elementi essenziali per la sopravvivenza di questi uccelli. Ecco che la gestione sostenibile delle risaie diventa un presidio importante per la sopravvivenza degli ecosistemi e un motivo in più per affermare che la sommersione aumenta la biodiversità.

Occorre però dire che il calpestio e il movimento del becco alla ricerca di cibo po-



trebbero creare problemi fin dalle prime fasi delle pratiche agronomiche ad avvenuta

sommersione delle risaie, con l'asportazione del seme. Anche le deiezioni molto aci-

de dei fenicotteri potrebbero essere elemento di alterazioni del pH del terreno.

I delegati dell'Unione Agricoltori di Pavia al CRR

Una giornata alla scoperta del mondo del riso. È quella che i delegati dell'Unione Agricoltori di Pavia hanno vissuto lo scorso 4 giugno visitando il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna.

Sono stati accolti nella nuova area ristoro della sala didattica dalla presidente dell'Ente Nazionale Risi Natalia Bobba e dal direttore generale Roberto Magnaghi che hanno presentato l'Ente e il Centro Ricerche, quindi sono stati accompagnati in una visita. Si è partiti proprio dalla Sala didattica del CRR dove,

utilizzando i nostri Oculus hanno potuto "immergersi" virtualmente in una risaia. È poi seguito il consueto tour che comprende la visita alla Banca del Germoplasma, presentata da Filip Haxhari, responsabile del settore miglioramento genetico, e ai laboratori, accompagnati da Cinzia Simonelli, responsabile del Laboratorio chimico merceologico, e dai suoi collaboratori. Infine, la visita ai campi che circondano il CRR con il responsabile del reparto Agronomia, Marco Romani e i suoi colleghi.

trebbero creare problemi fin dalle prime fasi delle pratiche agronomiche ad avvenuta

sommersione delle risaie,

de dei fenicotteri potrebbero

con l'asportazione del seme.

Anche le deiezioni molto aci-

de essere elemento di alterazioni del pH del terreno.

Perika®
CALCIOCIAMIDE

Da 116 anni protagonista nella coltivazione del riso

Azoto a rendimento elevatissimo

Calcio prezioso per le piante e per il terreno

Produzioni costantemente ad alto livello

CONSULENZA PER ITALIA
Dr. Saverio Di Ciaia
Via Vespucci 42 | 56100 Pisa
T +39 347 736995
e-mail: saverio.diaia@alchem.com

FABBRICANTE
Alchem Frosberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Strasse 32
83308 Frosberg, Germany
T +49 8621 86-2669 | alchem.com/it

alchem group



APPROFONDIMENTO La ricerca che, anziché utilizzare strumenti di misura per associare un valo

L'analisi sensoriale del

Il punto della situazione sui lavori effettuati sulle varietà italiane

L'analisi sensoriale può coinvolgere tutti e cinque i sensi oppure solo alcuni di essi o soltanto uno. Per questo occorre effettuare le analisi coinvolgendo un panel di giudici (assaggiatori) che valutano da un punto di vista sensoriale l'alimento in analisi

C. Simonelli

L'analisi sensoriale è una vasta branca analitica che, anziché utilizzare strumenti di misura per associare un valore a una grandezza misurata, sfrutta i sensi: vista, udito, tatto, olfatto e gusto. L'analisi sensoriale può coinvolgere tutti e cinque i sensi oppure solo alcuni di essi o soltanto uno. Per questo occorre effettuare le analisi coinvolgendo un panel di giudici (assaggiatori) che valutano da un punto di vista sensoriale l'alimento in analisi.

Esistono diverse tipologie di analisi sensoriali che possono essere scelte a seconda del risultato finale che si vuole ottenere e sono schematizzate in **Figura 1**. In base alla tipologia cambiano anche le caratteristiche degli assaggiatori.

Come si effettua un'analisi

Quando si effettua una determinazione analitica con uno strumento di misura occorre per prima cosa andare a definire l'analita cercato e il tipo di analisi che si vuole effettuare, quindi il corretto strumento di misura che dovrà essere tarato e la cui taratura dovrà essere mantenuta e controllata nel tempo. Nel corso delle determinazioni analitiche occorre, inoltre, adottare specifici accorgimenti (introduzione di campioni di riferimento, partecipazione a proficiency test, analisi dei dati con carte di controllo...) per garantire un corretto e costante controllo qualità del dato analitico. Nelle analisi sensoriali il processo è esattamente analogo! Occorre scegliere il tipo di analisi che è opportuno effettuare (**Figura 1**). Gli sensori che sarà impiegato nell'analisi, dovrà essere scelto il panel (reclutamento, formazione, addestramento e mantenimento se necessario) che

Figura 1 – Le diverse tipologie di analisi sensoriali

Tipologia	Questo di interesse	Tipo di metodo	Caratteristiche degli assaggiatori
DISCRIMINANTI	Ci sono differenze tra i prodotti?	Analitico	Scelti per la loro acutezza sensoriale, a volte addestrati
DESCRITTIVI	Quanto differiscono i prodotti nelle caratteristiche sensoriali?	Analitico	Scelti per la loro acutezza sensoriale, motivati e addestrati
AFFETTIVI	Quali sono i prodotti preferiti?	Edonistico	Scelti in base alle loro abitudini alimentari

andrà eventualmente tarato e mantenuto nel tempo, se la tipologia del test lo richiede. Le analisi sensoriali discriminanti e descrittive, che si basano su un metodo analitico, sono oggettive, mentre la tipologia affettiva che si basa su metodi edonistici è soggettiva e viene utilizzata, per gli analisi di mercato.

Lo sviluppo dell'analisi sensoriale in Italia

Sul riso esiste un'ampia letteratura legata all'analisi sensoriale, soprattutto in Cina e Giappone su varietà orientali. Per quanto riguarda le varietà italiane, Ente Nazionale Risi ha iniziato ad apprezzarsi a questa tipologia analitica nel 2010 grazie a una collaborazione con il Laboratorio di Analisi Sensoriale di ERSAF, nell'ambito del Progetto Grandi Colture. Sono state scelte 10 varietà molto eterogenee tra loro e un panel di giudici selezionati, formati e addestrati, ha definito i descrittori evidenziati in **Figura 2**. Le diverse tipologie di riso sono state sottoposte a cottura a vapore in acqua distillata, senza sale e senza condimento, a tempi di cottura definiti per cia-

scuna varietà con uno studio ad hoc. Questa tipologia di analisi descrittiva è ottimale, ad esempio, per stimare le peculiarità delle diverse varietà ed è stata utilizzata anche per valutare se emergono differenze sensoriali se una stessa varietà è coltivata in diversi areali. Sono seguite diverse pubblicazioni e presentazioni di lavori anche in Convegni in ambito internazionale.

Lo studio sensoriale dell'aroma

Il Laboratorio si è quindi concentrato in maniera rilevante sullo studio sensoriale dell'aroma. Le varietà aromatiche sono definite (ISO 7301:2021) come "varietà di riso che rilasciano un particolare aroma naturale (ad es. nocciolina tostata, pop-corn) che aumenta durante la cottura". Il Laboratorio ha messo a punto un metodo (metodo Interno MP23, accreditato dal 2023, come prima analisi sensoriale accreditata su riso in Italia) che si basa sull'analisi sensoriale di riso cotto, tramite l'impiego di giudici esperti qualificati. Grazie a questa determinazione analitica vengono caratterizzate le nuove va-

rietà in iscrizione, secondo i parametri riportati nel Registro Varietale di Ente Nazionale Risi; viene apprezzato l'aroma delle numerose varietà aromatiche italiane (Apollo, Fragrance, Iarim...) comprese le tipologie pigmentate (Venere, Ermes...), vengono altresì

quanto il limite di rilevabilità è sotto all'1%!

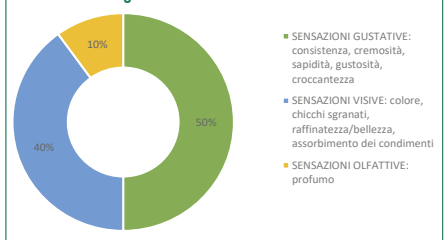
Analisi sensoriale descrittiva del risotto

Sino ad ora erano state valutate le varietà aromatiche e non, "in purezza", ma mai in preparati. Con la messa a punto dell'analisi

piatto più iconico che è possibile preparare è senz'altro il risotto. Si è pensato, quindi, di mettere a punto un'analisi sensoriale descrittiva mirata proprio alla valutazione di questa preparazione. Reclutando un numero significativo di consumatori è stato possibile individuare i descrittori più significativi, riportati in **Figura 3** e si è iniziato il processo di messa a punto della scheda descrittiva per l'analisi sensoriale del risotto (**Figura 4**).

La scheda descrittiva è stata applicata con successo nell'ambito di diversi esperimenti al coinvolgimento di una ventina di assaggiatori formati, ma non addestrati. In **Figura 5** è possibile apprezzare l'applicazione della scheda per descrivere con gli attributi sensoriali due risotti diversi (diverse ricette, diversi chef e diversi panel di giudici), preparati entrambi con la varietà Lomello. Ciò che

Figura 3 – I descrittori del risotto



- **SENSAZIONI GUSTATIVE:** consistenza, cremosità, sapidità, gustosità, croccantezza
- **SENSAZIONI VISIVE:** colore, chichì sgranati, raffinatezza/bellezza, assorbimento dei condimenti
- **SENSAZIONI OLFATTIVE:** profumo

valutate le varietà estere come il Basmati e, recentemente, anche per determinare la conformità al Codice di Pratico del Basmati stesso. Questa tipologia analitica risulta essere particolarmente sensibile in

descrittiva del riso, sono stati infatti messi a punto, come detto, i descrittori per la varietà (cotte in acqua distillata senza sale o condimento, ma non è questa la condizione reale in cui viene apprezzato il riso. Il

emerge è che vi sono alcuni tratti simili come il colore, la raffinatezza/bellezza e il profumo (strettamente connessi alla preparazione), mentre gli altri si discostano a seconda della ricetta. Punto di forza è sem-

Figura 2 – I descrittori del riso

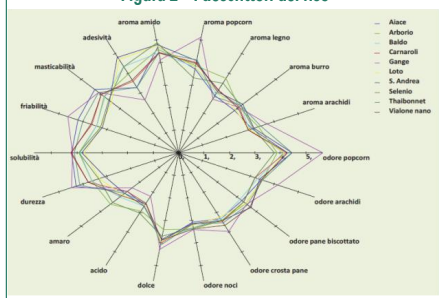


Figura 4 – Processo di definizione della scheda sensoriale del risotto



re a una grandezza misurata, sfruttata i sensi: vista, udito, tatto, olfatto e gusto

riso e del risotto

che hanno coinvolto il Lomello e il Carnaroli

pre la capacità di assorbire i condimenti, probabilmente una peculiarità della varietà utilizzata. In Figura 6, invece, sono stati sovrapposti i grafici radar della varietà Carnaroli impiegata nel suo utilizzo tipico, ovvero il risotto, e utilizzata altresì per la preparazione dei sushi.

In questo caso è possibile notare che i due profili sono nettamente differenti. I descrittori colore e raffinatezza/bellezza hanno re-

gistrato punteggi elevati, legati alle preparazioni di particolare impatto visivo. Il profumo è stato percepito con un punteggio maggiore nel sushi, ciò può essere dovuto, probabilmente, sia agli ingredienti sia al fatto che per il sushi la profumazione è apprezzata "a freddo", quindi i recettori dell'olfatto sono meno stressati e più recettivi. Per quanto riguarda il parametro consistenza vi è una netta distinzione: nel sushi,

come è facile immaginare, si ha un punteggio più elevato; il sushi, infatti, deve avere un maggiore corpo per mantenere intatto il preparato. Ovviamente, per quanto riguarda la cremosità, il risotto presenta un punteggio maggiore dovuto al processo di manutenzione. I parametri di gustosità e colore, invece, sono maggiormente enfatizzati nei sushi. Come è facile prevedere anche la capacità di assorbire gli ingredienti è

Figura 6 - Varietà Carnaroli utilizzata per la preparazione di risotto e sushi

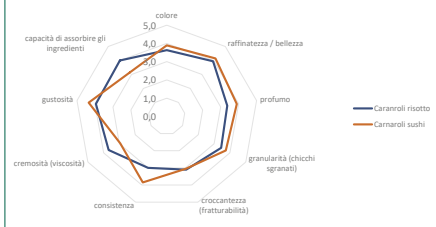
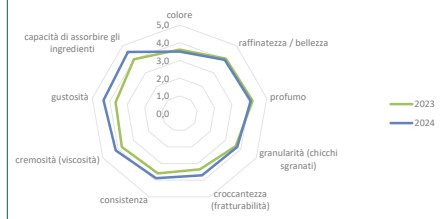


Figura 5 - Varietà Lomello in diverse preparazioni di risotto - 2023 e 2024



esaltata, per il Carnaroli, quando è impiegato nel risotto, piatto per cui è particolarmente vocato.

I prossimi passaggi

Il prossimo step sarà quello di effettuare degli studi reclutando giudici esperti qualificati al fine di affinare maggiormente la tecnica analitica. Verranno condotti diversi test per far emergere le peculiarità delle diverse varietà di riso, oppure per valutare come influisce il grado di lavorazione nel risultato finale della preparazione, o ancora, se l'invecchiamento del riso influisce in modo significativamente impattante.

Per approfondire

• Speciale Analisi. Quaderno 17, edizione 2023.

L. Galassi, C. Simonelli (2011) "Caratterizzazione sensoriale e chimico-mercológica di riso" Sub-Progetto Grandi Colture e reti dimostrative cerealicole: Riso 2010-2011.

• C. Simonelli, M. Cormegna, L. Galassi, P. Bianchi (2013) "Cooking time and gelatinization time of rice Italian varieties". The Journal of Food Science and Nutrition, Anno 42, n° 2.

• C. Simonelli, L. Galassi, M. Cormegna, P. Bianchi "Chemical, Physical, Textural and Sensory evaluation on rice". Poster (IRC Bangkok, 27-31 ottobre 2014).

• C. Simonelli, M. Cormegna, M. Tonello "Valu-

tare i risi aromatici" L'Assaggio, n° 55, autunno 2016.

• C. Simonelli, M. Cormegna (2023) "Statistical Evaluation and Validation of a method for the Determination of Fragrance in Italian rice by Panel test". La Rivista di Scienze dell'Alimentazione - Journal of Food Science and Nutrition, Anno 52, n° gennaio-aprile, pp. 18-34.

• C. Simonelli, A. Carnia (2024) "Il Risotto: messa a punto dell'analisi sensoriale - Definizione dei descrittori e delle modalità operative di analisi". La Rivista di Scienze dell'Alimentazione - Journal of Food Science and Nutrition, Anno 53, n° gennaio-aprile 2024, pp. 7-21.

newpharm
Cereals Storage

Derrate sane a vantaggio dell'intera filiera

K-OBIOL® ULV 6 SILICOSEK® PYGRAIN®



Efficace contro tutti gli infestanti del risone stoccato

◆ Gli insetti possono causare ingenti danni che si traducono in **elevate perdite quantitative: fino ad un 50% della massa.***

*Insorgono inoltre significative perdite qualitative che influiscono negativamente su umidità, temperatura e caratteristiche organolettiche con rischio massivo di allergeni e "agenti cancerogeni".

◆ Questi **ingenti danni quantitativi e qualitativi** vengono spesso ignorati dai calcoli di resa della derrata.

◆ Gli stocicatori più attenti e lungimiranti adottano metodologie preventive che permettono di evitare gravi perdite proteggendo le derrate.





Per un trattamento SPECIALE E UNICO del tuo riso!

Da oggi all'efficacia di AMISTAR Top per la protezione del tuo riso da brusone ed elmintosporiosi puoi unire soluzioni innovative come YieldON e ISABION per promuovere vigoria e allegagione, prolungare lo stay green e contrastare gli stress abiotici
per grandi produzioni di altissima qualità.

syngenta®

Agrofarmaci autorizzati dal Ministero della Salute, per relativa composizione e numero di registrazione si rinvia al catalogo dei prodotti o al sito internet del produttore. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle fasi e simboli di pericolo riportati in etichetta. La casa produttrice declina ogni responsabilità per le conseguenze derivanti da un uso improprio dei preparati. ® e TM Marchi registrati di una società del Gruppo Syngenta.

www.syngenta.it



ANNIVERSARIO Esordi nelle sale cinematografiche nel 1949 ed ebbe come protagoniste le mondine

"Riso amaro" compie 75 anni

Un film epocale che fece conoscere a livello internazionale il mondo delle risaie

Settantacinque anni fa il mondo scoprì le risaie e i suoi protagonisti, in particolare le mondine. Questo grazie a quel capolavoro cinematografico del neorealismo che è "Riso Amaro": il film di Giuseppe De Santis, proiettato nelle sale nel 1949 e girato nel Vercellese, fece scoprire agli italiani una realtà allora sconosciuta. Alta tenuta Venetia di Lignana dove si svolsero le scene più famose, allora di proprietà della FI (Fiammiferi Agnelli), una targa ricorda che «Nel cast recitarono attori del calibro di Raf Vallone, Vittorio Gassman, Silvana Mangano, Doris Dowling».



Natalia Bobba

Da allora, il mondo del riso è profondamente cambiato, ma ai protagonisti di allora si deve molto. «Ritengo che senza il lavoro

delle mondine, esaltato dal film, probabilmente non ci sarebbe la risicoltura di oggi - commenta la presidente dell'Ente Nazionale Risi,

Natalia Bobba - Perché allora non c'erano prodotti di sintesi in grado di pulire le risaie. I prodotti chimici non esistevano, ma le erbe infestanti c'erano eccome. Hanno fatto un lavoro enorme, immerse nelle risaie ad estirpare le infestanti: le risaie non erano un salotto e dovettero affrontare notevoli disagi, dal caldo alle zanzare, sprofondate per

tante ore nell'acqua, per aiutare se stesse e le loro famiglie. E ci hanno lasciato una grande eredità: le risaie di cui ancora oggi beneficiano».

Passati tanti anni, con il problema del riso crudo, tra luglio e agosto si vede di nuovo qualche "mondina": è manovalanza straniera, cinesi che magari vivono già in Italia, piuttosto che numeri o polacchi.

Oggi quel mondo non c'è più: il lavoro manuale si è ridotto in maniera drastica e l'avvento delle macchine ha completamente stravolto il modo di condurre le risaie, ancor più con l'introduzione della tecnologia e dell'agricoltura di precisione che ha portato a una distribuzione mirata di fertilizzanti e agrofarmaci. Con grandi benefi-

ci in termini di salubrità e di sostenibilità ambientale.

Ma "Riso amaro" non fu solo la vetrina di un mondo, quello delle risaie, conosciuto fino ad allora solo dai lavoratori addetti ai lavori; sotto l'aspetto cinematografico fu una vera e propria rivoluzione.

«Con "Riso amaro" inizia un'epoca nuova - assicura il critico cinematografico Giorgio Simonelli - perché viene rivoluzionato il modello neorealistico italiano che fino ad allora era stato proposto e ancor oggi studiato anche dai grandi

registi statunitensi: è un film di divi e molto spettacolare. Segna l'inizio di un'epoca nuova e ha insegnato che partendo da un'idea documentaristica si può creare un grande racconto drammatico».

Un film che ebbe anche una grande valenza sociale. «E De Saccis fu bravo a non tradire questo intento sociale per

ché denunciava lo sfruttamento delle mondine - continua Simonelli - Ma all'interno della sinistra, e lui era un regista di sinistra, scoppì il finimondo: alcuni

l'hanno difeso, ma diversi altri lo hanno considerato troppo americaneggiante nei modi; secondo loro si perdeva l'intento sociale a vantaggio di un grande spettacolo emozionante».

Certo, come accennato, ha svelato questo mondo che era conosciuto solo da chi lo viveva; anche al di là dei confini italiani, perché "Riso amaro" è stato nella cinquina degli Oscar del 1951 per il miglior soggetto.

«E cosa fu per i vercellesi? «Senza altro godettersi della presenza di questi grandi attori - conclude Simonelli - ma fu anche una specie di "medaglia", visto che è stata una delle poche occasioni di visibilità cinematografica che ha avuto questo territorio».

PRESENTAZIONE Coinvolge sette risicoltori uniti per valorizzare la loro terra e il loro prodotto d'eccellenza

Ecco l'Associazione Lomellina Terra di Riso

C. Simonelli

Martedì 28 maggio, nella splendida cornice della Cassa Tessera di Valleggio (PV), si è tenuta la presentazione dell'Associazione Lomellina Terra di Riso che coinvolge sette risicoltori lomellini uniti per valorizzare la loro terra e il prodotto agroalimentare più iconico del territorio: il riso. Questo binomio Lomellina-risicoltura porta anche alla valorizzazione paesaggistica, ambientale, storica, culturale e della ristorazione di quella che viene definita "la piccola Lora".

Moderatore dell'evento è stato il giornalista di Milano Pavia TV Stefano Calvi che, dopo i saluti di rito di Claudio Mangarotti (Consigliere Regionale della Lombardia) e Francesco Berzero (Ecomuseo del riso), ha introdotto il Presidente dell'Associazione Luigi Ferraris che ha presentato le peculiarità della terra di Lomellina: la diversificazione culturale che permette l'impiego ridotto di prodotti chimici, la presenza di numerose aziende che hanno optato per il biologico e il fatto che buona parte della varietà storica Carnaroli è prodotta qui, soprattutto con la filiera del "classico". Gli obiettivi dell'Associazione sono molteplici. In primis vi è la divulgazione delle bellezze e peculiarità della Lomellina nelle scuole, ma anche agli adulti; il recupero della memoria storica; l'organizza-

zione di eventi e molto altro ancora.

Sono stati, quindi, presentati i soci dell'associazione:

- Luigi Ferraris (Presidente dell'Associazione Lomellina Terra di Riso) - Si dedica alla coltivazione di varietà di riso come Carnaroli, Baldo, S. Andrea, Arborio (classico) e Originario, utilizzando pratiche di sommersione e rotazione culturale e prestando particolare attenzione alla qualità del seme;

- Marta Sempio (Vicepresidente e tessoriere) - Coltiva riso da quattro generazioni. La sua attività è fortemente diversificata e orientata verso il futuro con un impegno nell'agricoltura biologica, evitando l'uso di prodotti fitosanitari e concimi. Coltiva riso convenzionale punta anche sulla fattoria sociale;

- Franческа Massino (Segretaria dell'Associazione) - Si concentra sull'agricoltura di precisione con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale. Questo si traduce nell'utilizzo di tecniche di minima lavorazione e rotazioni culturali tra soia, grano tenero e riso, valorizzando in particolare Selenio e Carnaroli Classico;

- Alessandro Cicco / Giovanni Nipoti - Nei suoi terreni, che conduce con il fratello Alberto, coltiva riso, soia, mais, frumento tenero, orzo, colza. Prodotto di punta è il "Riso Lomello", una varietà storica riscoperta negli ultimi anni e di cui,

nel 2019, l'azienda è stata insignita, a livello ministeriale della funzione di "custode della varietà";

- Antonio Zerbi - Produce e vende riso a chilometro zero, in particolare Baldo Classico e Carnaroli Classico, e promuove le varietà storiche del territorio anche attraverso l'attività agrituristica di famiglia;

- Erika Fornaroli - Coltiva riso e innova introducendo un laboratorio che produce olio di riso e farine deolicate tramite spremitura meccanica a freddo;

- Roberto Marinone - Basa la sua

filosofia di coltivazione sul metodo biologico e sulla rigenerazione del suolo. Il suo riso viene prodotto senza concimi, erbicidi o fungicidi e viene lavorato a pietra per preservarne le qualità organolettiche.

È seguita una presentazione di Cinzia Simonelli (Ente Nazionale Risi) che ha esposto una panoramica delle analisi sensoriali applicate al riso: prove descrittive,



I soci dell'Associazione Lomellina Terra di Riso

analisi dell'aroma (che caratterizza le varietà aromatiche) fino ad arrivare all'analisi sensoriale applicata al risotto, descritta in una recentissima pubblicazione.

Rio Saliceto, una scultura e un parco ricordano le mondine

Davide Mantovani

Rio Saliceto, comune nella Bassa Reggiana, lo

scorso 18 maggio ha firmato un patto di gemellaggio con i comuni piemontesi di Garbagna Novarese e Trino Vercellese nel segno del riso e delle mondine. La giornata si è aperta con l'intitolazione del "Parco delle Mondine di Rio Saliceto" e l'inaugurazione della scultura donata al comune dall'artista Enrico Davolio. Il sindaco, Lucio Malavasi, ha investito molte energie in incontrando personalmente l'Ente Nazionale Risi per ricevere supporto all'iniziativa e chiedendone il

patrocinio. I comuni scelti per questo speciale "patto d'amicizia" riguardano i luoghi in cui si recavano le concittadine del suo paese fino agli anni '60 del secolo scorso per la stagione della monda tra il Novarese e il Monferrato. Donne che si prestarono anche come attrici in una scena del celebre film "Riso Amaro" accanto a Silvana Mangano. Così le amministrazioni di questi tre comuni, accomunate dal mantenere vivo questi ricordi, si sono impegnate nella volontà «di sviluppare legami di amicizia e collaborazione che rappresentino uno stimolo nel tessuto sociale ed economico delle tre città».



L'INTERVISTA Flavio Costa, chef dello stellato "21.9 Flavio Costa Ristorante & Albergo - Piobesi d'Alba - Cuneo"

Un risotto che sa di Liguria ma anche di Roero

Ama definire la sua cucina «calda, moderna, istintiva e immediata» con ricette all'insegna dell'incisiuità

Paola Picco

Il ristorante, circondato dai vigneti, ha mantenuto i numeri che Flavio Costa considera fondamentali: il 21 è il 9 che, tradotti sono del giorno, il mese e l'anno (2009) di nascita delle sue due gemelle, Alice ed Elisa. Solo che, a differenza di Alibisola dove aveva aperto in centro storico, qui a Piobesi d'Alba il nome si è arricchito.

L'insegna recita infatti "21.9 Flavio Costa Ristorante & Albergo - Piobesi d'Alba - Cuneo". Un nome immediato e lineare come la sua cucina. Una

cucina che lo stesso Costa definisce «calda, moderna, istintiva e immediata». Le sue ricette, infatti, sono all'insegna della incisiuità: contengono al massimo tre ingredienti principali e alcuni solo secondari che nulla tolgono al carattere forte e deciso delle preparazioni. E tra questi ingredienti, di solito i principali sono quelli delle materie prime liguri (la regione di provenienza di Costa) che

quest'ultimo fa dialogare con quelle del Roero, oggi sua terra di adozione. Ma c'è di più: le tecniche delle preparazioni, acquisite durante la lunga esperienza professionale e gli stage svolti sin da giovanissimo, regolano ai piatti quel valore aggiunto che gli hanno fatto ottenere la prima stella nel 2003 oggi riconfermata anche alla cucina di Piobesi.

Cosa ha portato di ligure in terra cuneese?
«Oltre al pesce - spiega - ortaggi, fraguglie e selvaggina, e molte erbe aromatiche.

In Liguria la cucina era basata sulle materie prime del territorio, come gli ortaggi della piana di Albenga (zucchette trombette, carciofi, asparagi violetti e pomodoro cuore di bue i principali), le carni dell'entroterra, soprattutto agnelli, capretti, pollame, e naturalmente i pesci del nostro mare, dai pregiati crostacei di Imperia al pregevole pesce azzurro, al pescato della nostra costa forniti da piccoli e medi

chi è

pescherecci. Al pesce abbiamo dedicato un menu degustazione particolare cui si affiancano tuttavia il menu di terra, quello della tradizione, quello gastronomico e ancora quello enogastronomico. A corona di tutte le nostre proposte, c'è poi la carta dei vini con circa 950 etichette che spazia dai vini della tenuta Carretta della famiglia Miroglio (che accoglie il ristorante) ai vini di Langhe e Roero e alle bollicine ormai richiestissime. Vasta tuttavia è anche la gamma di vini a bicchiere».

La clientela apprezza un'offerta così ampia e di così alto livello?

«Certo: il feedback dei clienti e della famiglia proprietaria della Tenuta Carretta è lo sprone che mi fa andare avanti. In questo mestiere, nulla può essere lasciato al caso. Occorre una passione illimitata, quella che ti fa restare in cucina anche tutto il giorno per raggiungere il risultato che ti sei prefisso. Occorre poi altrettanto spirito di sacrificio e per questo non smetterò mai di ringraziare chi mi ha fatto capire che

Flavio Costa, chef del "21.9 Flavio Costa Ristorante & Albergo - Piobesi d'Alba - Cuneo", presenta il suo primo libro "Un mare nel Roero"

Nato nel 1970, Flavio Costa fin da piccolo ha sempre praticato in cucina al fianco della nonna e della mamma. Da lì la decisione di iscriversi all'Istituto Alberghiero di Finale Ligure. Già da studente eccelleva in estate, soprattutto in Sardegna, precisamente a Porto Rotondo. Tuttavia altre esperienze lo stimolano ancora di più: dapprima quella con Corrado Fasolato a Borgo San Felice (Siena) e poi ancora quella al Palma di Atassio a fianco della famiglia Vi-glietti.

Nel 1999 ecco che Flavio Costa apre il suo primo ristorante. Sono i primi piccoli passi da imprenditore. Passione, lavoro e sacrificio (che - ricorda lo chef - hanno coinvolto anche i

suoi genitori) per perseguire la ricerca della qualità assoluta in tutti i rami della professione. Una tenacia che ha fatto raggiungere a Costa i primi grandi riconoscimenti: la stella Michelin nel 2003 e un ottimo punteggio su tutte le maggiori guide, senza mai dimenticare la cosa più importante per lui, il riconoscimento dei clienti. È poi dell'aprile 2013 il trasferimento in una nuova location ad Alibisola Marina: un locale storico, in pieno centro, a pochi chilometri da Savona, con trentatré/quarantacinque coperti e, al secondo piano, una bellissima terrazza affacciata sul mare. Il nome del locale? "21.9" in onore delle due gemelle nate il 21 settembre 2009.

Tre anni dopo, esattamente nel febbraio 2016, un ulteriore salto: il trasferimento all'interno della Tenuta Carretta a Piobesi d'Alba, una struttura con una grande cantina nel cuore del Roero, "patria" del tartufo bianco e del vitigno Nebbiolo. La location è splendida: si tratta, infatti, di un'antica cascina circondata da vigneti dove ci si può rilassare nella più assoluta tranquillità, per degustare le prelibatezze dello chef, sia per preparare in una delle nove camere di charme che arricchiscono l'offerta della struttura e che si prestano a un soggiorno romantico grazie a un arredamento studiato su misura con dettagli raffinati. La SPA completa il tutto.

senza sacrificio non si arriva a nulla, mio padre ora scomparse, e chi continua a condividere con me grandi sacrifici in cucina, mia mamma e mia moglie Roberta. E poi non posso dimenticare lo staff che lavora con me tutti i giorni».

Quanti siete in cucina?
«In totale, me compreso, siamo in sette».

I clienti da dove provengono?

«Dalla zona, da tutto il Piemonte e, dalla Lombardia, dalla Liguria, e, soprattutto in estate, è alta la percentuale di stranieri».

Il suo primo ricordo del riso mangiato da piccolo?

«Un riso in bianco cotto con il salsa al pomodoro».

Il primo risotto del riso cucinato?

«Un risotto mantecato con scampi, ortaggi e mielna verde che ho eseguito a Siena nel 1994, in un locale nel cuore del Chianti».

Come tosta il riso e come lo manteca?

«Lo tosta a secco, 5/6

minuti senza il sale che aggiungo poi in un secondo momento, precisamente a metà cottura. In merito alla mantecatura, devo dire che quest'ultima varia a seconda del tipo di risotto cucinato. Solitamente usiamo Parmigiano. A volte, per i risotti di mare, uso l'olio che faccio scaldare a 60° in modo che diventi quasi un mol-

sa che io chiamo familiarmente pomata. Nel caso del risotto che propongo su questa pagina, ad esempio, la mantecatura viene fatta con il burro e il Bettelmat tagliato a cubetti».

Quali varietà di riso usa nella sua cucina?

«Essenzialmente due: il Carnaroli e il Vialone Nano. Buone per il gusto che regalano alle preparazioni, ma difficili da gestire, sono invece le varietà colorate».

Perché "Risotto in bianco" per la ricetta proposta?

«Perché ho voluto giocare sul nome del colore bianco: il riso è bianco, così come il tartufo che alla fine lo decora. La ricetta è stata infatti lanciata alla fiera del

Tartufo bianco nel 2021».

Preparate spesso il risotto e lo proponete alla clientela?

«Posso dire che il risotto è sempre in carta, poi che amo cucinare il risotto anche se, per essere apprezzato, deve essere sempre ben fatto e quindi occorre capacità e tecnica per eseguirlo al meglio. Aggiungo poi che in occasione di grandi eventi, quelli che spesso in estate organizziamo nel grande salone le cui vetrine si affacciano sulle vigne, il risotto diventa vero protagonista».

E mentre finiamo l'intervista, lo chef ci saluta chiamato a gran voce proprio da chi con lui deve preparare un evento. In questo caso è proprio Costa il protagonista perché si tratta dell'occasione pubblica in cui viene presentato il suo primo libro, "Un mare nel Roero". Tema del libro, la cucina tra Liguria e Piemonte, cioè la cucina che Flavio ha sempre, quella che - ci aveva spiegato poco prima - vorrebbe fare a menu fisso in una piccola osteria affiancato dalla moglie per dedicarsi alla sua ricetta con meno frenesia e più calma rispetto ad oggi. Ma, per ora, è solo un sogno nel cassetto.



La ricetta

Risotto in "bianco"

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli, brodo vegetale, 150 g di burro, 40 g di mandorle fresche fermentate, 100 g di porro di Cervere, 100 g di cavolfiore, 100 g di topinambur, 20 g di pasta di noccioline tostate, 50 g di maltosio, 20 g di tartufo bianco d'Alba, 100 g di Bettelmat, 4 spicchi d'aglio di Caraglio, 200 g di latte.

Esecuzione

Preparare una purea soffice facendo

bollire il cavolfiore e montandolo solo con poco olio di vinacciolo. Tagliare il topinambur a cubettini e farlo soffrire in acqua.

Nel frattempo preparare una crema d'aglio facendolo bollire nel latte e frullandolo a fine cottura.

Per la polvere di noccioline, impastare la pasta di noccioline con maltosio per ottenere una polvere bianca e leggera.

A questo punto si può cominciare a preparare il risotto. Il riso andrà tostato a fuoco bassissimo per 5 minuti a secco. La tostatura deve essere lenta e solo

successivamente si potrà bagnare il riso con il brodo vegetale e aggiungervi un poco di porro. Dopo 7/8 minuti dall'avvio della cottura, aggiungere al riso la crema di cavolfiore e la crema d'aglio.

A cottura ultimata, togliere il risotto dal fuoco e mantecarlo con il burro e il Bettelmat a cubetti.

Salate e disponete il riso su un piatto piano aggiungendovi il topinambur scaldato e le mandorle fermentate.



Osservatorio Internazionale

RICE OUTLOOK/1 Secondo il report di maggio dell'Usda, nel 2024/25 raggiungerà il livello record di 527,6 milioni di tonnellate

La produzione mondiale non si ferma

Si stima che la superficie coltivata a riso arriverà a 167,6 milioni di ettari (+1% rispetto all'anno prima)

Nuovo balzo in avanti per la produzione mondiale di riso. Secondo il report di maggio del Rice Outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda), nel 2024/25 dovrebbe raggiungere il livello record di 527,6 milioni di tonnellate (base lavorata), con un incremento di ben 12,1 milioni rispetto alla previsione di aprile e comunque 10,3 milioni di tonnellate in più in confronto all'anno precedente. Questo anche perché si stima che la superficie coltivata a riso raggiungerà il livello record di 167,6 milioni di ettari, con un aumento di quasi l'1% rispetto all'anno prima. Le ragioni di questa espansione vanno cercate in varie cause: gli alti prezzi e prevedibili di scambio del riso, gli adeguati livelli d'acqua nei bacini idrici e il previsto ritorno a condizioni climatiche normali nella maggior parte delle aree di produzione, dopo aver sperimentato un monson siccitate irregolare nel 2023 nell'Asia meridionale e la siccità di El Niño nel Sud-est asiatico nel 2023/24. Diversi i Paesi interessati all'espansione, in particolare Bangladesh, Brasile, Cambogia, Cina, Unione Europea, India, Indonesia, Iraq, Pakistan e



Thailandia.

Il report dell'Usda rileva anche che, nel 2024/25, la resa media mondiale del riso sarà di 4,17 tonnellate per ettaro, con un aumento dell'1% rispetto all'anno precedente, con alcuni Paesi che raggiungeranno rese record, primi fra tutti Cina e India, ma anche Bangladesh e Cambogia.

Livelli da primato si registrano anche per quel che riguarda le forniture totali di riso che nel 2024/25 raggiungeranno i 702,5 milioni di tonnellate, con un aumento di 6 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente e il primo aumento dal 201/22. Quest'incremento è dovuto a una crescita della produ-

zione di 10,3 milioni di tonnellate che più che compensa un calo di 4,3 milioni di tonnellate delle scorte iniziali.

Non sono da meno i valori che riguardano l'uso do-

mestico e residuale che nella campagna 2024/25 dovrebbero raggiungere i 526,4 milioni di tonnellate, con una crescita di 4,8 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente. L'in-

cremento rappresenta la maggior parte dell'aumento del consumo globale e dell'uso residuo nel 2024/25, con un incremento di 3,5 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente, raggiungendo la cifra record di 120 milioni.

Segno più anche per le scorte finali globali che nel 2024/25 sono stimate a 176,1 milioni di tonnellate, con un aumento di 1,2 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente e il primo aumento dal 2020/21. La Cina rappresenta la maggior parte dell'incremento previsto del rapporto globale per il 2024/25, con le scorte finali cinesi che dovrebbero aumentare di 1 milione di tonnellate a 104 milioni, il primo incremento dal 2019/20. La crescita

delle scorte cinesi si basa su un raccolto più abbondante e su un uso interno sostanzialmente più debole.

Uno sguardo, infine, al commercio globale di riso che nell'anno solare 2025 potrebbe toccare i 53,8 milioni di tonnellate, con un aumento di 0,3 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente, ma ancora al di sotto dei record del 2022 di 56,8 milioni di tonnellate. L'indebolimento del commercio mondiale di riso dopo il 2022 è stato in gran parte dovuto ai divieti e alle restrizioni all'esportazione attuati dall'India nel settembre 2022 e nei mesi di luglio e agosto 2023, che hanno ridotto le forniture esportabili e aumentato i prezzi commerciali globali.

Filippine, primo importatore al mondo anche nel 2025

Nel primi tre mesi dell'anno la produzione di riso filippino ha registrato un calo, per cui il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) ha previsto che le Filippine rimarranno il più grande importatore mondiale di riso nel 2025.

Gli ultimi dati disponibili della Philippine Statistics Authority (PSA) mostrano un calo del 2% nella produzione di riso nel primo trimestre dell'anno.

Secondo l'Usda, quindi, le importazioni di riso delle Filippine aumenteranno ancora di più nel prossimo anno rispetto ai previsti 4,1 milioni di tonnellate (gli rivisti al rialzo rispetto ai 3,9 milioni di tonnellate stimati a febbraio).

«Si calcola che le importazioni dalle Filippine raggiungeranno la cifra record di 4,2 milioni di tonnellate grazie alla continua crescita dei consumi. Si

stima che le Filippine torneranno ad essere il più grande importatore mondiale di riso», si legge nel rapporto del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti. Tra le cause dell'aumento delle importazioni anche la prevista crescita della popolazione e l'incremento del turismo: gli ultimi dati indicano 109,03 milioni di filippini e oltre 2 milioni di turisti stranieri nel Paese da gennaio ad aprile 2024.

Il mercato del riso statunitense si muove sulla scia di quello del resto del mondo. Così l'ultimo rapporto di maggio del World Agricultural Supply and Demand Estimates (WASDE) dell'Usda per il 2024/25 stima una crescita della produzione e dell'area destinata alla coltivazione del riso. Infatti, per gli Stati Uniti si calcola che la produzione del 2024/25 sfiorerà i 9,9 milioni di tonnellate, con un aumento dell'1% rispetto all'anno precedente e il maggiore dal 2020/21. Visto che la resa sembra lasciare molto a desiderare (è prevista leggermente inferiore a quella dell'anno precedente), l'incremento è dovuto principalmente al fatto che la superficie destinata al riso è cresciuta di poco più di 12mila ettari per un totale di un milione e 165mila ettari.

L'aumento produttivo più consistente riguarderà il riso a grana lunga: secondo le proiezioni, il raccolto 2024/25 di questa tipologia di riso sarà di 767 milioni di tonnellate, con un aumento del 10% rispetto all'anno precedente, il più consistente dal 2002/21. L'aumento della produzione si basa sull'espansione delle coltivazioni in tutti gli Stati meridionali produttori di riso (soprattutto in Arkansas). La produzione a grana media e tonda si dovrebbe fermare a

RICE OUTLOOK/2 La produzione 2024/25 sfiorerà i 9,9 milioni di tonnellate, con un aumento dell'1% rispetto all'anno precedente

Raccolto proficuo per il riso statunitense



2,27 milioni di tonnellate, in calo del 21% rispetto all'anno precedente, a causa della debolezza delle coltivazioni nel Sud del Paese.

Per quanto riguarda le situazioni nelle campagne statunitensi, nell'ultimo rilevamento del 5 maggio si registrava un avanzamento delle semine per il raccolto di riso statunitense 2024/25 superiore a quello dell'anno precedente e alla media

quinquennale degli Stati Uniti: era molto più avanzata della media in tutti gli Stati produttori meridionali, tranne la California dov'è stata rallentata dalle eccessive precipitazioni.

Passando alle forniture totali di riso, negli Stati Uniti nel 2024/25 dovrebbero raggiungere la cifra record di 13,84 milioni di tonnellate, il 5% in più rispetto all'anno precedente. L'aumento dell'offerta è dovuto principalmente a un incremento del 35% del rapporto, che raggiungerà i 1,85 milioni di tonnellate, oltre che a importazioni record e a un raccolto leggermente più abbondante. La crescita è dovuta per la quasi totalità all'incremento del riso a grana lunga visto che le forniture di grana media e tonda sono praticamente invariate rispetto all'anno precedente.

Crescita per l'export Usa

Cresce anche l'export statunitense. Nel 2024/25 dovrebbe arrivare a quota 4,5 milioni di tonnellate, il valore più alto dal 2016/17. L'incremento globale sarà pari a circa 270mila tonnellate, due terzi di riso a grana media e tonda per un totale di circa 3,37 milioni di tonnellate, il valore più alto dal 2016/17, e un terzo di riso a grana lunga per un totale di 1,13 milioni di tonnellate.

I mercati verso cui andranno gli incrementi di risone sono soprattutto quelli dell'America Latina, mentre Canada, Haiti, Iraq e Arabia Saudita rimangono i principali mercati per il riso lavorato a grana lunga.

Per quanto riguarda, invece, il riso a grana media e tonda, fornito per l'export quasi interamente dalla California, Giappone, Corea del Sud e Taiwan rappresentano la maggior parte delle esportazioni statunitensi.

Le esportazioni di riso lavorato dagli Stati Uniti dovrebbero aumentare di 227mila tonnellate, raggiungendo i 2,54 milioni, il livello più alto dal 2020/21. L'Asia orientale dovrebbe rappresentare la maggior parte dell'incremento e rimanere il più grande mercato per il riso lavorato statunitense.

IDATI Nei primi tre mesi dell'anno ha esportato quasi 46.000 tonnellate di riso nel mercato dell'Ue per un valore di 41,4 milioni di dollari (+118%)

Vietnam, export triplicato verso l'Europa

La quota di mercato nell'Unione europea è salita dall'1% degli anni precedenti al 3,1% del 2024

È boom per le vendite di riso vietnamita in Europa. Nei primi tre mesi dell'anno, il Vietnam ha esportato quasi 46.000 tonnellate di riso nel mercato dell'Unione europea per un valore di 41,4 milioni di dollari, facendo segnare un incremento di quasi il 118% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. A sostenerlo sono le statistiche pubblicate dal Dipartimento Generale della dogana del Vietnam.

A crescere, in particolare, sono state le esportazioni di riso verso il mercato francese che hanno registrato un forte aumento pari a 180 volte rispetto all'anno precedente: 18.200 tonnellate di riso per un valore di 19,1 milioni di dollari. Così la quota di mercato del

riso vietnamita nell'Ue è aumentata dall'1% degli anni precedenti al 3,1% nel 2024.

Inoltre, il Vietnam ha registrato un incremento incredibile delle esportazioni verso il mercato americano, pari a un +299% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso: sono partiti alla volta degli Usa ben 135.300 tonnellate, per un valore di 94,5 milioni di dollari.

Rispetto ad altri esportatori di riso come l'India o la Thailandia, il Vietnam ha goduto di vantaggi competitivi nei

mercati dell'Ue e degli Stati Uniti grazie alla firma di accordi di libero scambio come l'EVFTA, l'accordo di libero scambio Regno Unito-Vietnam (UKVFTA) e il Comprehensive and Accordo progressivo di partenariato transpacifico (CPTPP).

In linea con ciò, il Paese ha esportato 2,1 milioni di tonnellate di riso per un valore di 1,4 miliardi di dollari nel primo trimestre dell'anno, in aumento del 12% in volume e del 40% in valore rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso.



India, export sempre da record

L'India continuerà a essere il principale attore nel mercato globale del riso nonostante le restrizioni imposte dal paese sulle esportazioni. A sostenerlo è il rapporto di maggio sulla coltivazione del riso del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda). Si prevede che l'India contribuirà con quasi 18 milioni di tonnellate di esportazioni di riso nel 2024-25, circa 2 milioni di tonnellate in più rispetto all'anno precedente.

Quando il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti ha riconosciuto che l'India contribuirà a una parte importante delle esportazioni di riso nel mercato globale, tuttavia, si resterà lontani rispetto alle esportazioni record di 22 milioni di tonnellate del 2021-22.

Tempeste in Brasile: si acquista un milione di tonnellate di riso

La Compagnia nazionale di approvvigionamento brasiliana (Conab) è stata autorizzata a importare fino a un milione di tonnellate di riso per nutrire la popolazione del Rio Grande do Sul colpita da tempeste senza precedenti. In circostanze normali, il Rio Grande do Sul rappresenta il 70% della produzione di riso del Brasile e la misura mira a evitare speculazioni sul prezzo del riso.

Pakistan, l'export sfiora i 6 milioni di tonnellate

Sebbene il Pakistan sia al nono posto a livello mondiale nella produzione di

riso, rivendica la quarta posizione come esportatore di riso dopo India, Vietnam e Thailandia. Nell'anno finanziario che si concluderà il 30 giugno, le sue esportazioni di riso potrebbero toccare la soglia dei 5,8 milioni di tonnellate, principalmente a causa del clima favorevole e del divieto indiano sul riso non Basmati.

I dati dell'Ufficio di statistica del Pakistan indicano che le esportazioni di riso hanno superato la soglia dei 5 milioni di tonnellate in 10 mesi (luglio 2023-aprile 2024), guadagnando 3,4 miliardi di dollari, rispetto alle esportazioni di 3,2 milioni di tonnellate per un valore di 1,8 miliardi di dollari effettuate durante il

periodo corrispondente dell'anno precedente.

Kenya e IRRI per un riso di qualità

Il Kenya collabora con l'International Rice Research Institute (IRRI) per promuovere varietà di riso ad alto rendimento e un'agricoltura rispettosa del clima. L'iniziativa ha come obiettivo l'aumento della produttività e del reddito e vuole contribuire a ottenere cibo e mezzi di sussistenza sicuri. Come riporta Farmers Review Africa, il Paese mira ad aumentare la produzione di riso da 156.000 tonnellate del 2018 a 1.301.000 tonnellate entro il 2030. Negli ultimi anni, il consumo di riso è aumentato a causa

della crescita della popolazione e dei cambiamenti nelle abitudini alimentari.

Guyana, coltivazione di riso oltre 710.000 tonnellate entro fine anno

Il settore del riso della Guyana sta registrando un notevole aumento della produzione. Il ministro dell'Agricoltura, Zulfiqar Mustapha, ha annunciato: «Abbiamo piantato 206.000 acri. Spero che con il secondo raccolto del 2024 potremo aumentarlo a quasi 230.000 in modo che alla fine dell'anno potremo superare la cifra fissata per quest'anno di 710.000 tonnellate». L'anno scorso vennero raccolte 653mila tonnellate di riso, contro le 610mila dell'anno prima.

News

RAVARO

NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO Dal 1° settembre 2023 sono state trasferite 1.153.282 tonnellate

Stocchi dei produttori nella norma

Si sono avute quotazioni in aumento per il risone Lungo B

Nelle ultime 4 settimane i trasferimenti di riso hanno interessato un volume di circa 116.800 tonnellate; se confermato fino al termine della campagna, determinerà stock di riporto nella norma a differenza di quanto accaduto nella scorsa campagna. Dal 1° settembre 2023 sono state trasferite 1.153.282 tonnellate, circa il 79% della disponibilità vendibile, risultando in aumento di 200.688 tonnellate (+21%) rispetto a un anno fa.

Il confronto con la campagna 2022/2023 mostra, al contrario, una contrazione di 145.933 tonnellate (-11%).

Per quanto riguarda i prezzi, l'ultimo mese è stato caratterizzato dall'aumento della quotazione del Lungo B che ha raggiunto una punta di 50 €/t presso la Borsa di Mortara. La quotazione della varietà Sole, che ad aprile aveva fatto segnare un calo tra i 30 €/t e i 50 €/t, nel mese di maggio ha fatto registrare invece, un incremento di 45 €/t presso la Borsa di Mortara e di 48 €/t presso le piazze di Milano e Vercelli. Sempre sulle stesse tre piazze si registra l'aumento del Camarini e dell'Arborio, con quotazioni comprese tra i 5 €/t e 25 €/t, mentre a Novara la quotazione del Camarini risulta in calo di 30 €/t.

Gli esportatori italiani hanno fatto richiesta di titoli di importazione Agrim per una quantità di 114.266 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di 45.896 tonnellate (-29%) rispetto a un anno fa. Le importazioni di risone semilavorato/lavorato - pari a 82.362 tonnellate, di cui oltre 30.000 di parboiled - rappresentano il 72% del volume totale importato. Le importazioni di riso semieggiato risultano pari a 31.904 tonnellate, di cui 26.928 tonnellate di riso Basmati.

Il trend delle esportazioni evidenzia una lenta ma costante ripresa dei flussi. Attualmente il gap tra le due campagne è di sole 328 tonnellate.

Il dato negativo dell'export verso il Regno Unito (-10.997 t, -24%) è compensato dai maggiori volumi destinati, soprattutto, a Turchia (+5.836 t, +75%), Libano (+3.005 t, +271%) e Kosovo (+2.237 t, +163%).

L'attività delle consegne verso l'Ue è risultata più intensa a febbraio: il volume esportato, circa 48.300 tonnellate, ha raggiunto il livello mensile più alto della campagna. Complessivamente

le consegne hanno interessato 254.389 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di 2.056 tonnellate (-0,8%) rispetto a febbraio 2023, ma un recupero rispetto al 3% del periodo settembre 2023-gennaio 2024.

Risultano maggiori vendite verso il Belgio/Lussemburgo (+6.849 t), la Spagna (+6.304 t), la Germania (+2.514 t) e i Paesi Bassi (+1.901 t), mentre sono calate nettamente le consegne verso la Francia (-18.591 t).

Unione europea

Le importazioni nell'Unione europea, aggiornate alla data del 25 maggio, si col-

locano a quasi 959.800 tonnellate, in equivalente riso lavorato, in calo di circa 128.000 tonnellate (-12%) rispetto a un anno fa.

Le importazioni di risone si attestano a 40 tonnellate contro le 7.677 tonnellate della precedente campagna, quelle di riso semieggiato, circa 248.000 tonnellate, fanno segnare una diminuzione del 31%, mentre quelle di riso semilavorato/lavorato, quasi 711.800 tonnellate, risultano in calo del 2%.

Le importazioni di riso semilavorato/lavorato da Cambogia e Myanmar si attestano a quasi 328.600 tonnellate.

lato, in calo di circa 25.800 tonnellate (-7%) rispetto a un anno fa.

Le esportazioni verso i Paesi terzi, in equivalente riso lavorato, passano dalla cifra di 270.300 tonnellate di un anno fa alle circa 224.100 tonnellate attuali, risultando in calo di circa 46.200 tonnellate (-17%).

L'export di risone, circa 8.900 tonnellate, risulta in calo del 60%, quello di riso semieggiato, circa 23.200 tonnellate, evidenzia un incremento del 2%, mentre quello di riso semilavorato/lavorato, circa 192.000 tonnellate, mostra una diminuzione del 15%.

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 28/5/2024

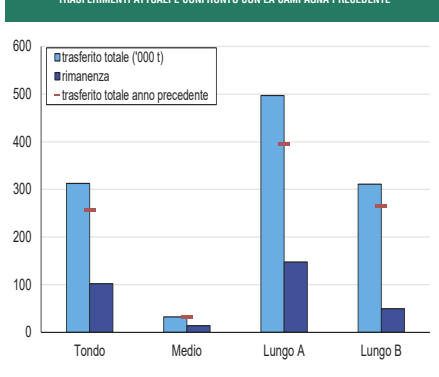
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Sotieno	113.755	91.579	80,51%	22.176
Centaro	41.943	33.620	80,16%	8.323
Alpi	259.001	187.399	72,35%	71.602
TOTALE TONDO	414.699	312.598	75,36%	102.101
Lido e similari	14.281	9.025	63,27%	5.256
Padano e similari	589	613	104,07%	0
Viatone Nano e similari	14.805	12.399	83,75%	2.406
Viora Medio	17.135	10.963	63,68%	6.172
TOTALE MEDIO	48.810	32.000	65,64%	14.224
Riba e similari	214.100	171.735	80,21%	42.365
S. Andrea e similari	7.917	6.374	80,51%	1.543
Roma e similari	83.050	66.291	79,82%	16.759
Bado e similari	33.182	22.323	67,27%	8.859
Achiorio e similari	123.840	92.738	74,89%	31.102
Camarini e similari	140.655	101.768	72,35%	38.887
Viora Lungo A	36.075	25.980	72,02%	10.095
TOTALE LUNGO A	444.829	487.199	109,53%	147.728
TOTALE LUNGO B	368.817	318.975	86,49%	49.842
TOTALE GENERALE	1.487.155	1.153.282	78,81%	313.897

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	256.853	68,04%
Medio	41.668	33.241	79,78%
Lungo A	517.224	396.038	76,57%
Lungo B	360.545	266.462	73,91%
TOTALE	1.296.966	952.594	73,45%
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%
TOTALE	1.506.415	1.299.215	86,25%
2020/2021	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	462.453	392.801	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%
TOTALE	1.541.975	1.254.104	81,33%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



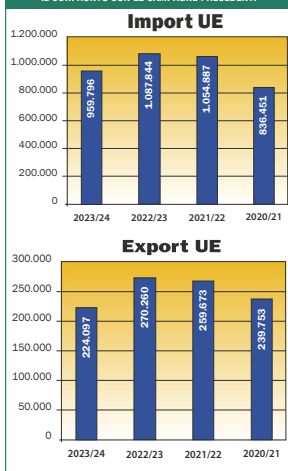
IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDAGANATO
DAL 1/9/2023 AL 25/5/2024

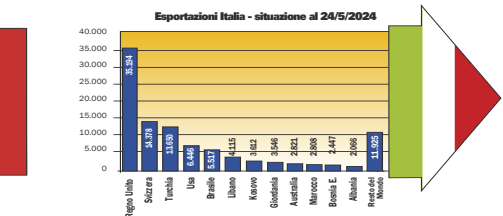
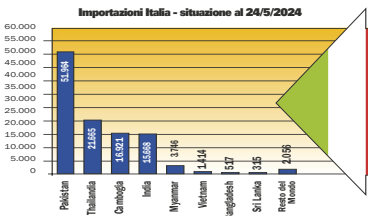
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)

Paesi		Import	Paesi		Export
Paesi Bassi		162.929	Italia		91.147
Spagna		140.240	Grecia		24.969
Francia		133.488	Spagna		23.215
Italia		108.823	Belgio		19.977
Belgio		95.529	Bulgaria		19.973
Polonia		69.825	Paesi Bassi		18.870
Portogallo		50.444	Portogallo		9.331
Germania		49.250	Lituania		5.431
Rep. Ceca		37.782	Polonia		2.029
Svezia		26.694	Rep. Ceca		1.993
Lituania		12.688	Romania		1.432
Slovenia		11.002	Germania		1.291
Altri Ue		61.102	Altri Ue		4.439
TOTALE		959.796	TOTALE		224.897
Rotture di riso		329.513	Rotture di riso		6.964

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA					
Risori	6/5/2024	13/5/2024	20/5/2024	27/5/2024	
	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	
Centauro	448 480	415 450	418 450	418 450	453
Omega	416 440	396 390	366 390	366 390	390
Sole	406 430	406 430	406 430	406 430	430
Terra	408 432	358 382	358 382	358 382	382
Selenio	498 530	498 530	498 530	498 530	530
Crono e similari	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.
Sarto e Luna CL e sim.	363 440	398 475	398 475	398 475	475
Loto	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.
Leonardo	478 500	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.
S. Andrea e sim.	720 773	730 773	730 773	730 773	773
Baldò-Cammere	727 770	727 770	727 770	727 770	770
Roma-Barone	502 530	502 530	502 530	502 530	530
Arborio-Volano-CL388	492 540	492 540	540 492	540 492	540
Carnaroli	530 580	500 550	500 550	500 550	550
Caravaggio e sim.	440 497	433 490	433 490	433 490	490
Lungo B	496 500	496 530	496 530	496 530	530

(1) Valori nominali sia al minimo che al massimo (2) Scambi limitati

BORSA DI VERCELLI					
Risori	7/5/24	14/5/24	21/5/24	28/5/24	
	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	
Selenio	496 528	496 528	496 528	496 528	528
Centauro	448(1) 480(1)	448(1) 480(1)	448(1) 480(1)	448(1) 480(1)	480(1)
Omega	360 384	360 384	360(1) 384(1)	360(1) 384(1)	384(1)
Sole	408(1) 432(1)	408(1) 432(1)	408 432	408 432	432
Terra	360 384	360 384	360 384	360 384	384
Tipi Ribe	431 478	431 478	431 478	431 478	478
Loto e similari	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.
Leonardo	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.
Orzo	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.
S. Andrea e sim.	696 769	696 769	696 769	696 769	769
Roma	721 769	721 769	721 769	721 769	769
Bona e Barone	498 528	498 528	498 528	498 528	528
Baldò e Cammere	721 769	721 769	721 769	721 769	769
Arborio-Volano	428 528	428 528	428 528	428 528	528
CL388	428 528	428 528	428 528	428 528	528
Carnaroli	450 550	450 550	450 550	450 550	550
Caravaggio e sim.	380 480	380 480	380 480	380 480	500
Lungo B	504 528	504 528	504 528	504 528	528

(1) Valori nominali (2) Scambi limitati

BORSA DI PAVIA					
Risori	8/5/24	15/5/24	22/5/24	29/5/24	
	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	
Sole e similari	410 440	410 440	410 440	410 440	440
Centauro (originario)	400 450	400 450	400 450	400 450	450
Selenio	495 525	495 525	495 525	495 525	525
Lido-Flipper e simil.	425 480	425 480	425 480	425 480	480
Padano-Argo	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.	N.O.
Vialone Nano	1.240 1.350	1.240 1.350	1.240 1.350	1.240 1.350	1.350
S. Andrea	700 750	700 750	700 750	700 750	750
Loto e Biondo	425 460	425 460	N.O.	N.O.	N.O.
Diardo-Luna CL e sim.	425 480	425 480	425 480	425 480	480
Augusta-CL007	460 530	460 530	460 530	460 530	530
Roma	490 540	490 540	490 540	490 540	540
Baldò	700 750	700 750	700 750	700 750	750
Arborio-Volano	500 550	500 550	500 550	500 550	555
Carnaroli	585 590	585 590	585 590	585 590	590
Similari del Carnaroli	490 525	490 525	490 525	490 525	525

(1) nominale

BORSA DI MORTARA					
Risori	10/5/24	17/5/24	24/5/24	31/5/24	
	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	
Sole e similari	385 435	385 435	435 430	430 480	480
Centauro	420 450	420 450	450 480	480	480
Selenio	480 530	480 530	480 530	480 530	530
Vialone Nano	1.300 1.400	1.300 1.400	1.300 1.400	1.300 1.400	1.400
S. Andrea	670 770	670 770	670 770	670 770	770
Lido-Leonardo	450 480	450 480	480 480	480	480
Diardo-Luna CL e sim.	430 480	430 480	480 480	480	480
Roma e sim.	470 530	470 530	515 575	575	575
Baldò e similari	697 770	697 770	697 770	697 770	770
Arborio-Volano	450 530	460 540	470 550	550	550
Carnaroli	425 450	435 560	450 575	575	575
Caravaggio e sim.	420 500	430 510	445 525	525	525
Lungo B	475 525	475 525	525 575	575	575

(1) nominale

BORSA DI MILANO					
Risori	7/5/24	14/5/24	21/5/24	28/5/24	
	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	
Volano-Arborio	489 535	489 535	494 540	494 540	540
Roma	482 530	482 530	482 530	527 575	575
Baldò	721 769	721 769	721 769	721 769	769
Carnaroli e similari	480 585	480 585	490 585	500 585	585
Lido	479 526	479 526	N.O.	N.O.	N.O.
Luna CL-Orzo-Sim.	425 480	425 480	425 480	425 480	480
S. Andrea	723 771	723 771	723 771	723 771	771
Lungo B	494 528	494 528	494 528	542 575	575
Vialone Nano	1.240 1.350	1.240 1.350	1.240 1.350	1.240 1.350	1.350
Lido-Crono-Simil.	451 461	451 461	451 461	435 461	461
Baldò e Centauro	390 430	380 430	380 430	380 430	430
Sole	400 430	400 430	400 430	448 478	478
Selenio	496 528	496 528	496 528	496 528	528

(1) nominale

BORSA DI MILANO					
Lavorati	7/5/24	14/5/24	21/5/24	28/5/24	
	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	
Arborio	1.465 1.540	1.465 1.540	1.465 1.540	1.465 1.540	1.540
Roma	1.360 1.410	1.360 1.410	1.360 1.410	1.410 1.460	1.460
Baldò	1.980 1.980	1.980 1.980	1.980 1.980	1.980 1.980	1.980
Ribe	1.325 1.375	1.325 1.375	1.325 1.375	1.325 1.375	1.375
S. Andrea	1.950 1.980	1.950 1.980	1.950 1.980	1.950 1.980	1.980
Lungo B	1.265 1.295	1.265 1.295	1.265 1.295	1.315 1.345	1.345
Vialone Nano	2.900 3.170	2.900 3.170	2.900 3.170	2.900 3.170	3.170
similari	1.350 1.350	1.350 1.350	1.350 1.350	1.350 1.350	1.350
Originario - Com.	1.245 1.495	1.245 1.495	1.245 1.495	1.245 1.495	1.495
Carnaroli	1.510 1.650	1.510 1.650	1.510 1.650	1.510 1.650	1.650
Parabolis Baldò	2.030 2.080	2.030 2.080	2.030 2.080	2.030 2.080	2.080
Parabolis Ribe	1.415 1.475	1.415 1.475	1.415 1.475	1.415 1.475	1.475
Parabolis Lungo B	1.285 1.315	1.285 1.315	1.285 1.315	1.335 1.365	1.365

(1) nominale

IL RISICOLTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione
c/o Dmedia Group SpA
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028

Direttore responsabile: Giuseppe Pizzi
tel. 039 99 89 243 Email: giuseppe.pizzi@risicoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957

Editor: Dmedia Group SpA
Proprietà: Ente Nazionale Risi
Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Pubblicità:
Pubbli@risi.it
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028
publi@risiweek.it

Stampa e Distribuzione
Grafica Novaresa
Via Marconi, 2
29030 San Pietro Mozzecò (PC)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 13 giugno 2024.
Ogni versione rinviata nella distribuzione è indipendente dalla versione dell'editore e della redazione.
Informazioni a servizi dell'7 luglio 1962/2022.
I dati personali appaiono solo in testi e articoli autorizzati dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati (tridimensionale) aggiornamenti ai propri dati.

CONSEGNE DALL'ITALIA VERSO GLI ALTRI STATI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA
(dati espressi in tonnellate base riso lavorato, riso da seme escluso - Fonte: Istat)

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE
2223 (aggiornamento al 29/2/2024)	71.334	4.411	58.298	120.346	254.389
2122 (aggiornamento al 28/2/2023)	65.278	4.726	49.749	136.692	256.445
differenza	6.056	-315	8.549	-16.346	-2.056
differenza in %	9,3%	-6,7%	17,2%	-12,0%	-0,8%
2021 (aggiornamento al 28/2/2022)	78.237	4.388	60.760	117.570	260.929

Paese di Destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
GERMANIA	67.684	65.370	2.314
FRANCIA	63.126	81.717	-18.591
BELGIOLUX	19.154	12.305	6.849
PAESI BASSI	18.947	17.046	1.901
SPAGNA	12.464	6.180	6.304
AUSTRIA	11.468	16.029	-4.561
POLONIA	10.637	8.921	1.716
REP. CECA	8.144	11.647	-3.503
UNGHERA	5.699	7.021	-1.362
DANIMARCA	5.447	5.625	-178

Prime 10 destinazioni



LA LINEA RISO PANFERTIL, CON POSSIBILITÀ DI TRE TIPI D'INIBIZIONE

Via della Burchiella, 14 - 48122 Ravenna
Tel. 0544/430232 • Fax 0544/430234
www.panfertil.com • panfertil@panfertil.com

