

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

 www.enterisi.it

È una stagione particolare

Natalia Bobba

«Par Sant'Ana, (26 luglio) al ris al va in cana», «Sant'Anna il riso va in botticella». Uno dei momenti più delicati della vita biologica del riso, ovvero il viaggio da fase vegetativa a fase riproduttiva.

I detti popolari legati al mondo agricolo hanno tutti un fondo di verità, perché basati su esperienze e situazioni vissute precedentemente dalle generazioni contadine.

In realtà, non sempre indovino perché nella maggior parte dei casi l'ultima parola spetta a madre natura, e quella, nonostante le previsioni ed i modelli meteorologici, la ricerca sempre più avanzata e precisa nel settore agrometeorologico, riserva sorprese e come tali imponderate o peggio ancora incontrollabili.

Quest'anno, a causa della primavera piovosa, le basse temperature e la scarsità di luce durante i giorni finali del mese di giugno/primi giorni di luglio, si è creata una situazione che, ha messo a dura prova il proverbio di Sant'Ana.

Le piogge copiose e continue, cadute nei mesi di aprile e maggio, hanno fatto ritardare le pratiche agronomiche di preparazione include le semine a file interrate che molti hanno sperato di effettuare, attendendo fino alla metà di giugno.

A ritardi nelle semine sono seguite giornate con temperature e ore di luce non consone alla stagione, soprattutto quelle notturne e mattutine.

Il riso, come altre piante o esseri viventi, basa il suo ciclo vitale sul fotoperiodo, ovvero il rapporto tra ore di luce e ore di buio per arrivare al momento della fioritura/fecondazione, quindi della continuazione della specie.

Per fortuna, l'estate, anche se in ritardo, dalla metà di luglio è apparsa con le caratteristiche tipiche tanto gradite al nostro riso: quel caldo, solo, afa, umidità elevati! Allora ecco che ritornano i detti popolari: «Quando il risicoltore si lamenta per troppo caldo e afa, le coltivazioni di riso invece sono contenti!».

SEQUE A PAG. 5

Le risaie tornano a crescere



Siamo vicini ai livelli del 2021

A pag. 4

L'ALLERTA La rilevante questione della sicurezza alimentare deve essere prioritaria per l'Unione europea

Dal Pakistan un riso che non rispetta i limiti di residui

Il riso proveniente dal Pakistan non rispetta i limiti massimi di residui (LMR) di pesticidi stabiliti dall'Unione europea. Tanto che gli esportatori di riso del Paese asiatico, come riporta il sito www.za-wyva.com, sono molto preoccupati.

Già nel 2023, l'Unione europea aveva pubblicato un'ondata di allerte a causa della scoperta di residui di pesticidi nelle spedizioni di riso, in particolare basmati, provenienti da Pakistan e

India. Tuttavia, la situazione ha subito una brusca svolta nel 2024, con le spedizioni di riso del Pakistan che hanno fatto scattare più allerte rispetto a quelle dell'India. Inoltre, negli ultimi tre anni il prodotto proveniente dal Pakistan nei controlli è stato fatto registrare un numero maggiore di casi di micotossine, in particolare aflattossine.

Il problema è aggravato da pratiche inadeguate di post-raccolta. Per non dire

della mancata tracciabilità e del persistere di usi di metodi di essiccazione al sole ormai obsoleti.

La questione della sicurezza alimentare deve essere prioritaria per l'Ue e si somma alle ragioni tecnico-giuridiche in base alle quali, come richiesto da tutto il settore alle Istituzioni, deve essere respinta l'istanza di riconoscimento dell'IGP Basmati avanzata sia dal Pakistan sia dall'India.



A pag. 6

Riso protagonista al G7 di Siracusa

Il riso sarà protagonista a Siracusa in occasione del G7 dell'Agricoltura. Dal 26 al 28 settembre 2024, i ministri dell'Agricoltura di Italia, Canada, Francia, Germania, Giappone, Regno Unito e Stati Uniti si riuniranno per discutere le principali sfide e opportunità del settore agricolo a livello globale; contestualmente, dal 21 al 29 settembre 2024, Siracusa ospiterà un'esposizione delle eccellenze italiane nei settori dell'agricoltura, della pesca, dell'acquacoltura e del

viviamo/forestale. All'evento, che si terrà principalmente sull'isola di Ortigia, tra le eccellenze italiane in mostra avrà un ruolo di primo piano il nostro riso. L'Ente Nazionale Risi allestirà all'interno di Palazzo Montalto - Pupillo nel cuore del centro storico di Ortigia una grande area tematica dedicata al bianco cereale. I visitatori, accolti da una grande risaia, potranno immergersi nell'atmosfera delle campagne risicole italiane.

A pag. 7

Trasferimento risone, ecco come potrebbe andare nei prossimi mesi

A partire dal mese di aprile l'attività di trasferimento del risone non ha evidenziato il rallentamento verificatosi nelle due campagne precedenti. Si prevede, quindi, la realizzazione di un volume dei trasferimenti addirittura superiore a quello realizzato alla fine della campagna 2021/2022? Solo se non ci sarà il solito rallentamento nel mese di agosto.

A pag. 5

Risicoltura biologica, l'impegno dell'ENR

Per una buona riuscita della risicoltura biologica è fondamentale la messa a punto di tecniche, compatibili con i metodi biologici, in grado di controllare adeguatamente e nel modo più efficace la flora infestante. Per questo motivo l'Ente Nazionale Risi otto anni fa ha allestito, presso i Campi del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agrona, una piattaforma sperimentale. Ecco i risultati.

Alle pag. 2-3

A Isola della Scala torna la Fiera del Riso, dal 20 settembre al 13 ottobre

Torna la Fiera del Riso di Isola Della Scala (VR), dal 20 settembre al 13 ottobre, e porta con sé tante novità. Verrà abbandonato il grande e unico padiglione per far posto a padiglioni tematici, della tradizione, del territorio e dell'internazionalizzazione, allestiti ogni sera da musica live e uniti fra loro da una galleria espositiva. Vi sarà, inoltre, un'area esterna attrezzata con palco e bar dedicata a musica e concerti. Infine, all'interno del Parco del Riso sarà allestito un grande luna park.

A pag. 7

AVVISO PER I RISICOLTORI che non hanno inviato la comunicazione di fine vendita e per le Associazioni di produttori

Con questo numero, viene allegato il modello per la denuncia delle rimanenze di risone al 31 agosto

Sul foglio contenente il vostro indirizzo troverete il modello di denuncia da presentare a norma della legge Istitutiva dell'Ente Nazionale Risi e della normativa comunitaria vigente.

Sul modello dovranno essere dichiarate le quantità di risone che, venuta da presentare a norma della legge Istitutiva del 31 agosto 2024, risulta fiscalmente giacenti a magazzino.

Per una corretta compilazione dovranno essere indicate le varietà con i quantitativi giacenti e la corrispondente

resa a grani interi.

Per l'invio potete utilizzare le seguenti modalità:

- compilazione attraverso la Vostra casella PEC, alla quale l'Ente Risi ha inviato uno specifico messaggio (modalità più rapida);
- compilazione via internet attraverso lo sportello virtuale;
- consegna o spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi;
- trasmissione via fax al Centro Operativo di Vercelli al numero

0161/213209;

- invio, tramite posta elettronica, a richieste@enterisi.it;

- invio, tramite posta elettronica certificata, a centro.operativo@cert.enterisi.it

La denuncia deve essere inviata anche se non vi sono giacenze da dichiarare.

La denuncia deve essere comunicata all'Ente Nazionale Risi entro il 30 settembre 2024.

Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali.

All'interno

La semina interrata, implementata dalla falsa semina e dall'utilizzo dell'epirca strigoliera, ha conseguito una maggiore stabilità produttiva rispetto alla pacciamatura verde. Monitorata la presenza di oltre 50 principi attivi e metaboliti di agrofarmaci

Marco Romani, Eleonora Minioti, Daniele Tenni

Da sempre la maggiore criticità nella produzione di riso biologico è rappresentata dal difficile controllo delle malattie: l'adozione di mezzi agronomici e meccanici non sempre consente un controllo soddisfacente. Risulta quindi essenziale la messa a punto di tecniche, compatibili con i metodi biologici, in grado di controllare adeguatamente e nel modo più efficace la flora infestante.

Avviata tramite il progetto *Risobiosystems*, finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), in seguito proposta avanti con un progetto di ricerca Entersis, da otto anni presso i campi del Centro Ricerche sul Riso è allestita una piattaforma sperimentale di lungo periodo realizzata e condotta al fine di valutare gli effetti del metodo biologico, di rilasciare indicazioni agli agricoltori sulle migliori tecniche colturali da adottare e di verificare gli effetti della deriva di prodotti fitosanitari con l'acqua di irrigazione nelle coltivazioni biologiche.

La piattaforma sperimentale

A partire dal 2017, presso i campi sperimentali del Centro Ricerche di Castello d'Agogna, un appezzamento di circa 1,6 ha è stato suddiviso in due parti: nella prima (Campo1) è stata programmata una rotazione colturale quadriennale con due anni consecutivi di riso, seguiti da soia e cereale autunno-vernino; nella seconda (Campo2) il riso è stato posto in rotazione con la soia e un cereale autunno-vernino, ad eccezione del 2019*).

La piattaforma è stata avviata, e ogni anno implementata, al fine di valutare la sostenibilità agronomica delle rotazioni colturali, nonché l'efficacia nel controllo delle malattie del riso coltivate con metodo

biologico mediante l'impiego della pacciamatura verde nella semina in acqua e della falsa semina e uso dell'epirca strigoliera nella semina interrata.

La tecnica della pacciamatura verde prevede l'utilizzo della biomassa derivante dalla cover crop come materiale pacciamante che, oltre a inibire le infestanti per mezzo della fermentazione, funge da barriera fisica all'emergenza delle erbe infestanti. La semina del riso avviene a spaglio sul erbaio ancora in piedi, a cui seguono, in stretta successione, la terminazione, attraverso troncatura ed erullatura, e la sommersione.

L'utilizzo combinato della falsa semina e dell'epirca strigoliera rappresenta una tecnica efficace nel controllo delle malattie nella semina interrata del riso biologico. Per ottenere buoni risultati è determinante la corretta applicazione della falsa semina, realizzata almeno nelle prime due decadi di maggio ed intertenendo sulle infestanti, con il mezzo meccanico, nei primi stadi di sviluppo. I primi passaggi con l'epirca strigoliera in post-semina devono essere eseguiti quando il riso inizia a germinare, ma il coleotile non risulta in prossimità della superficie. Gli interventi successivi all'emergenza del riso sono da compiere a partire da quando la coltura ha raggiunto lo stadio di 2-3 foglie.

A completamento degli approfondimenti condotti nella piattaforma, dal 2017 la camera di risaia coltivata a riso con semina interrata è oggetto di monitoraggio della presenza di oltre 50 principi attivi e metaboliti di agrofarmaci nella granella di riso, nella pianta, nel suolo e nell'acqua di sommersione. Questa indagine ha lo scopo di valutare il possibile rischio di contaminazione delle produzioni di riso coltivate con metodo biologico da agrofarmaci trasportati dalle acque di irrigazione.

Rotazione colturale al Centro Ricerche

CAMPO 1

Riso	2017	Soia
Soia	2018	Riso
Orzo	2019	Riso*
Riso	2020	Soia
Riso	2021	Soia
Orzo	2022	Orzo
Orzo	2023	Riso
Riso	2024	Soia

CAMPO 2

Riso	2017	Soia
Soia	2018	Riso
Orzo	2019	Riso*
Riso	2020	Soia
Riso	2021	Soia
Orzo	2022	Orzo
Orzo	2023	Riso
Riso	2024	Soia

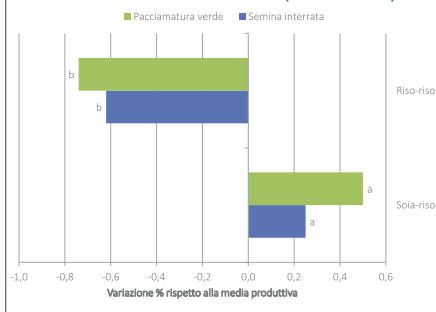
La sperimentazione è partita nel 2017, in un appezzamento di circa 1,6 ha presso il Centro Ricerche di Castello d'Agogna

SPERIMENTAZIONE E' partita nel 2017, in un appezzamento di circa 1,6 ettari

Risicoltura biologica, l'impegno

La varietà S. Andrea ha conseguito delle buone prestazioni produttive: resa u...

Figura 1 - Performance produttive del riso in successione al riso o alla soia (dati 2017-2023)



Risultati agronomici

Dal punto di vista produttivo, la varietà S. Andrea, utilizzata in tutti gli otto anni di sperimentazione, ha conseguito delle buone prestazioni, dimostrando una resa unitaria più alta quando coltivata in successione alla soia (Figura 1). La maggiore fertilità residua e una leggera minor pressione malarologica hanno permesso di ottenere una produttività più alta del riso che segue la leguminosa, soprattutto, nel caso della pacciamatura verde. Tale tecnica, infatti, non prevede la possibilità di destinare la cover crop intercalare al sovescio, per cui il riso risulta maggiormente dipendente dalla fertilità residua lasciata dalla coltura principale in precessione.

Considerando, quindi, un programma di rotazione che valorizzi la produttività del riso, dai risultati conseguiti emerge come il riso intervallato, in alternanza, dalla soia e dal cereale autunno-vernino, garantisca migliori prestazioni. Il cereale autunno-vernino, di difficile coltivazione nei suoli tendenzialmente sabbiosi-limosi dell'area risicola, risulta importante nel programma di rotazione in quanto consente una riduzione della pressione malarologica, in particolare delle specie graminacee, per mezzo della possibilità di effettuare una falsa semina estiva.

Dal confronto delle due tecniche di coltivazione del riso si può concludere, dopo questi otto anni di valutazione, come la semina interrata, implementata dalla falsa semina e dall'utilizzo dell'epirca strigoliera, abbia conseguito una maggiore stabilità produttiva rispetto alla pacciamatura

verde. Occorre, tuttavia, tener presente la necessità di dover spostare l'epoca di semina a fine maggio - primi di giugno, in modo da prolungare la falsa semina e aver minori probabilità di incorrere in periodi piovosi nei 10-15 giorni successivi alla semina. Per ottenere un successo produttivo è, infatti, fondamentale l'accessibilità degli appezzamenti alle operazioni di strigliatura pre-emergenza e post emergenza a partire dalla seconda foglia, decisamente più efficaci quando effettuate su suolo non compatto da eventi meteorici. La tardiva epoca di semina impone, di conseguenza, una limitazione alla scelta varietale e risulta maggiormente problematica nelle zone poste più a nord dell'areale risicolo italiano. La pacciamatura verde, per contro, permette di

anticipare anche più di 15 giorni l'epoca di semina. Se condotta, come al Centro Ricerche, in semina in acqua, consente di risolvere la criticità delle infestazioni di *Cyperus esculentus*, non controllabili né con la falsa semina tradizionale, né con l'epirca strigoliera. La pacciamatura verde presenta nella perdita di germellini, per effetto della fermentazione della biomassa della cover crop, il principale fattore di limitazione della stabilità produttiva. Come per la coltivazione del riso convenzionale, la disponibilità di due tecniche, semina in acqua e semina interrata, rappresenta sicuramente uno strumento aggiuntivo di lotta integrata alle infestanti, non disponibile per altre situazioni colturali.

In tutti gli anni della sperimentazione sono state



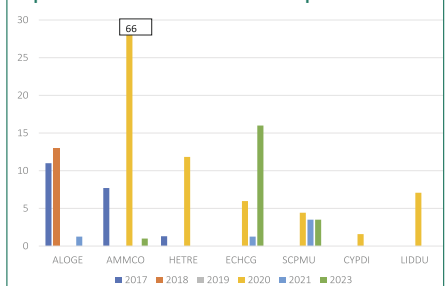
monitorate le infestanti presenti nei campi di riso coltivati con le due tecniche. Dalle figure 2 e 3 si evince una tendenza a una drastica riduzione della infestazione da *Heteranthera reniformis* e *Ammannia coccinea* e una stabilità della presenza di giavone rosso (*Echinochloa crus-galli*). Costituisce un'eccezione a tale andamento la più alta presenza di giavone con la pacciamatura verde nel 2023. In questo caso, la siccità primaverile ha compromesso lo sviluppo della cover crop da cui è seguito un limitato effetto pacciamante.

Residui di fitofarmaci

Il suolo

Il suolo dell'appezzamento condotto con metodo biologico è stato campionato ogni anno, nel periodo 2017-2023, prima di procedere alla sommersione. I risultati relativi alle analisi dei residui di prodotti fitosanitari hanno mostrato la presenza di prin-

Figura 2 - Presenza (n° piante/m²) delle principali infestanti nel periodo 2017-2023 con la tecnica della pacciamatura verde



ALOG: *Alopecurus geniculatus*; AMMCO: *Ammannia coccinea*; HETRE: *Heteranthera reniformis*; ECHCG: *Echinochloa crus-galli*; SCPMU: *Schoenoplectus mucronatus*; CYPD: *Cyperus difformis*; LIDDU: *Lindera dubia*.

ari presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna o di Ente Nazionale Risi ntitaria più alta quando è coltivata in successione alla soia



A sinistra, paciamatura verde e semina in acqua. A destra, semina interrata ed erpice strigolatore

Agogna e riceve numerose colature dagli appezzamenti a monte, coltivati prevalentemente in regime convenzionale. La zona è, inoltre, caratterizzata dalla presenza di differenti colture. Oltre al riso vengono, infatti, coltivati mais e soia, e, per questo motivo, sono stati riscontrati residui di prodotti fitosanitari non impiegabili sulla coltivazione di riso.

Spesso le concentrazioni di principi attivi hanno superato il valore di 0,1 µg/l, Standard di Qualità Ambientale per i corpi idrici superficiali, espresso come valore medio annuo (DOA 2000/60/CE; D.Lgs. 172/2015), anche se, in generale, i superamenti hanno riguardato singoli momenti di campionamento. Si precisa, inoltre, che lo standard è applicato ai corsi d'acqua, mentre il campionamento ha riguardato l'acqua della camera di risaia.

stanza di anni dall'utilizzo è, con ogni probabilità, da attribuire all'effetto di tali trattamenti e alla lenta degradazione delle molecole.

L'acqua

Nel corso di ogni ciclo colturale del riso è stata monitorata anche l'acqua di sommersione, attraverso prelievi effettuati all'interno della camera di risaia con cadenza settimanale. In questo caso, i risultati delle analisi hanno mostrato la presenza di sostanze attive in tutti gli anni di osservazione, in numero variabile da un minimo di 16, nel 2023, ad un massimo di 21, nel 2019.

Le principali molecole riscontrate in questi anni sono state: azoxystrobin, bentazone, clomazone, glifosato, AMPA, imazamox, MCPA, quinclorac. Il costante ritrovamento di residui di fitofarmaci è da imputare alla provenienza dell'acqua utilizzata per la sommersione della piattaforma sperimentale. Essa, infatti, deriva dal torrente

cipi attivi nei primi quattro anni dopo la conversione a biologico. A partire dal 2021, invece, non è stato riscontrato alcun residuo.

Nello specifico, glifosato e AMPA sono stati rilevati in tutte le analisi condotte nel periodo 2017-2020, dimostrando una elevata persistenza nel suolo e una lenta degradazione nei terreni di risaia.

Oxadiazon, caratterizzato da una certa persistenza nel suolo, così come riportato in letteratura, è stato, invece, riscontrato nel biennio 2017 - 2018.

Nel 2017 è stata osservata, inoltre, la presenza di triciclidio, mentre, soltanto nel 2018, è stato rilevato pendimetalin, entrambi i principi attivi con concentrazioni molto basse, vicine al limite di quantificazione. È bene precisare che tutti gli agrofarmaci riscontrati nel suolo durante il periodo di coltivazione biologica sono stati impiegati negli anni precedenti alla conversione e il loro ritrovamento a di-



stanze dal suolo e dalle acque di irrigazione.

Nonostante siano stati rilevati residui di agrofarmaci nel suolo e nell'acqua di irrigazione, derivanti dall'utilizzo dei principi attivi nel periodo pre-conversione e dalla gestione convenzionale delle risaie intorno alla piattaforma sperimentale, ciò non ha comportato rischi di contaminazione della granella di riso ottenuta con metodo biologico. Infatti, non sono

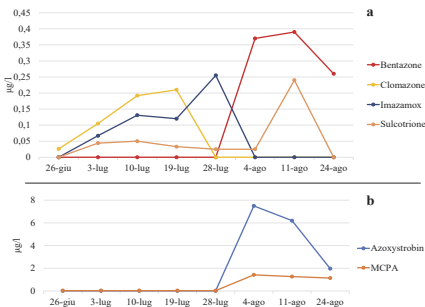
mai stati osservati residui di prodotti fitosanitari superiori al limite di quantificazione nel risone, nel riso semigreggio e nel riso bianco analizzati.

Tutto il lavoro svolto dall'Ente Risi in questi anni è stato oggetto di un corso di formazione per i tecnici degli Organismi di Controllo del Biologico, organizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

(MASAF) al Centro Ricerche, lo scorso 25 giugno.

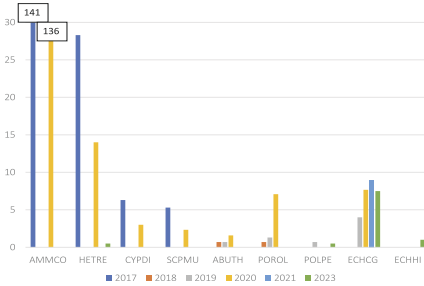
Le presentazioni dei ricercatori dell'Ente, integrate dai contributi di Aldo Ferrero dell'Università degli Studi di Torino e di Valentina Vaglia dell'Università degli Studi di Pavia, e la visita alla piattaforma sperimentale dedicata al riso biologico, sono state apprezzate ed hanno certamente contribuito ad accrescere le conoscenze del settore.

Fig. 4 - Concentrazioni delle principali sostanze attive rilevate nell'acqua, nel 2023.



Concentrazioni delle principali sostanze attive rilevate nell'acqua, nel 2023. I risultati sono divisi in sostanze attive con concentrazioni inferiori a 0,5 µg/l (a) e con concentrazioni superiori a 1 µg/l (b)

Figura 3 - Presenza (n° piante/m²) delle principali infestanti nel periodo 2017-2023 con la tecnica della semina interrata



AMMCO: *Ammanium coccineum*; HETRE: *Heteranthera reniformis*; CYPDI: *Cyperus difformis*; SCPMU: *Syntherisma muscarum*; ABUTH: *Abutilon theophrasti*; POROL: *Portulaca oleraceae*; POLPE: *Pennisetum setaceum*; ECHCG: *Echinochloa crus-galli*; ECHI: *Echinochloa hispidula*



Perilka®
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 Ciccà
Via Vespucci 42 | 56100 Pisa
T +39 347 736995
e-mail: saverio.dicicca@alchem.com

FABBRICANTE
Alchem Frosinberg GmbH
Dr. Albert-Frank-Strasse 32
83308 Frosinberg, Germany
T +49 8621 88-2869 | alchem.com/it



Risaie in crescita

Previsto un incremento di quasi 16mila ettari



Importanti novità in risaia. A cominciare dal fatto che le superfici destinate alla coltivazione del cereale bianco sono in netta crescita; e con significative modifiche di gruppi varietali e tipologie preferiti. Certo, le denunce rappresentano il 69% della superficie del 2023; pertanto i dati definitivi potrebbero risultare diversi da quelli attuali.

Ad oggi, comunque, come risulta dai dati riportati nella tabella a fianco, che si basano sulle denunce presentate dai risicoltori fino al 20 luglio, la superficie a riso del 2024 è stimata a 226.100 ettari. La differenza rispetto all'annata precedente è davvero ragguardevole: nel complesso, risulta un incremento di 15.861 ettari

(+7,5%). Un risultato dovuto all'aumento di 8.740 ettari per i Lunghi A (+9%), di 5.902 ettari per i Tondi (+11%) e di 5.099 ettari per i Medi (+60%), mentre la superficie dei Lunghi B è stimata in calo di 3.880 (-8%).

Per quel che riguarda i diversi gruppi varietali, si fa sicuramente notare il balzo delle superfici destinate al Baldo e similari che passano dai 6.341 ettari del 2023 ai 18.200 ettari denunciati, per un incremento di 11.859 ettari pari a un +187%. Di contro non si può eludere la situazione del Roma che sembra quasi destinato alla scomparsa: i risicoltori hanno scelto di destinare a questa varietà solo 200 ettari, mentre l'anno scorso erano 11.604.

Superfici coltivate a riso nel 2024
Stima al 20 luglio sulla base di 2610 denunce che rappresentano il 69% della superficie del 2023

GRUPPI VARIETALI	Superfici 2024 (ettari)	Superfici 2023 (ettari)	Differenza	
			ettari	%
SELENIO	13.300	14.060	-760	-5,4%
CENTAURO	3.300	5.016	-1.716	-34,2%
ALTRI TONDI	42.300	33.922	8.378	24,7%
LIDO e similari	1.800	2.178	-378	-17,3%
PADANO e similari	150	110	40	36,1%
VIALONE NANO e similari	4.100	3.008	1.092	36,3%
VARIE MEDIO	7.500	3.154	4.346	137,8%
RIBE - LOTO e similari	44.000	30.014	13.986	46,6%
S.ANDREA e similari	2.500	1.336	1.164	87,1%
ROMA e similari	200	11.804	-11.604	-98,3%
BALDO e similari	18.200	6.341	11.859	187,0%
ARBORIO e similari	16.100	20.138	-4.038	-20,1%
GARNAROLI e similari	22.800	24.509	-1.709	-7,0%
VARIE LUNGO A	4.550	5.468	-918	-16,8%
LUNGO B	45.300	49.180	-3.880	-7,9%
TOTALE	226.100	210.239	15.861	7,5%
TONDO	58.900	52.998	5.902	11,1%
MEDIO	13.550	8.451	5.099	60,3%
LUNGO A	108.350	99.610	8.740	8,8%
LUNGO B	45.300	49.180	-3.880	-7,9%

AGEA definisce il quantitativo minimo di sementi certificate

Con il decreto del 27 settembre 2023, il Ministero ha stabilito il quantitativo minimo di sementi certificate per ettaro per diverse coltivazioni, tra le quali figura anche il riso, al fine di ottenere il relativo sostegno accoppiato nell'ambito della nuova PAC.

Il decreto ha subito diverse modifiche, arrivando a definire per il riso i dosaggi di sementi riportati nella tabella.

Il 14 marzo 2024 AGEA ha pubblicato la circolare che prevedeva come prova dell'utilizzo di risone da seme certificato l'indicazione nei documenti fiscali delle seguenti informazioni minime:

- Specie;
- Varietà;
- N° di partita (comprensivo del lotto);
- Categoria;
- Quantità e relativa unità di misura; con l'obbligo di allegare i cartellini varietali solo in assenza di una delle predette informazioni (su fattura di acquisto o su documento di trasporto).

Considerato che non è di prassi indicare il N° di partita (comprensivo del lotto) sui documenti fiscali e che a metà marzo risultavano già consegnati ai rivenditori e ai produttori agricoli più di 100.000 quintali di

risone da seme, l'Ente Nazionale Risi ha chiesto ad AGEA di modificare la circolare togliendo l'obbligo dell'indicazione del N° di partita (comprensivo del lotto) e di specificare che il trasporto del risone da seme è attestato dal Certificato di Trasferimento Risone (CTR) rilasciato dall'Ente che, oltre a fornire la prova dell'effettiva consegna del prodotto, consente l'incrocio con i dati della relativa fattura. La richiesta dell'Ente è stata

Tipologia di riso	kg seme/ettaro di superficie
Ibridi	30
Varietà HP	40
Varietà Provisia®	100
Yume	120
Tutte le varietà diverse dalle precedenti	160

accolta da AGEA nella sua circolare pubblicata il 1° luglio, evitando un carico di lavoro burocratico che sarebbe gravato sui produttori, sui Centri di Assistenza Agricola e sugli Organismi Pagatori.

BIANI F.LLI s.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



**IMPIANTI ESSICCAZIONE,
MOVIMENTAZIONE,
PULITURA E STOCCAGGIO CEREALI**

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

IDATI La situazione aggiornata a fine luglio mostra che l'attività non ha evidenziato il rallentamento verificatosi nelle due campagne precedenti

Trasferimenti, ecco come potrebbe andare

Come d'abitudine, però, nel mese di agosto l'attività dovrebbe subire un rallentamento

Enrico Losi

Qualche mese fa avevamo pubblicato l'analisi sull'attività di trasferimento del risone da inizio campagna alla fine di marzo dalla quale emergeva un volume più alto rispetto a quello registrato nella campagna 2022/2023, ma più basso rispetto a quello della campagna 2021/2022.

La situazione aggiornata a fine luglio mostra che a partire dal mese di aprile l'attività di trasferimento del risone non ha evidenziato il rallentamento verificatosi nelle due campagne precedenti (vedere il grafico n. 1).

Il grafico suggerirebbe la realizzazione di un volume dei trasferimenti addirittura superiore a quello realizzato alla fine della campagna 2021/2022, ma, come d'abitudine, nel mese di agosto l'attività rallenterà e - considerati la minor disponibilità vendibile (-40.000 tonnellate rispetto a quella della campagna 2021/2022) e il riporto nella nuova campagna di stock fisiologici - la campagna dovrebbe chiudersi con un volume di circa 1,4 milioni di tonnellate, non molto distante dal livello raggiunto alla fine della campagna

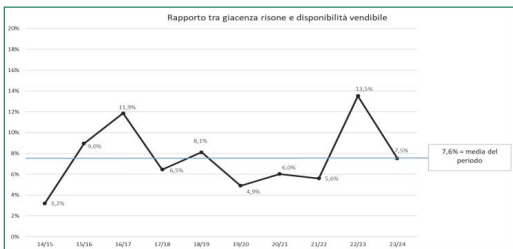
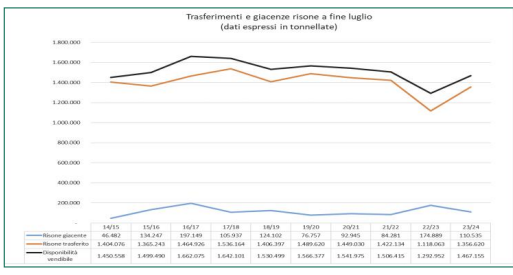
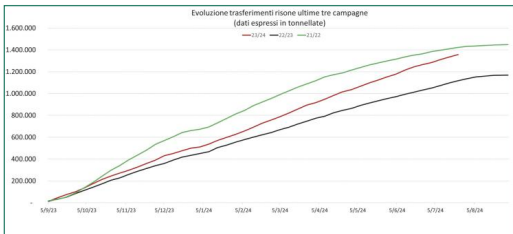
Bisogna anche tener conto che sul mercato c'è una minore disponibilità vendibile (-40.000 tonnellate rispetto alla campagna 2021/2022)

2021/2022.

Si tratterebbe di un risultato, comunque, apprezzabile, che certificherebbe la ripresa dei consumi di riso dopo il calo registrato nella campagna precedente, ma anche la necessità da parte dell'industria di detenere scorte maggiori del consueto in considerazione del più che probabile ritardo dell'arrivo sul mercato del prodotto di nuovo raccolto.

Se allarghiamo l'orizzonte temporale (vedere grafico n. 2), risulta che nelle ultime 10 campagne, sempre a fine luglio, non si sono mai verificati trasferimenti inferiori a quelli attuali, fatta eccezione per quelli della scorsa campagna condizionata dalla siccità; tuttavia, ciò dipende dalla disponibilità vendibile della campagna corrente che è la terza più bassa del decennio.

Il grafico n. 3 evidenzia il trend del rapporto tra la giacenza di risone a fine luglio e la disponibilità vendibile per le ultime 10 campagne e per la campagna corrente risulta un dato (75%) che è in linea con la media del periodo; pertanto la campagna dovrebbe chiudersi con un livello fisiologico degli stock di risone detenuti dai produttori.



CONTINUA DA PAG. 1 - È UNA STAGIONE PARTICOLARE

Purtroppo c'è sempre il rovescio della medaglia, perché i verificarsi di eventuali attacchi di patogeni fungini stimolati da caldo, umidità ed eventuali escursioni termiche potrebbero condizionare la qualità e la quantità dei raccolti, se non si interviene tempestivamente con i pochi prodotti che i riscoltori hanno oggi ancora a disposizione.

Nella speranza di avere comunque un raccolto secondo le aspettative, ricordo che il 20 luglio scorso è scaduto il termine per presentare all'Ente Nazionale Risi la dichiarazione della superficie coltivata a riso.

I dati pervenuti fino a questa data, che si riferiscono alle dichiarazioni di 2.610 aziende che rappresentano circa il 70% della superficie

totale del nostro paese, consentono di prevedere una superficie di circa 226.100 ettari.

Una superficie importante che segnala una ripresa della coltivazione dopo i due anni difficili che il settore ha vissuto.

Questa è sicuramente una buona notizia perché è segno che il mercato apprezza il riso italiano.

Di fronte a tali aumenti, emerge però ancora di più la necessità di accordare al settore una maggior tutela rispetto al passato, in quanto le filiere della risicoltura italiana e dell'Ue non possono essere nuovamente messe in crisi da politiche comunitarie che concedono preferenze tariffarie a prodotti provenienti da Paesi terzi che non rispettano minima-

mente né i principi di reciprocità ambientale né quelli di reciprocità sociale.

Ora che si sono insediati i nuovi parlamentari europei dovremo riprendere con forza il tema della clausola automatica di salvaguardia contro le importazioni da Paesi Meno Avanzati e pretendere dalla nuova Commissione una forte attenzione sui temi delle importazioni di riso già confezionato e sulla qualità del prodotto di importazione, considerate, tra le altre problematiche, le gravi irregolarità riscontrate nelle scorsa settimane relativamente alle importazioni dal Pakistan.

Un inizio campagna, quindi, all'insegna delle sfide per difendere una eccellenza del panorama agroalimentare italiano.



Perlka®
CALCIOCIAMIDE

Da 116 anni protagonisti 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'Onza
Via Vespucci 421 56100 Pisa
T +39 347 736695
e-mail: saverio.donza@perlka.com

FABBRICANTE
Alchem Frosberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Strasse 32
83308 Frosberg, Germany
T +49 8621 88-2669 | alchem.com/it





COMMERCIO Usati prodotti chimici che portano a livelli elevati di residui di pesticidi nel riso raccolto

Sicurezza alimentare, il riso del Pakistan non rispetta gli standard dell'Unione europea

Enrico Losi

Sul sito www.za-wya.com vengono segnalate le difficoltà che stanno incontrando gli esportatori di riso del Pakistan a causa di gravi problemi di sicurezza alimentare riscontrati nelle loro spedizioni destinate all'Unione europea.

Già nel 2023, l'Unione europea aveva pubblicato un'ondata di allerte a causa della scoperta di residui di pesticidi nelle spedizioni di riso, in particolare basmati, provenienti da Pakistan e India. Queste spedizioni non rispettavano i limiti massimi di residui (LMR) di pesticidi stabiliti dall'Ue. Negli anni precedenti, l'India aveva un tasso di non conformità più alto rispetto al Pakistan. Tuttavia, la situazione ha subito una brusca svolta nel 2024, con le spedizioni di riso del Pakistan che hanno fatto scattare più allerte rispetto a quelle dell'India. Inoltre, negli ultimi tre anni il prodotto proveniente dal Pakistan ha costantemente fatto registrare un numero maggiore di casi di micotossine, in particolare aflatoxine, rispetto all'India.



Le aflatoxine sono sostanze tossiche che si sviluppano nel riso quando viene infestato da funghi o muffe.

L'escalation di residui di pesticidi e micotossine ha messo in allarme gli esportatori pakistani che ora si trovano di fronte alla minaccia incombente di un divieto da parte dell'Ue.

Gli agricoltori pakistani utilizzano spesso prodotti agrochimici come il clorpirifos, l'aetamiprid e l'imidacloprid - prodotti chimici destinati ad altre col-

ture come il cotone e la canna da zucchero - per combattere parassiti come la piralide, la cimice e le infezioni fungine. Tuttavia, questi prodotti chimici non sono approvati per l'uso sul riso, il che porta a livelli elevati di residui di pesticidi nel riso raccolto.

Inoltre, le pratiche di applicazione improprie da parte degli agricoltori, come l'uso di concentrazioni superiori a quelle raccomandate o l'applicazione di pesticidi troppo vicini al periodo di raccolta, contribuiscono ad aumentare i livelli di residui. La mancanza di istruzioni di molti agricoltori aggrava il problema, poiché spesso non conoscono i prodotti agrochimici specifici per il riso, i loro dosaggi corretti e gli intervalli di pre-raccolta necessari per la dissipazione dei pesticidi.

Il problema delle micotossine è aggravato da pratiche inadeguate di post-raccolta. Molti agricoltori ricorrono a un raccolto prematuro a causa delle precipitazioni irregolari indotte

dal cambiamento climatico e della necessità di abbreviare i cicli colturali. Questa raccolta prematura, spesso effettuata a livelli di umidità del 20-30%, unita a metodi di essiccazione non ottimali, favorisce la crescita di funghi e la contaminazione da aflatoxine nel riso raccolto.

Anche presso le riserie persiste l'uso di metodi di essiccazione al sole ormai obsoleti, nonostante la loro inefficienza nel ridurre i livelli di umidità alla soglia di sicurezza del 14-15%. Ciò evidenzia un problema sistemico più ampio di inadeguatezza delle infrastrutture e dell'adozione della tecnologia nell'industria di trasformazione del Pakistan.

Inoltre, la maggior parte delle riserie acquista il riso senza un'adeguata conoscenza della sua origine o delle pratiche agricole adottate. Questa mancanza di tracciabilità e di controllo della qualità contribuisce ulteriormente alla prevalenza di spedizioni di riso non conformi.

Nel contrastare questi problemi, il governo pak-

istano si trova ad affrontare ostacoli significativi, tra cui la resistenza delle influenti aziende produttrici di pesticidi all'attuazione dei divieti sulle sostanze chimiche nocive. A differenza del Punjab indiano, che ha annunciato il divieto di dieci prodotti agrochimici per ridurre i residui di pesticidi nel riso basmati, il quadro normativo pakistano rimane inadeguato ad applicare divieti simili. L'attuale legge sui contratti risale al 1872 e manca di disposizioni specifiche che potrebbero migliorare le pratiche agricole e la conformità agli standard internazionali di sicurezza alimentare.

Nell'articolo si specifica che diverse organizzazioni, come la Rice Exporters Association of Pakistan (REAP), si sono attivate per sensibilizzare gli agricoltori e le parti interessate, ma con scarsi risultati e si lamenta la mancanza di incentivi finanziari governativi per lo sviluppo delle esportazioni e per l'ammodernamento degli impianti di essiccazione delle riserie.

La questione della sicurezza alimentare deve essere prioritaria per l'Unione europea e si somma alle ragioni tecnico-giuridiche in base alle quali, come richiesto da tutto il settore alle Istituzioni, deve essere respinta l'istanza di riconoscimento dell'IGP Basmati avanzata sia dal Pakistan sia dall'India.

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



FEDER UNACOMA
Federazione Nazionale Costruttori
Macchine per l'Agricoltura

ORGANIZZATO DA
FEDERUNACOMA SURL
BUCCOLLANDROZIONE CON
BOLOGNA FIERE SPA

Bologna Fiere

madenitaly.gov.it



ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



L'EVENTO Dal 20 settembre al 13 ottobre appuntamento con la festa del riso Nano Vialone Veronese IGP e del risotto italiano a Isola della Scala

Fiera del Riso, più festa, più gusto e più cultura

Importanti novità: non ci sarà un grande e unico contenitore, ma diversi padiglioni tematici

Dal 20 settembre al 13 ottobre decolla la festa del riso Nano Vialone Veronese IGP e del risotto italiano a Isola della Scala.

Ente Fiera di Isola della Scala è pronta a stupire gli oltre 500.000 visitatori che ogni anno si apprestano a visitare la manifestazione con tante novità, pur grandi e piccini.

«Il rinnovamento del format dell'evento era ormai indispensabile. A partire da quest'anno, verrà abbandonato il grande e unico padiglione per far posto a padiglioni tematici, della

tradizione, del territorio e dell'internazionalizzazione, climatizzati e allestiti ogni sera da musica live e uniti fra loro da una galleria espositiva di nuova concezione. Vi sarà, inoltre, un'area esterna attrezzata con palco e bar dedicata ai giovani con musica e concerti. E, infine, proprio all'interno del Parco del Riso sarà allestito un grande luna park», ha spiegato l'Amministratore Unico di Ente Fiera di Isola della Scala, Roberto Venturi.

Proseguono le partnership. «Per la prima volta

nella sua storia alcuni stand gastronomici della Fiera del Riso saranno certificati AIC, Associazione Italiana Celachia. Un ulteriore obiettivo raggiunto per la manifestazione, a tutela delle persone celachiche e intolleranti al glutine. Inoltre, la volontà di Ente Fiera Isola della Scala, insieme al Comune di Isola della Scala, al Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese ed Ente Nazionale Risi, è quella di valorizzare il riso Nano Vialone Veronese IGP grande opportunità e volano di crescita per tutta la comunità - ha continuato - Anche quest'anno presenteremo una nuova ricerca dedicata all'oro bianco, una fotografia sui consumi del riso e l'approccio dei consumatori verso il prodotto italiano. Dal G7 all'Agricoltura, la presentazione dei nuovi dati: durante il forum che si terrà a Siracusa sull'isola di Ortigia, proprio in concomitanza alla nostra kermesse, in collaborazione con il Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, presenteremo l'osservatorio con il focus



Roberto Venturi, Amministratore Unico di Ente Fiera di Isola della Scala

tutti i dettagli».

All'interno del quartiere fieristico verrà allestita la mostra dedicata al mondo del riso: Femo Gälzega, da una festa curata da una grande Fiera contada da Ente Nazionale Risi, Ente Fiera e Consorzio per la Tutela del Riso Nano Vialone Veronese IGP - «Femo Gälzega» (dal dialetto "facciamo festa" Ndr.) - ha detto l'Amministratore Unico di Ente Fiera di Isola della Scala - vuole ricordare quelle grandi feste contadine di fine raccolto, quei momenti conviviali e di gioia che si svolgevano sull'aria al termine della stagione estiva. Feste tradizionali su cui si fondano le radici della nostra grande Fiera».

«Per il terzo anno consecutivo torna anche Taste of Earth - ha concluso Venturi - il 20 settembre apre il padiglione dedicato all'internazionalità, con decine di espositori provenienti da paesi esteri. Una finestra sul mondo per raccontare ed esporre i prodotti e le tradizioni di altre nazioni».



suoi nuovi dati aggiornati e quelli raccolti nei due anni precedenti».

In Fiera sarà presente l'Enaip di Isola della Scala: «Nel weekend, il ristorante Taste of Earth sarà curato dai ragazzi che, coordinati e guidati dagli insegnanti, potranno fare esperienza e lavorare all'interno di un vero ristorante. In settimana invece l'area ospiterà eventi dedicati, come i concorsi storici, Chicco d'Oro e Palio delle Contrade, momenti culturali con autori. Trovate, quindi, una Fiera nuova. La festa del riso e del risotto italiano, oltre a ce-

lebrare l'oro bianco, mette al centro non solo i singoli visitatori, ma le famiglie con tanti appuntamenti per tutte le età e più di cinquanta ricette diverse di risotti e per tutte le tasche, con nuovi piatti cucinati anche dalle Riserie. La musica accompagnerà ogni serata: sui palchi dei padiglioni si alterneranno band per offrire al pubblico un'atmosfera coinvolgente e nuova. Tanti gli eventi collaterali e la possibilità di scoprire il territorio attraverso le visite guidate dall'associazione El Fontani. Sul sito www.fiereadriso.it potete trovare

Risicoltori di Vercelli e Novara in visita al Centro Ricerche sul Riso

Davide Mantovani

Giovedì 11 luglio, il Centro Ricerche sul Riso ha ospitato un gruppo di risicoltori provenienti dalle province di Vercelli e Novara per una giornata di scoperta e conoscenza delle attività svolte dall'Ente Nazionale Risi e di confronto sulla situazione culturale e di mercato, attraverso uno scambio di opinioni sul settore. La giornata è iniziata presso la nuova area attrezzata adiacente alla Sala didattica, dove si è tenuto un momento di accoglienza e domande.

Il direttore generale dell'Ente, Roberto Magnaghi, ha aperto l'incontro con un discorso di



benvenuto, seguito dagli interventi della presidente Natalia Bobba e dei responsabili dei di-

partimenti di Agronomia e Miglioramento genetico, rispettivamente Marco Romani e Filip

La visita del gruppo di agricoltori di VC e NO. L'accoglienza presso la nuova area attrezzata a lato della Sala didattica e la visita alla Banca del Gemo-plasma



Haxhari.

Durante il dibattito, sono stati affrontati temi rilevanti per il settore, con particolare attenzione alle sfide e opportunità della stagione culturale in corso. Successivamente, i parteci-

panti hanno visitato con molto interesse la Sala didattica e la Banca del Gemo-plasma, per concludere la mattinata nei campi sperimentali situati attorno al Centro accompagnati da Marco Romani.



Quando il riso diventa condivisione

L'associazione Magari Domani ONLUS dedica una giornata alla scoperta del riso e del risotto

Pubblichiamo con piacere una delle foto inviateci dall'associazione Magari Domani ONLUS che ritrae alcuni ragazzi che mostrano con orgoglio i gadget, gentilmente offerti dall'Ente Nazionale Risi, al termine del laboratorio di analisi sensoriale sul riso, organizzato da Michela Rossi e Michela Villani.

«Il riso è uno dei cereali più inclusivi e versatili al mondo - ha

affermato Michela Rossi - L'inclusione in cucina è un concetto fondamentale per creare un ambiente accogliente e rispettoso per tutti i partecipanti, indipendentemente dalle loro abilità».

Ringraziamo dunque Michela Rossi per queste parole e per averci aiutato a trasmettere l'importanza del riso in cucina! Al termine del laboratorio, i ragazzi, assieme ai loro operatori,

hanno cucinato un delizioso risotto, concludendo l'esperienza in modo conviviale.

Ricordiamo che l'Ente Nazionale Risi supporta e promuove eventi di divulgazione e promozione del riso italiano attraverso il suo ufficio comunicazione ed eventi, fornendo materiale didattico appositamente pensato e preparato per la didattica. Per qualsiasi richiesta didattica@enterisi.it

L'INCONTRO Si è tenuto dal 19 al 21 giugno presso l'auditorium del complesso Aldo Moro dell'università degli Studi di Torino

Ente Nazionale Risi al Convegno AISTEC 2024

Nell'occasione sono stati presentati alcuni studi portati avanti dal Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna

E. Fantozzi - F. Trivero

Dal 19 al 21 giugno 2024 si è tenuto presso l'auditorium del complesso Aldo Moro dell'università degli Studi di Torino il 13° convegno AISTEC - Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali - dal titolo "Filieri Cerealicole e Rigenerative: Cambiamenti climatici e nuove esigenze qualitative e nutrizionali".

Co-organizzato da AISTEC, CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria) e DISAFA (Dipartimento di Scienza Agraria, Forestali e Alimentari) dell'Università degli studi di Torino, con il patrocinio di diversi enti fra cui Ente Nazionale Risi, il convegno si è svolto in pieno centro città, a due passi dalla Mole Antonelliana, in un contesto in stile campus di recente costruzione, ed è stato inaugurato dalla presidenza di AISTEC, Marina Carcea.

Dopo il discorso di apertura a cui ha presenziato Patrizio Aceto, assessore ai "Servizi di sviluppo e controlli per l'agricoltura" della Regione Piemonte, è iniziata la prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino,

responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.



vamente ai vari settori cerealicoli italiani, con enfasi sul comportamento durante i periodi piccanti vissuti durante il Covid e la guerra in Ucraina.

Terminati gli interventi da parte dei professori, è iniziata la presentazione dei primi 19 poster da parte di Patrizia Vaccaro, membro della commissione tecnica dell'Ente Nazionale Risi, moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino,

responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

analisi di identificazione varietale genetica per mettere a punto un metodo in grado di discriminare le diverse varietà di riso dal punto di vista genetico.

L'ultimo evento della prima giornata è stata la cosiddetta "tavola rotonda" fra rappresentanti della filiera cerealicola a partire dal produttore agricolo, passando per l'industria di trasformazione, fino all'industria dei derivati. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

qualità del prodotto, tuttavia la produzione di grano, complici anche i cambiamenti climatici che stanno desertificando il Sud Italia, non è sufficiente a sopprimere alla domanda per la produzione di pasta per il mercato estero. Questa dinamica, quindi, pesa fortemente sull'import di grano da Paesi esteri, in particolare la Turchia, che non è grande produttrice ma corridoio per il grano russo e di come questo processo economico renda in parte svantaggiato uno dei settori più economicamente validi e promettenti del "Made in Italy".

Per quanto riguarda l'argomento riso, Milani ha enfatizzato come il problema dei metalli pesanti in Italia non sia legato ai passaggi di lavorazione lungo la filiera ma presente già a partire dal campo indipendentemente dalle pratiche agronomiche adottate dall'agricoltore. Quindi i limiti di legge, molto bassi, imposti dall'Unione Europea del mercato del riso italiano, pur trattandosi di un prodotto di qualità, quindi, a suo parere, potrebbe essere interessante valutare la "personalizzazione" dei limiti di legge a seconda delle caratteristiche delle varie zone produttive. In generale, tutti i rappresentanti della filiera hanno convenuto su come debba essere snellito e favorito il processo di interazione fra i vari settori in modo da lavorare sinergicamente a partire dall'agricoltore fino all'industria di trasformazione finale, al fine di ottimizzare i rapporti costi/guadagni e migliorare così il benessere della filiera.

Il convegno vero e proprio è iniziato il secondo giorno con la sessione "Materie prime e tecnologie per la filiera della pasta", durante la quale sono stati esplicitati cinque lavori tutti incentrati su metodi scientifici per migliorare la tracciabilità e la

qualità di pasta secca e fresca dal punto di vista tecnologico e nutrizionale. Al termine di ogni sessione era previsto uno spazio in cui i presenti potevano rivolgere domande aperte ai relatori. La sessione successiva dal nome "Innovazioni di prodotto e di processo per la produzione di alimenti e ingredienti funzionali" ha incluso l'esposizione di quattro lavori incentrati su studi di metodi per il miglioramento produttivo di ingredienti funzionali, anche diversi dal grano, utili alla produzione di pasta e pane.

La prima sessione pomeridiana dal titolo "Dalla gestione della risaia alla qualità del riso" è stata l'unica che ha visto protagonista il riso: infatti, essendo il convegno AISTEC da sempre prevalentemente incentrato sul grano, si è colta l'occasione dell'organizzazione dell'organizzazione in una grande città italiana, Piacenza (principale zona di coltivazione risicola) per dare importanza al cereale di cui siamo i maggiori esportatori in Europa. In questa sessione ha partecipato come relatore Andrea Vitali, responsabile dell'azienda agricola sperimentale del Centro Ricerche sul Riso presso ENR, ma che in questa occasione ha partecipato come dottorando del DISAFA, con una relazione dal titolo "Tecnologie innovative di gestione dell'acqua in risaia: effetto sulla sostenibilità ambientale e sulla qualità della granella". Nei due interventi successivi si sono invece ascoltati i lavori sui metalli pesanti come cadmio e arsenico e uno studio sull'impiego di endofiti di riso nella lotta biologica contro un certo tipo di parassita fungino.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Terminata anche questa sessione è stato presentato il secondo "blocco" di poster incassati nella categoria "Trasformazione", in cui è stato presentato il quarto e ultimo poster portato dalle Enti Risi, dal titolo "Il riso da tradizione all'innovazione: dal risotto ai sushi"; nel quale gli autori hanno elencato le caratteristiche merceologiche di alcune tipologie di riso a seconda della loro diversa destinazione d'uso.

Infine, si è svolta l'ultima sessione pomeridiana di relazioni dal titolo "Nuovi ingredienti nei prodotti a base di cereali", nella quale si sono indagate le proprietà e potenzialità di ingredienti non cerealicoli (come ad esempio lo sfarinato di grano duro, i legumi e le olive) per l'arricchimento e la riformulazione di alimenti tradizionalmente a base di cereali.

L'ultimo giorno di convegno è iniziato con la sessione "Risorse genetiche e cereali". La sessione "Risorse primarie" dove sono stati indagati i parametri scientifici che hanno influenzato gli esiti di prove agronomiche sulla coltivazione di particolari varietà di mais, frumento e grano duro, è stato introdotto un cereale di origine africana molto interessante: il fonio. Terminata questa sessione sono stati presentati gli ultimi poster "Trasformazione" in cui i protagonisti sono stati cereali come grano saraceno, tritordeum e sorgo, impiegati in prodotti innovativi in alimenti a base di cereali: i prodotti sono stati presentati dall'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Il titolo del convegno era "Aspetti normativi delle analisi dei metalli nel riso: cadmio e arsenico inorganico - regole decisionali con incertezza di misura".

La prima sessione di presentazioni moderata dalla presidenza di AISTEC e dal professor Amedeo Rovere di Lan-guasco, ordinario del DISAFA, in cui è intervenuto Massimo Blandino, responsabile della sede di CREA a Cuneo, e il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Ferrero. Moderati da Alberto Chierotti, editore in ambito tecnico-scientifico del settore alimentare, al tavolo erano presenti: Pietro Milani segretario dell'AI-Ri (Associazione Industrie Risiere Italiane), Cesare Soli presidente dell'AIM (Associazione Italiana Maiscoltivatori) e segretario generale della CEPM (Confederazione Europea dei Produttori di Mais), Gerardo Calvetto direttore e avvocato dell'AN-TM (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Andrea Valente presidente dell'Altopapa (Associazione Italiana Mugnai d'Italia), Renato dall'Agata direttore tecnico e della ricerca di Fava S.p.A., azienda leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, e infine Paolo Varetto direttore del settore Ricerca e Sviluppo delle materie prime di Sorematrix Italia, azienda facente parte del gruppo Ferrero.

Sul sito www.entenrisi.it sono a disposizione i Poster del Laboratorio

Davide Mantovani

A fine settembre 2024, Siracusa diventerà il cuore pulsante dell'agricoltura mondiale, ospitando non solo il G7 dell'Agricoltura, ma anche un'importante esposizione dedicata all'agroalimentare. «Sarà un grande po' particolare - ha avuto a dire il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida - Oltre ai luoghi istituzionali, trasformeremo l'isola di Ortigia in un grande expo dell'agroalimentare, con la partecipazione di oltre 100 aziende del Made in Italy».

IL G7 dell'Agricoltura

Dal 26 al 28 settembre 2024, i ministri dell'Agricoltura di Italia, Canada, Francia, Germania, Giappone, Regno Unito e Stati Uniti si riuniranno a Siracusa per discutere le principali sfide e

SIRACUSA Dal 21 al 29 settembre una mostra a cura di Ente Nazionale Risi racconterà il sistema riso italiano

Riso protagonista al G7 Agricoltura

In programma anche la presentazione dei dati dell'Osservatorio sul consumo di riso

opportunità del settore agricolo a livello globale. Gli incontri si svolgeranno presso il Castello Maniace, uno dei luoghi simbolo della città dell'isola di Ortigia e della città di Siracusa.

Un Expo per celebrare le eccellenze italiane

Contestualmente al G7, dal 21 al 29 settembre 2024, Siracusa ospiterà un'esposizione delle eccellenze italiane nei settori dell'agricoltura, della pesca, dell'acquacoltura e del vivaismo forestale. L'evento, che si terrà principalmente sull'isola di



Ortigia, vedrà la partecipazione di numerose organizzazioni professionali, associazioni di categoria, enti pubblici e privati, nonché delle principali aziende del settore. Sarà un'opportunità unica per mostrare al mondo il meglio del Sistema Ita-

lia, combinando innovazione e tradizione in un contesto storico e paesaggistico straordinario.

Il riso italiano protagonista a Palazzo Montalto - Pupillo

Tra le eccellenze italiane in mostra, un ruolo di primo

piano sarà riservato al riso. Ente Nazionale Risi, su concessione del Ministero delle politiche agricole, allestirà all'interno di Palazzo Montalto - Pupillo nel cuore del centro storico di Ortigia una grande area tematica dedicata al bianco cereale. I visitatori saranno accolti da una grande risaia, un'installazione artistica che permetterà di immergersi nell'atmosfera delle campagne risicole italiane. La mostra fotografica "La risaia ieri, oggi e domani" sarà uno dei punti focali dell'esposizione. Nel piano nobile del palazzo

quattrocentesco, attraverso una serie di scatti, verrà presentata l'evoluzione del comparto risicolo italiano, dalle sue origini alle precision farming. Sarà allestita anche un'area didattica con infografiche e illustrazioni e una mostra sensoriale per far conoscere le fasi di lavorazione del riso, la crescita della pianta e molte altre curiosità legate al nostro cereale. Gli operatori dell'Ente, con il supporto del Centro Ricerche sul Riso, porteranno una resezione e mostreranno dal vivo a tutti i visitatori le tecniche di lavorazione del riso. Non mancherà l'innovazione: i visitatori, grazie ai Oculus dell'Ente, potranno vivere un'esperienza immersiva che li farà "camminare con i piedi nell'acqua", esplorando virtualmente una risaia.

Presentazione dei nuovi dati dell'Osservatorio sul consumo di riso italiano

Il 25 settembre 2024, presso la Sala Borsariello del Municipio di Ortigia, verranno presentati i nuovi dati dell'Osservatorio sul consumo di riso italiano: verrà fornito un quadro aggiornato sulle tendenze e le dinamiche del consumo di riso nel nostro Paese alla presenza del Ministro Francesco Lollobrigida.

L'EVENTO Dal 4 al 7 ottobre si svolge a Pavia la settantesima edizione con la partnership del Gambero Rosso

Torna l'Autunno Pavese e l'ENR sarà presente

Dal 4 al 7 ottobre 2024, Pavia si prepara a festeggiare un traguardo significativo: il settantesimo anniversario di "Autunno Pavese", la manifestazione che celebra l'enogastronomia e la cultura del territorio. Si svolgerà come di consueto presso il Palazzo



del solico delle edizioni precedenti, dal 14 settembre al 13 ottobre "Autunno Pavese in Tour" un viaggio che permette di esplorare le emozioni e i sapori della provincia attraverso visite in vigna, degustazioni e cene tematiche; dal 25 settembre al 3 ottobre invece "La settemila a gusto pavese"; iniziativa che porta gusti e sapori nel centro storico

di Pavia. L'inaugurazione della Fiera avverrà il 4 ottobre e si prevede una kermesse ricca di eventi. Gli stand enogastronomici presenteranno i prodotti tipici della zona, dai vini pregiati dell'Oltrepò ai famosi risotti, salumi e altre specialità locali. Una delle novità di quest'anno è la partnership con Gambero Rosso, una delle realtà più influenti nell'ambito dell'enogastronomia italiana. L'Ente Nazionale Risi quest'anno sarà presente in più di uno

spazio dedicato: oltre al consueto stand informativo, dove sarà presente il nostro Servizio di Assistenza Tecnica con tavole e schede informative, verrà allestita un'isola dedicata alla didattica che comprenderà anche laboratori per i più giovani ispirati alle attività che comunemente vengono svolte per le scuole presso la sala didattica del Centro Ricerche sul Riso. Per il programma aggiornato e completo vi invitiamo a visitare il sito della fiera.

La didattica non si ferma: al Centro Ricerche sul Riso arrivano i ragazzi dei Centri estivi

Davide Mantovani

Anche durante l'estate, il Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi ha continuato a essere un punto di riferimento oltre che per la ricerca, anche per la didattica, ampliando le sue attività a un pubblico inedito: La sala didattica, da sempre cuore pulsante delle attività educative dedicate agli studenti durante l'anno scolastico, ha infatti aperto le sue porte anche ai gruppi di ragazzi provenienti dai Centri estivi del territorio. Un'iniziativa che ha trasformato il Centro Ricerche sul Riso in un luogo di scoperta e apprendimento anche nei mesi più caldi, rendendo le sue proposte didattiche un'interessante opportunità per i ragazzi anche fuori dall'ambito scolastico.

Le attività si sono svolte prevalentemente all'aperto, sfruttando al meglio la nuova area attrezzata situata a lato della Sala didattica. Qui, nel nuovo giardino, tra tavolini e ombrelloni, i ragazzi hanno potuto godere dell'ambiente naturale circostante (ricordati dai gradire delle rane!) tra un

laboratorio didattico, un gioco di gruppo e l'immangiabile merenda con il pranzo al sacco!

Sempre molto apprezzato il laboratorio intitolato "Il mio primo erbario sul riso": armati di colla, fogli e pennelli, i ragazzi hanno realizzato il loro primo quaderno botanico, raccogliendo e catalogando la pianta del riso e i sottoprodotti della lavorazione. Un'attività che unisce creatività e conoscenza, permettendo loro di avvicinarsi a questo cereale e alla botanica in modo pratico e divertente.

Le attività didattiche non si sono fermate qui. Dopo il laboratorio all'aperto, i ragazzi hanno proseguito con l'esperienza della visita alla Sala didattica, dove hanno potuto partecipare al laboratorio sulla lavorazione del riso. In questo contesto hanno appreso come avviene la trasformazione del chicco, dal raccolto al prodotto finito, realizzando, accompagnati dal nostro personale, una resa alla lavorazione.

La giornata è continuata con una passeggiata tra le risaie, un'occasione per os-

servare da vicino l'ambiente naturale e comprendere l'importanza della coltivazione del riso per l'ecosistema locale. La visita all'azienda agricola del Centro Ricerche, tra attrezzi e trattori, ha poi concluso il percorso, offrendo ai ragazzi una visione completa del ciclo produttivo del riso, dalla semina al prodotto finale.

Quest'estate, il Centro Ricerche sul Riso ha dunque dimostrato ancora una volta la sua capacità di adattarsi e rinnovarsi, intensificando la propria offerta



educativa grazie alla collaborazione con i Centri estivi dei comuni della Lomellina. Un gemellaggio che ha visto il Centro diventare un punto di riferimento per l'approfondimento di un te-

ma così radicato nel territorio come quello del riso, e che ha regalato ai giovani partecipanti un'esperienza indimenticabile, fatta di apprendimento, creatività e contatto con la natura.

Ci ha lasciato Siro Omodei, decano dei risicoltori

Lo scorso 17 luglio è mancato improvvisamente Siro Omodei (nella foto), uno tra i più longevi risicoltori ancora in piena attività e importante collaboratore dell'Ente Nazionale Risi per le realizzazioni delle prove in campo. All'età di 92 anni conduceva, con il nipote Pierangelo, il podere di proprietà a Zeme Lomellina. È mancato proprio durante il lavoro nei campi, che tanto amava e gestiva con cura, sempre alla ricerca di un miglioramento delle prestazioni produttive.

Siro ha rappresentato la storia della

risicoltura Lomellina del dopoguerra: dalla meccanizzazione di tutte le fasi colturali e di post raccolta, alla sostituzione del trapianto con la semina diretta, all'introduzione dei diserbanti, all'impiego della semina interrata e delle tecniche conservative di gestione del suolo. Nonostante l'età, è sempre stato aggiornatissimo sull'evoluzione dei mezzi tecnici di produzione, sia nel campo della meccanica agraria, sia per quanto riguarda le novità varietali e dei prodotti per la risicoltura.

Quello che, però, più di ogni altra cosa

ha caratterizzato la sua attività lavorativa sono state la passione e l'amore rivolte alla terra e al riso. Vito spesso ritrovabili nel mondo agricolo, ma che con l'originalità di Siro hanno saputo coinvolgere, entusiasmare e stimolare all'imitazione giovani e giovanissimi che guardavano con curiosità e inclinazione la risicoltura per il proprio futuro.

Siro ci lascia un bell'esempio di passione, tradizione e, al tempo, innovazione, elementi distintivi della nostra risicoltura e di un territorio unico. Grazie Siro.



CESSIONI Le offerte dovranno pervenire entro le ore 12,30 del giorno 26 settembre 2024 presso la sede centrale di Milano

In vendita terreni ed edifici dell'Ente Risi

Tra gli altri, l'essiccatoio di Borgolavezzaro (NO) e i magazzini di San Giorgio di Lomellina e Gambolò

L'Ente Nazionale Risi intende procedere alla vendita a mezzo trattativa privata dei seguenti immobili:

- lotto 1 – essiccatoio di Borgolavezzaro (NO), v. Novara n. 22, prezzo perizato € 80.000;

- lotto 2 – terreno di Borgolavezzaro (NO), Strada Provinciale Novara-Mortara, prezzo perizato € 320.000;

- lotto 3 – magazzino di S. Giorgio di Lomellina (PV), v. S. Bernardo o. Molino snc, prezzo perizato € 140.000;

- lotto 4 – magazzino di Gambolò (PV), v. Cascina Nuova Litta 11, prezzo perizato € 100.000;

- lotto 5 – terreno edificabile di Desana (VC), s.s. n. 45, Vercelli-Torino, prezzo perizato € 406.18750;

- lotto 6 – terreno agricolo di Rosasco (PV), v. per Langosco n. 5, prezzo perizato € 7529,02.



L'essiccatoio di Borgolavezzaro, in provincia di Novara, messo in vendita dall'Ente Nazionale Risi a € 80.000 euro

Le offerte dovranno pervenire entro le h 12,30 del giorno 26 settembre 2024 presso la sede centrale dell'Ente Nazionale Risi in v. San Vittore n. 40 – 20123 Milano.

Il Disciplinare di vendita è scaricabile dal sito web dell'Ente enterisi.it, sezione bandi e avvisi; oppure può essere richiesto, come pure la documentazione riguardante gli immobili in vendita, alla sede centrale dell'Ente Nazionale Risi (v. San Vittore n. 40 – 20123 Milano o telefonando al numero 02 88 55 111).

dell'Ente Nazionale Risi (v. San Vittore n. 40 – 20123 Milano o telefonando al numero 02 88 55 111). Per ulteriori informazioni e soprattutto per contattare l'Ufficio Affari Giuridici Gare e Contratti dell'Ente (legale@enterisi.it o tel. 02 88 55 111).

Il ricorso a servizi in conto terzi, gli uffici istruttori provvederanno ad applicare le relative sanzioni di cui alla D.D. n. 327 del 30 aprile 2024.

Asta pubblica per i depositi di Desana e Pieve Porto Morone

A mezzo di asta pubblica a unico e definitivo incanto, con aggiudicazione ex art. 73 del R.D.L. 827/1924, l'Ente Nazionale Risi cede i seguenti immobili:

- lotto 1 – magazzino di Desana (CV), corso Garibaldi, 54, prezzo a base d'asta € 215.000;

- lotto 2 – magazzino di Pieve Porto Morone (PV), v.le Caduti, 19, prezzo a base d'asta € 258.000.

Le offerte dovranno pervenire entro le h 12,30 del giorno 17/09/2024 presso la sede centrale dell'Ente Nazionale Risi in v. San Vittore n. 40 – 20123 Milano.

Il capitolato d'asta è scaricabile dal sito web dell'Ente enterisi.it, sezione bandi e avvisi, oppure può essere richiesto, come pure la documentazione riguardante gli immobili in vendita, alla sede centrale dell'Ente Nazionale Risi (v. San Vittore n. 40 – 20123 Milano).

Per ulteriori informazioni contattare l'Ufficio Affari Giuridici Gare e Contratti dell'Ente (o tel. 02 88 55 111).

Bloc notes

di Fabrizio Filiberti

Incentivi 5.0 pronti al via. Tutti i documenti per avere il credito d'imposta

Con i 14 dei ministeri è pronto a partire il piano "Transizione 5.0".

Le regole potrebbero diventare operative a fine luglio o più probabilmente, come detto dal ministro delle Imprese e del Made in Italy (Mimit) Adolfo Urso, entro la pausa di ferragosto quando anche Il Riscoltore andrà in stampa.

Ricapitolando, gli incentivi riguardano progetti di innovazione volti a garantire un determinato risparmio energetico. Tutta la documentazione richiesta andrà trasmessa sulla piattaforma dedicata, gestita sul portale del GSE, accessibile tramite Spid.

La documentazione da trasmettere sarà parecchia. Si parte con una comunicazione preventiva con le informazioni sul progetto e gli obiettivi di ri-

sparmio energetici connessi (certificazione ex ante – perizia asseverata). Successivamente, la novità più importante, entro 30 giorni, le imprese dovranno ordinare i beni con pagamento di un acconto pari almeno al 20%.

Entro cinque giorni, il GSE dà comunicazione dell'esito delle verifiche, e se l'investimento risulta inferiore a quanto previsto nella comunicazione preventiva, ridetermina al ribasso il credito spettante.

La maggior parte degli oneri documentali scattati, però, a investimenti ultimati. Completato il progetto le comunica l'ordine del 28 febbraio 2026) l'impresa trasmette un'apposita comunicazione corredata di un'attestazione sul rispetto degli obblighi previsti dal

Pnrr (ad esempio sul vincolo ambientale Dnsh); di una certificazione ex post sul conseguimento dei risultati che erano stati preannunciati ex ante; di una perizia asseverata per attestare che i beni acquistati sono stati interconnessi al sistema aziendale di gestione della produzione o alla rete di fornitura; di una certificazione contabile sull'effettivo sostenimento delle spese ammissibili.

Saranno ammissibili ai benefici i progetti avviati dal 1° gennaio 2024 e completati entro il 31 dicembre 2025.

Il credito d'imposta è utilizzabile, esclusivamente in compensazione, in una o più quote entro la data del 31 dicembre

2025 e l'ammontare non sfruttato entro questa data potrà essere impiegato in cinque quote annuali di pari importo.

SRA-ACAO1, verifica attrezzature distributrici di fitofarmaci

Con riferimento alla misura SRA-ACAO1 e in seguito alla riunione dello scorso 14 giugno,

con Nota del 05 luglio, la Regione Piemonte ha precisato le regole di controllo funzionale delle macchine irroratrici, specificando quanto segue: secondo quanto previsto dall'art. 12 del D. Lgs 150/2012, l'intervallo tra i controlli non deve superare i 5 anni fino al 31 dicembre 2020 e i tre anni per le attrezzature controllate successivamente a tale data.

La Regione ribadisce, inoltre, che i beneficiari debbano rispettare l'intervallo tra i controlli funzionali per ciascuna macchina irroratrice presente nel Fascicolo di Anagrafe del Piemonte. In caso di mancato rispetto dell'intervallo, anche in presenza di documentazione probante

il ricorso a servizi in conto terzi, gli uffici istruttori provvederanno ad applicare le relative sanzioni di cui alla D.D. n. 327 del 30 aprile 2024.

In merito alla Regolazione strumentale delle macchine distributrici di prodotti fitofitocidi, nella Nota viene precisato inoltre che, nel caso di attrezzature per la distribuzione di prodotti

fitofitocidi utilizzate sia più aziende in comodato d'uso gratuito, o in uso congiunto, queste dovranno essere caricate correttamente.

Il mancato rispetto delle scadenze aziendali di Anagrafe Agricola del Piemonte, prima della presentazione delle domande di sostegno/pagamento; diversamente, tali attrezzature non saranno ritenute ammissibili.

Per quanto concerne, invece, le macchine irroratrici inserite nel Fascicolo con l'esenzione "Non utilizzata" la Regione Piemonte ha confermato che tali macchine saranno comunque oggetto di verifica da parte degli uffici istruttori e di applicazione delle eventuali sanzioni per il mancato rispetto dell'intervallo tra i controlli funzionali.



Servizio Assistenza Tecnica		
Telefono	Tecnico	Sede di lavoro
391 234.618	Enrica Spagnoli	Novara
391 42.558	Assunta Pugnalini	Novara
391 19.61.527	Fabrizio Pavia	Pavia
391 19.61.516	Alba Basso	Pavia
391 42.551	Enrica Marzari	Mortara
391 42.526	Carlotta Basso	Mortara
41 62.364	Laura Bernabini	Avio (No) SGA
391 42.563	Giuseppe Pavia	Oronzo
391 42.564	Ilsema Pavia	Oronzo
391 42.568	Federica Trino	Oronzo
391 14.449	Andrea Riccardi	Torino
391 14.450	Roberta Scuderi	Collegno

IL TROVAUFFICIO

Sede	Sede Centrale	E-mail	Telefono	Indirizzo	Sede	Sede di Novara	Sede	Sede di Vercelli	Sede	Sede di Mortara c/o CRA	Sede	Sede di Oronzo	
Novara	Via San Vittore, 40 Città 20123 Milano Teléfono 02 8855111 Fax 02 885503	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara	cr.entr@enterisi.it Nov-Lav: 5.30-12.30 13.30-17.30	Oronzo	0382 24651	Novara	0161 251031	Novara	0321 629895	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031	Novara	0161 251031
Novara													

L'INTERVISTA Lucio Testa è lo chef del ristorante "Contrasto" di Cerromaggiore, in provincia di Campobasso

«Il riso rappresenta la cucina italiana a pieno titolo»

Per i risotti usa esclusivamente la varietà Carnaroli «sinonimo di affidabilità, tenuta di cottura e risultato»

Paoletta Picco

Siamo a Cerremaggiore, a circa mille metri di altitudine, in un paesino del molisano distante dal capoluogo, abbarbicato sul monte Saraceno. Una scelta difficile, impopolare, quella che ha fatto Lucio Testa apprendere il suo ristorante "Contrasto" nel luglio 2019. Una vera sfida per lo chef che, dopo neppure un anno impiegate a farsi conoscere dalla clientela locale e dagli stranieri che in estate raggiungono quel luogo sperduto, viene come tutti travolto dalla pandemia. Poi, la ripresa; e gli ultimi due anni sono stati di grandi soddisfazioni. Dalle alture, i paesaggi sono mozzafiato. La calma e la tranquillità montane dilatano i tempi e ai tavoli del Contrasto si riassume l'autentico piacere di stare a tavola. Si sta seduti ma con il gusto, l'olfatto e la

vista si compie un viaggio tra i sapori, i profumi ed emozioni indimenticabili.

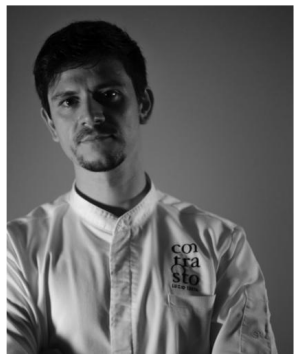
Qual è la sua filosofia di cucina e perché il nome Contrasto per il suo ristorante?

«Gusti e sapori ben definiti, scelta rispettosa delle materie prime seguendo i ritmi naturali imposti dalle stagioni e la predilezione di prodotti territoriali. Ecco, in sintesi, la mia filosofia di cucina che si abbina, in sala, con una cultura di un'accoglienza attenta al cliente che deve sentirsi in famiglia, come a casa propria. Il nome Contrasto si riferisce, poi, al piacere di abbinare sapori diversi in modo quasi istintivo, ma anche al piacere che deriva dalla scoperta di abbinamenti mai scontati».

La sua filosofia in cucina: «Gusti e sapori ben definiti, scelta rispettosa delle materie prime seguendo i ritmi naturali imposti dalle stagioni e la predilezione di prodotti territoriali».

me Contrasto si riferisce, poi, al piacere di abbinare sapori diversi in modo quasi istintivo, ma anche al piacere che deriva dalla scoperta di abbinamenti mai scontati».

Attenzione alla sostenibilità, verdure coltivate nell'orto del ristorante



chi è

è uso di erbe aromatiche e spontanee.

«L'attenzione alla sostenibilità e l'attenzione al territorio fanno parte della mia filosofia e del mio bagaglio culturale. Nell'orto in proprio coltiviamo tutte le verdure che usiamo in cucina e che variano ovviamente a seconda delle stagioni. Tuttavia nutro da sempre anche un grande interesse per le erbe spontanee e le erbe aromatiche e officinali in genere. Mi piace molto usare quello che il territorio offre, le cicorie, il tarassaco, il finocchio selvatico, il crespigno e in genere tutti quei vegetali che abbiamo quasi dimenticato. Amo andare alla ricerca di quei prodotti che una volta facevano parte della cultura di questa regione. Lavoro con piccoli produttori locali per la carne. Le verdure e le erbe (sia di campo che coltivate) danno un valore aggiunto ai piatti e ben si modulano anche con l'affinamento di nuove tecniche di fermentazione e conservazione. Ecco, i menu degustazione che proponiamo sono modulati nel rispetto dei prodotti - verdure e carni - e delle erbe locali. Così il percorso "Millimetri", come quello chiamato "Fratturo", è quello dedicato all'antra».

Quali sono le tecniche

Lucio Testa, classe 1993, ha maturato diverse esperienze con grandi chef in Italia e all'estero. Nel luglio 2019 ha aperto il suo ristorante "Contrasto"

Lucio Testa, classe 1993, frequenta l'istituto alberghiero di Vinchiatura, in provincia di Campobasso, e dopo svariate esperienze nell'entroterra molisano e sulla costa, si iscrive all'ALMA, la scuola internazionale fondata da Gualtiero Marchesi a Parma, dove si diploma nel gennaio 2015.

Moltissime le sue esperienze al fianco di grandi nomi della ristorazione: da Bernard Fournier, prima, poi da George Blain, per poi fare ritorno in Molise

dove, dapprima alla guida della cucina di Fonte Del Benessere Resort (contra Messuque), definisce la sua filosofia di cucina.

Decide allora, forte dei riconoscimenti ricevuti, di aprire un suo ristorante nel piccolo centro di Cerremaggiore. Una scelta motivata dall'amore per il suo territorio, per il Molise in genere, per un paesino ricco di storia, ma ancora non scoperto dal grande turismo. Il nome del

ristorante? "Contrasto". Un nome che definisce non solo la sua cucina, anche l'ambiente del locale che è un fine dining in un posto rustico e quasi selvaggio. Un investimento, ma anche una sfida a soprattutto se da una persona. Un investimento dettato non dalla logica (ecco un contrastrasto) ma dalla passione e dall'istinto che ad oggi non ha sbagliato. Lo scorso luglio il Contrasto è stato segnalato nella Guida Michelin 2024.



L'entrata del ristorante "Contrasto" a Cerremaggiore, in provincia di Campobasso.

gio».

Quali varietà di riso usa prevalentemente nella sua cucina?

«Solo ed esclusivamente la varietà Carnaroli che, soprattutto per i risotti, è sinonimo di affidabilità, tenuta di cottura e risultato. Non uso, invece, le varietà colorate».

Quante unità la affiancano in cucina e in sala?

«In cucina lavoriamo in quattro. In sala sono in tre. Il team è molto affiatato perché chi lavora con me ha creduto sin da subito nel mio progetto e soprattutto crede nelle potenzialità del territorio molisano».

«Anche da qui siamo aperti al mondo o meglio il mondo arriva da noi, ma riferisco ai clienti stranieri, ma anche ai tanti trionfanti italiani e non che ci mandano Alina per il corso di formazione. Questi corsi, oltre al passaggio turistico che non è ancora molto forte nella nostra regione, ci consentono di far conoscere sempre più il Molise, una regione che sta investendo sempre di più sull'ospitalità con l'apertura di numerosi agriturismi e di strutture di accoglienza».

«Amo il riso e il risotto in particolare. In carta ho sempre almeno tre risotti da proporre e lo cucino anche solo per un commensale»

di cottura a cui si affida?

«Molte e diverse esperienze durante le mie esperienze all'estero e in Italia. Tecniche lente, comunque, che mi hanno sempre appassionato, come quella della preparazione dei fondi che con le salse sono per me un retaggio insostituibile della cucina francese».

Amo il riso, lo cucino, lo propone in carta?

«Amo il riso e il risotto in particolare. In carta ho sempre almeno tre risotti da proporre e lo cucino anche solo per un commensale. Credo, infatti, che, al pari della pasta, il riso, e in modo particolare il risotto, rappresenti la cucina italiana a pieno titolo e credo anche che sia una formazione sempre più specifica sulla versatilità e sulla duttilità del riso in cucina

e sulla scoperta di sempre nuove varietà sia auspicabile anche per una maggiore conoscenza e formazione di chi lo usa e se ne serve in cucina».

Come tosta il riso, come lo cucino e come lo manteca?

«Il risotto il risotto a secco. Lo cucio con acqua o con siero».

Questo a seconda del tipo di risotto che devo cucinare. In merito alla mantecatura, uso burro acido (servendomi del burro di montagna molisano), aggiungo parmigiano, anche se in alcuni casi lo sostituisco con il caciocavallo. Non amo, infatti, che predomini nel risotto il gusto del formag-

La ricetta

Riso in bianco, fave e primo sale

Ingredienti per 4 persone

300 g riso Carnaroli, 100 g fave fresche, 100 g primo sale, 500 g siero di latte, 100 g burro di montagna, 200 g caciocavallo stagionato, 20 g polvere di cipolla bruciata, 200 g brodo vegetale.

Preparazione

Per la base del piatto: sbianchire e decorticare le fave, con il buco realizzare una crema. To-

stare con del burro e del sale le bucce, bagnare con brodo vegetale e portare a cottura, frullare e tenere da parte. Condire le fave decorticate con sale, aceto di mele e buccia di limone. Realizzare dei cubetti con il primo sale, tostarli in padella antiaderente e mettere da parte.

Per la crema di caciocavallo: in un pentolino a bagnomaria, far sciogliere 100 g di caciocavallo con 80 g di siero, frullare e tenere in caldo.

Preparazione del risotto: to-

stare il riso a secco, portare a cottura aggiungendo man mano il siero e del brodo vegetale chiaro. A cottura ultimata, mantecare con burro di montagna e caciocavallo stagionato.

Finitura piatto

Sulla base del piatto adagiare la crema di fave, le fave decorticate e i cubetti di primo sale, coprire con il risotto, ultimare con gocce di crema di caciocavallo e polvere di cipolla bruciata.



Un sogno nel cassetto realizzato?

«Uno dei miei sogni era quello di aprire un piccolo fine dining in Molise. Con l'apertura di Contrasto, cinque anni fa, posso dire di aver realizzato questo sogno. Nel 2025, poi, la struttura si arricchirà anche di due camere che consentiranno a chi vuole trascorrere qualche giorno di farlo godendosi appieno dell'atmosfera che si respira nel piccolo borgo di Cerremaggiore».

Osservatorio Internazionale

RICE OUTLOOK/1 Il report di luglio dell'Usda prevede per il 2024/25 una nuova crescita della produzione, ormai a livelli record

Si supereranno i 528 milioni di tonnellate

Si registra un aumento di 547.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione e di 7,3 milioni di tonnellate sull'anno prima

Superate anche le rosee previsioni delle scorse rilevazioni. Il report di luglio del Rice outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda), infatti, evidenzia che la produzione mondiale di riso nel 2024/25 toccherà il livello record di 528,2 milioni di tonnellate (base lavorato), con un aumento di 547.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione e di 7,3 milioni di tonnellate nei confronti dell'anno prima. A crescere è soprattutto il Pakistan che ha incrementato di ben 500mila tonnellate la stima della sua produzione, raggiungendo una cifra globale di 10 milioni, con un aumento di 1,1% rispetto al 2023/24. In crescita anche le previsioni di produzione degli Stati Uniti di 47.000 tonnellate (+2% rispetto all'anno precedente).

Gli incrementi internazionali derivano anche a un aumento della superficie destinata alla coltivazione del riso che dovrebbe raggiungere i 1676 milioni di ettari, in aumento dell'1% rispetto all'anno prima. La maggior parte dell'espansione della superficie coltivata a riso prevista per il 2024/25 si registra in Bangladesh, Brasile, Cambogia, Cina, Unione Europea, India, Indonesia, Iraq, Pakistan, Filippine e Thailandia.



L'espansione delle superfici è dovuta agli attuali e previsti alti prezzi di scambio del riso, agli adeguati livelli d'acqua nei bacini idrici e al previsto ritorno alla normalità climatica nella maggior parte delle aree di produzione, dopo aver sperimentato un monone sud-occidentale irregolare nel 2023 in Asia meridionale, l'aridità di El Niño nell'Asia sud-orientale nel 2023/24 e le eccessive precipitazioni legate a El Niño in gran parte del Sud America quest primavera.

Cresce anche la resa media del riso a livello mondiale: secondo le proiezioni, nel 2024/25 sarà pari a 4,71 tonnellate per ettaro con livelli da record per

Paesi quali la Cina, il più grande Paese produttore di riso al mondo, il Bangladesh, la Cambogia e le Filippine.

Secondo il report dell'Usda, le forniture totali di riso a livello mondiale nel 2024/25 dovrebbero raggiungere i 705,4 milioni di tonnellate, con una crescita di 0,9 milioni rispetto alla precedente previsione, e un incremento di 5,1 milioni di tonnellate sull'anno precedente (il secondo aumento consecutivo su base annua). La prevista crescita delle forniture totali nel 2024/25 è dovuta a un aumento della produzione di 73 milioni di tonnellate che compensa ampiamente un calo di 2,2 milioni di

tonnellate delle scorte iniziali.

L'uso domestico e residuale globale nel 2024/25 è previsto a 527,3 milioni di tonnellate, con un aumento di 834.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione e un incremento di 4,2 milioni di tonnellate sull'anno precedente. Su base annua, l'India rappresenta la maggior parte dell'aumento del consumo globale 2024/25 e dell'uso residuo, con un incremento di 2,5 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente, raggiungendo la cifra record di 120 milioni. L'imponente crescita è dovuta alle aspettative che il sistema di distribuzione pubblica del governo

Cresce il commercio mondiale

Il commercio mondiale di riso è previsto per il 2025 a 54,3 milioni di tonnellate (base lavorato), con un aumento di 470.000 tonnellate rispetto alle previsioni di giugno, ma con un calo di oltre 0,8 milioni di tonnellate sull'anno precedente. Il Pakistan rappresenta la maggior parte delle revisioni al rialzo delle esportazioni (+400.000 tonnellate a 5,6 milioni), con correzioni al rialzo più contenute effettuate questo mese per Australia, Canada, Malesia e Stati Uniti.

Per quanto riguarda le importazioni del 2025, le revisioni al rialzo per Camerun, Canada, Costa d'Avorio, Guinea, Honduras, Malesia, Sierra Leone, Singapore e Stati Uniti hanno più che compensato la riduzione prevista per il Nepal.

Il commercio globale di riso continuato a essere limitato dai divieti e dalle restrizioni all'esportazione attuati dall'India nel settembre 2022 e nel luglio e agosto 2023, che hanno ridotto le forniture esportabili e aumentato i prezzi di scambio globali. Diversi grandi esportatori globali hanno aumentato le spedizioni nel 2023 e 2024 per compensare la riduzione delle spedizioni indiane.

indiano, che fornisce cereali sovvenzionati a circa 800 milioni di cittadini per garantire la sicurezza alimentare, continui nel 2024/25 con maggiori forniture di riso. Ma incrementi significativi si registrano anche nelle Filippine, dove il consumo domestico e residuale per il 2024/25 è previsto a 175 milioni di tonnellate (+600mila tonnellate rispetto all'anno precedente), trainato dalla forte crescita demografica e dall'au-

mento del consumo pro capite, e nel Bangladesh dove il consumo domestico e residuale toccherà i 38 milioni di tonnellate (+400.000 tonnellate anno su anno). In Cina, invece, l'uso domestico e residuale per il 2024/25 dovrebbe diminuire di 3,2 milioni di tonnellate, raggiungendo i 145 milioni - terzo anno consecutivo di declino - a causa del minor uso di riso nei mangimi dovuto alle forniture di mais più accessibili.

RICE OUTLOOK/2 In aumento la superficie destinata alla coltivazione pari ormai a circa 1,17 milioni di ettari

Usa, raccolto di riso oltre i 10 milioni di tonnellate



della superficie in tutti gli Stati meridionali, con l'Arkansas che rappresenta quasi la metà dell'aumento della superficie. La produzione combinata di risi medi e tondi dovrebbe superare i 2,45 milioni di tonnellate, con un incremento di 127mila tonnellate rispetto alla precedente previsione, ma con una riduzione di quasi il 17% sull'anno precedente. Il calo produttivo stimato per l'anno in corso si basa sulla riduzione delle semine di

risi medi e tondi nel Sud, dove la domanda di questa tipologia è debole e vi sono grandi scorte di riso 2023/24 invendute.

Per quanto riguarda l'uso totale degli Stati Uniti a livello domestico e residuale, nel 2024/25 rimane previsto a oltre 7,5 milioni di tonnellate, il 2% in più rispetto all'anno prima. Il riso a grana lunga rappresenta la totalità dell'espansione prevista, con un consumo domestico e residuale che dovrebbe raggiungere la cifra record di quasi 5,6 milioni di tonnellate.

Riguardo, infine, alle importazioni, le previsioni per il 2024/25 indicano un incremento di 45mila tonnellate, raggiungendo la cifra record di 2,06 milioni di tonnellate. Per quanto concerne, invece, l'utilizzo, nel 2024/25 le esportazioni sono aumentate di 45mila tonnellate, sfiorando i 4,6 milioni. Per tipologia, le esportazioni di risone sono aumentate di 45mila tonnellate a 2,04 milioni, mentre le esportazioni di riso lavorato rimangono previste a oltre 2,5 milioni di tonnellate.

Oceania, no al "Basmati" indiano

Australia e Nuova Zelanda si sono opposti alla richiesta dell'India di registrare il marchio IG per il riso Basmati. L'Intellectual Property Office of New Zealand (IPONZ) ha respinto la domanda del governo indiano citando l'esistenza di coltivatori di riso al di fuori dell'India che hanno il diritto di utilizzare il termine.

L'India rappresenta la maggior parte del commercio internazionale di riso Basmati, seguita dai paesi vicini, Pakistan e Sri Lanka. Tuttavia, molti altri paesi coltivano la varietà di riso Basmati sul suolo nazionale.

Sia il governo neozelandese che quello australiano hanno respinto la domanda di marchio o IG dell'India per motivi correlati, citando il riso Basmati come «non coltivato solo in India».

Per questi motivi l'IPONZ ha rifiutato di concedere i diritti esclusivi del termine "Basmati" alle autorità indiane, affermando, appunto, che il riso Basmati è prodotto in più Paesi che coltivano riso, tra cui il Pakistan, considerato il secondo produttore di riso Basmati dopo l'India.

PREVISIONI I numeri dell'Agricultural Outlook curato dall'OCSE e dalla FAO per il periodo 2024-2033

Produzione di riso, l'India supererà la Cina

Cambogia e Myanmar avranno una robusta crescita delle esportazioni: «Aumenteranno collettivamente del 146%»

La produzione mondiale di riso crescerà dell'11% nei prossimi 10 anni per raggiungere i 587 milioni di tonnellate nel 2033; entro il 2033 l'India supererà la Cina come maggior produttore di riso; mentre Cambogia e Myanmar avranno una robusta crescita delle esportazioni. Lo sostiene l'Agricultural Outlook curato dall'OCSE e l'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico e dalla FAO (l'ufficio dell'Onu per l'alimentazione e l'agricoltura) per il periodo 2024-2033, diffuso all'inizio di luglio. L'aumento rispetto ai livelli attuali dovrebbe essere determinato dal miglioramento delle rese.

Nei Paesi asiatici - dove è concentrata gran parte della produzione mon-

diale di riso - l'espansione «dovrebbe essere robusta», sostiene il rapporto.

La crescita maggiore è prevista in India, che secondo le previsioni supererà, appunto, la Cina per diventare il più grande produttore di riso al mondo. La Cina si collocherà al secondo posto, seguita da Indonesia, Thailandia e Vietnam.

In termini di esportazioni, si prevede che le spedizioni di riso dall'Asia meridionale e dal Sud-est asiatico cresceranno a un ritmo annuale del 2,8% nel prossimo decennio, consentendo alla regione di espandere ulteriormente la propria quota nelle esportazioni globali arrivando all'86%. Nelle stime di OCSE e FAO una parte rilevante di questa crescita dovrebbe registrarsi in Paesi oggi meno sviluppati, come il

Myanmar e la Cambogia. «Le loro esportazioni di riso - si legge nel rapporto - aumenteranno collettivamente del 146%, passando dalle 4,3 milioni di tonnellate attuali a 10,5 milioni di tonnellate entro il 2033».

Per quanto riguarda l'andamento dei prezzi, l'outlook rileva come il 2023 si sia rivelato un anno tumultuoso per il mercato del riso, «i prezzi - spiegano i ricercatori - hanno raggiunto un piccolo rispetto agli ultimi 15 anni», a causa della siccità causata dal fenomeno meteorologico di El Niño e da un'intensificazione delle restrizioni alle esportazioni da parte dell'India. «A marzo 2024 - concludono - i prezzi ammontavano a circa il 14% in più rispetto ai livelli dell'anno precedente».

Cambogia, incremento export

Nei primi sei mesi del 2024, la Cambogia ha esportato 338.654 tonnellate di riso lavorato, con un aumento del 2,7% rispetto all'anno precedente. Lo sostiene un rapporto della Cambodia Rice Federation (CRF): le esportazioni di riso lavorato hanno fruttato al Regno un fatturato complessivo di 247 milioni di dollari, in aumento del 78% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Secondo il CRF, nel periodo gennaio-giugno il Regno ha spedito riso lavorato in 63 paesi e regioni.

Il rapporto sottolinea come la Cambogia abbia esportato 156.789 tonnellate di riso in 26 Paesi dell'Unione Europea, realizzando un fatturato di 121 milioni di dollari, e 75.398 tonnellate in Cina, per un contavalore di 47 milioni di dollari.

News

Export Myanmar, guadagnati 175 milioni di dollari nei primi 3 mesi dell'anno fiscale 2024-25

Secondo i dati pubblicati dalla Myanmar Rice Federation, il Myanmar ha guadagnato 175 milioni di dollari statunitensi dall'esportazione di 345.467 tonnellate di riso e rotture di riso nei primi tre mesi dell'anno fiscale 2024-25. Nel dettaglio, il Paese ha esportato riso e rotture di riso in più di 20 paesi, tra cui Indonesia, Malesia, Filippine, Cina e Belgio e ha guadagnato 55 milioni di dollari esportando 111.862 tonnellate di riso e rotture di riso ad aprile, 36 milioni di dollari esportando 71.279 tonnellate a maggio e 84

milioni di dollari esportando 162.326 tonnellate a giugno.

Nell'anno fiscale 2023-24, il Myanmar ha esportato più di 1,6 milioni di tonnellate di riso, guadagnando oltre 845 milioni di dollari.

Vietnam e Filippine stabiliscono un'alleanza per l'industria del riso

I ministri dell'agricoltura di Vietnam e Filippine hanno concordato di stabilire un'alleanza per l'industria del riso tra i due paesi e di migliorare la relazione commerciale in una partnership di investimento nell'industria del riso. Le Filippine sono il maggiore importatore di riso del Vietnam, rappre-

sentando il 35-40% delle esportazioni totali del paese. Le statistiche del ministero hanno mostrato che l'esportazione di riso del Vietnam ha totalizzato 4,68 milioni di tonnellate nella prima metà di quest'anno, per un valore di 2,98 miliardi di dollari, con un aumento del 104% in volume e del 32% in valore rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso.

Nigeria, la produzione locale di riso soddisfa solo il 57% della domanda

Il vicepresidente della sezione di Lagos dell'All-Farmers Association of Nigeria (AFAN), Shakin Agbayewa, ha dichiarato che la produzione locale può

soddisfare solo il 57% dei 6,5 milioni di tonnellate di riso consumate annualmente nel Paese.

«In Nigeria oggi consumiamo circa 6,5-7 milioni di tonnellate metriche di riso all'anno - ha sostenuto Agbayewa - Sfortunatamente, la nostra produzione locale è di circa il 57%, grazie alla chiusura del confine da parte della precedente amministrazione. Abbiamo ancora un deficit di circa il 43%. Se siamo onesti, possiamo soddisfare adeguatamente la domanda di riso locale nel paese. Se tutti i parametri sono uguali, i coltivatori di riso locali saranno in grado di soddisfare la domanda locale di riso coltivato in casa».

RAVARO

NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO Trasferimenti a 1.356.620 tonnellate, in aumento di 238.557 tonnellate (+21%)

Collocamento a quota 92%

Le poche quotazioni disponibili risultano tutte in aumento

A un mese dalla conclusione della campagna 2023/2024, i trasferimenti totali, aggiornati al 23 luglio, ammontano a 1.356.620 tonnellate, in aumento di 238.557 tonnellate (+21%) rispetto alla campagna precedente. Complessivamente è stato collocato il 92% della disponibilità totale con una punta massima del 97% per il risone Lungo B.

Il confronto con la campagna 2021/2022 mostra, invece, una contrazione di 65.514 tonnellate (-5%).

Come di consueto in questo periodo, molte tipologie di riso risultano non quotate. Le poche quotazioni disponibili risultano tutte in aumento, in particolare quelle dell'Arboreo, con una punta di 48 €/t presso la Borsa di Vercelli e quella di Milano, e del Carnaroli, con una punta massima di 30 €/t presso la Borsa di Pavia.

Gli operatori hanno richiesto titoli di importazione per una quantità pari a 151.876 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di 33.524 tonnellate (-18%) rispetto alla campagna precedente.

Con 66.556 tonnellate, di cui 30.522 tonnellate di riso Basmati, il Pakistan risulta essere il principale partner commerciale dell'Italia, seguito dalla Thailandia con 23.105 tonnellate, dalla Cambogia e dall'India, entrambe, con volumi superiori alle 20.000 tonnellate. Il calo delle importazioni è determinato, principalmente, dai minori flussi provenienti dai Myanmar (-26.632 t, pari a un -61%) e dal Vietnam (-10.369 t, -89%).

Le importazioni di riso di tipo Indica, pari a 148.980 tonnellate, risultano in calo di 8.931 tonnellate (-6%), quelle di riso di tipo Japonica, pari a 2.636 tonnellate, fanno segnare una contrazione di 24.593 tonnellate (-89%).

Le esportazioni risultano in aumento di 2.391 tonnellate (+2%), essendo passate dalle 126.383 tonnellate di un anno fa alle 128.774 tonnellate attuali.

L'incremento è determinato dai maggiori volumi di riso Lungo A esportati che ammontano a 67.289 tonnellate, evidenziando un aumento di 14.847 tonnellate (+28%), mentre per i Tondi, i Medi e i Lunghi B si registrano cali, rispettivamente,

di 6.165 tonnellate (-13%), di 4.374 tonnellate (-50%) e di 1.917 tonnellate (-10%).

Nel mese di aprile le consegne verso gli Stati membri hanno riguardato un volume di 47834 tonnellate, il secondo miglior risultato della corrente campagna, portando il totale complessivo a 348.811 tonnellate, in equivalente lavorato, in aumento di 8.271 tonnellate (+2%) rispetto allo scorso anno.

Unione europea

Le importazioni nell'ambito dell'Unione europea si collocano a quasi 1.218.000

tonnellate, in aumento di 192.000 tonnellate (+16%) rispetto alla campagna precedente. Con quasi 123.000 tonnellate il Pakistan è il primo fornitore di riso semilavorato. Con quasi 208.500 tonnellate di riso semilavorato/lavorato, la Cambogia risulta essere il primo Paese fornitore per questo stadio di lavorazione, seguito dal Myanmar con circa 186.000 tonnellate.

Con oltre 202.100 tonnellate i Paesi Bassi risultano essere i maggiori importatori, seguiti dalla Spagna con circa 175.700 ton-

nellate, di cui quasi 72.800 tonnellate di riso Japonica, risultando ampiamente il principale importatore di questa tipologia. La Francia e l'Italia hanno importato, rispettivamente, circa 165.400 e 144.700 tonnellate.

L'export totale ammonta a circa 264.900 tonnellate, in calo di oltre 56.200 tonnellate (-18%) rispetto allo scorso anno.

Con circa 103.700 tonnellate l'Italia si conferma come principale Paese esportatore, seguita dalla Spagna con circa 28.100 tonnellate e dalla Bulgaria con circa 27.100 tonnellate.

IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDOGANATO DAL 1/9/2023 AL 20/7/2024

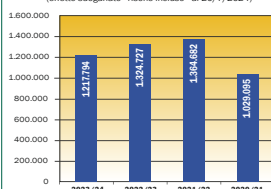
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)

Paesi		Import	Paesi		Export
Paesi Bassi		202.115	Italia		103.666
Spagna		175.747	Spagna		28.082
Francia		165.435	Bulgaria		27.089
Italia		144.743	Grecia		26.596
Belgio		120.372	Belgio		25.586
Portogallo		86.425	Paesi Bassi		23.260
Polonia		78.554	Portogallo		10.699
Germania		60.914	Lituania		6.591
Rep. Ceca		43.454	Polonia		2.407
Svezia		32.911	Rep. Ceca		2.358
Lituania		15.617	Romania		1.647
Grecia		13.912	Germania		1.597
Altri UE		77.595	Altri UE		5.249
TOTALE		1.217.794	TOTALE		264.429
Rotture di riso		377.400	Rotture di riso		8.493

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI

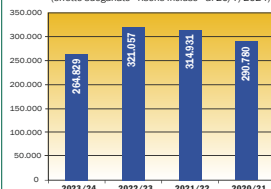
Import UE a 27

(effetto sdoganato - risone incluso - al 20/7/2024)



Export UE a 27

(effetto sdoganato - risone incluso - al 20/7/2024)



TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 23/7/2024

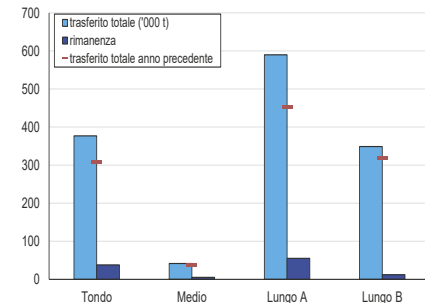
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Sotano	113.755	108.738	95,99%	5.017
Centaro	41.943	39.934	95,21%	2.009
Albi	259.001	227.827	88,20%	31.074
TOTALE TONDO	414.699	376.599	90,81%	38.100
Lido e similari	14.281	13.045	91,35%	1.236
Padano e similari	589	614	104,24%	0
Vialone Nano e similari	14.805	13.102	88,50%	1.703
Viarde Medio	17.135	14.824	87,10%	2.311
TOTALE MEDIO	48.810	41.685	85,40%	5.126
Riba e similari	214.100	203.385	95,00%	10.715
S. Andrea e similari	7.917	7.079	89,42%	838
Roma e similari	83.050	78.841	94,93%	4.209
Bado e similari	33.182	34.887	105,14%	4.255
Achario e similari	123.840	113.908	92,00%	9.932
Carnaroli e similari	140.655	122.517	87,10%	18.138
Viarde Lungo A	36.075	29.121	80,72%	6.954
TOTALE LUNGO A	546.829	509.748	93,16%	55.981
TOTALE LUNGO B	368.817	344.888	93,51%	23.929
TOTALE GENERALE	1.487.155	1.356.620	92,47%	118.560

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

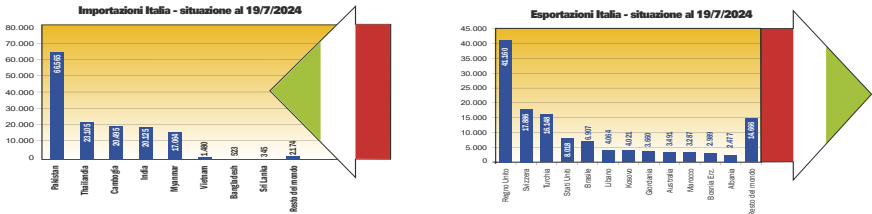
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	309.518	81,99%
Medio	41.668	37.887	90,93%
Lungo A	517.224	452.706	87,53%
Lungo B	360.545	317.952	88,19%
TOTALE	1.296.966	1.118.063	86,21%
2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	385.957	97,23%
Medio	40.224	38.336	95,31%
Lungo A	722.781	664.298	91,91%
Lungo B	346.471	333.543	96,27%
TOTALE	1.506.415	1.422.134	94,41%
2020/2021	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	462.453	448.990	97,09%
Medio	51.149	46.432	90,78%
Lungo A	722.996	660.394	91,34%
Lungo B	305.377	293.214	96,02%
TOTALE	1.541.975	1.449.030	93,97%



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA

Risori	1/7/2024 Min Max	8/7/2024 Min Max	15/7/2024 Min Max	22/7/2024 Min Max
Centauro	448 480	448 480	448 480	N.Q. N.Q.
Omega	406 430	406 430	406 430	406 430
Sole	456 480	456 480	456 480	456 480
Terra	406 430	406 430	406 430	406 430
Selenio	543 575	543 575	543 575	N.Q. N.Q.
Crono e similari	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Sarto e Luna Cl. e sim.	498 575	498 575	498 575	N.Q. N.Q.
Loto	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Leonardo	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
S. Andrea e sim.	720 773	720 773	720 773	720 773
Baldò-Cammee	720 773	720 773	720 773	720 773
Roma-Barone	637 665	641 669	641 669	641 669
Arbore-Volano-CL388	667 715	672 720	672 720	672 720
Carnaroli	655 705	670 720	670 720	670 720
Caravaggio e sim.	618 675	618 675	618 675	618 675
Lungo B	541 575	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.

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

BORSA DI VERCELLI

Risori	2/7/24 Min Max	9/7/24 Min Max	16/7/24 Min Max	23/7/24 Min Max
Selenio	544 576	544 576	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Centauro	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Omega	408(1) 432(1)	408(1) 432(1)	408 432	408 432
Sole	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Terra	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Tipi Ribe	529 576	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Loto e similari	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Leonardo	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Oriolo	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
S. Andrea e sim.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Storia	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Roma e Barone	594(1) 624(1)	642 672	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Baldò e Cammeo	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Arbore - Volano	621 721	621 721	621 721	669 769
CL388	621 721	621 721	621 721	669 769
Carnaroli	573 673	573 673	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Caravaggio e sim.	573 673	573 673	573 673	573 673
Lungo B	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.

(1) Valori nominali (2) Scambi limitati

BORSA DI PAVIA

Risori	3/7/24 Min Max	10/7/24 Min Max	17/7/24 Min Max	24/7/24 Min Max
Sole e similari	450 480	450 480	450 480	450 480
Centauro (originario)	430 480	430 480	430 480	430 480
Selenio	545 575	545 575	545 575	545 575
Lido-Flipper e simil.	545 575	545 575	545 575	545 575
Padano-Argo	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Vialone Nano	1335 1445	1335 1445	1335 1445	N.Q. N.Q.
S. Andrea	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Loto e Biondo	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Diardo-Luna Cl. e sim.	520 575	520 575	520 575	520 575
Augusto-CL007	505 575	505 575	505 575	505 575
Roma	625 675	625 675	625 675	600 700
Arbore-Volano	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Baldò	675 725	675 725	675 725	720 770
Carnaroli	725 770	725 770	725 770	720 770
Similari del Carnaroli	650 675	650 675	650 675	670 700
Lungo B	565 600	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.

(1) nominale

BORSA DI MORTARA

Risori	5/7/24 Min Max	12/7/24 Min Max	19/7/24 Min Max	26/7/24 Min Max
Sole e similari	430 480	430 480		
Centauro	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.		
Selenio	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.		
Vialone Nano	1.300 1.400	1.300 1.400		
S. Andrea	670 770	N.Q. N.Q.		
Lido-Leonardo	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.		
Diardo-Luna Cl. e sim.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.		
Roma e sim.	613 673	613 673		
Baldò e sim.	697 770	N.Q. N.Q.		
Arbore-Volano	640 720	640 720		
Carnaroli	595 720	595 720		
Caravaggio e sim.	593 673	593 673		
Lungo B	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.		

La Commissione prezzi non si è riunita

(1) nominale

BORSA DI MILANO

Risori	2/7/24 Min Max	9/7/24 Min Max	16/7/24 Min Max	23/7/24 Min Max
Volano-Arborio	675 721	675 721	675 721	723 769
Roma	625 673	625 673	625 673	625 673
Baldò	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Carnaroli e similari	675 728	675 728	675 728	690 750
Loto	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Luna Cl.-Arbore-Sim.	520 575	520 575	520 575	520 575
S. Andrea	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Lungo B	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.	N.Q. N.Q.
Vialone Nano	1.335 1.445	1.335 1.445	1.335 1.445	1.335 1.455
Lido-Crono-Sim.	550 576	550 576	550 576	550 576
Baldò e Centauro	430 480	430 480	430 480	430 480
Sole	448 480	448 480	448 480	448 480
Selenio	544 576	544 576	544 576	544 576

(1) nominale

BORSA DI MILANO

Lavorati	2/7/24 Min Max	9/7/24 Min Max	16/7/24 Min Max	23/7/24 Min Max
Arborio	1.821 1.896	1.821 1.896	1.821 1.896	1.821 1.896
Centauro	1.606 1.656	1.606 1.656	1.606 1.656	1.606 1.656
Baldò	1.930 1.980	1.930 1.980	1.930 1.980	1.930 1.980
Ribe	1.495 1.545	1.495 1.545	1.495 1.545	1.495 1.545
S. Andrea	1.950 1.980	1.950 1.980	1.950 1.980	1.950 1.980
Lungo B	1.315 1.345	1.315 1.345	1.315 1.345	1.315 1.345
Vialone Nano	3.100 3.370	3.100 3.370	3.100 3.370	3.100 3.450
Oriolo e similari	1.520 1.520	1.520 1.520	1.520 1.520	1.520 1.520
Grignone - Com.	1.320 1.620	1.320 1.620	1.320 1.620	1.320 1.620
Carnaroli	1.815 1.961	1.815 1.961	1.815 1.961	1.845 2.001
Parbollo Baldò	2.030 2.090	2.030 2.090	2.030 2.090	2.030 2.090
Parbollo Ribe	1.585 1.645	1.585 1.645	1.585 1.645	1.585 1.645
Parbollo Lungo B	1.425 1.455	1.425 1.455	1.425 1.455	1.425 1.455

(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

Responsabile: Giuseppe Pizzi
Tel. 039 99 89 240 Email: giuseppe.pizzi@risicoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957
Editore: Dmedia Group SpA
Proprietà: Ente Nazionale Risi
Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Pubblicità:
PubbliArt srl
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028
publiart@risicoltore.it

Stampa e Distribuzione
Grafica Novaresa
Via Maselli, 2
29030 San Pietro Mozzocco (MC)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 8 agosto 2024
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
dalla volontà dell'Editore e della redazione.
Informazioni a cura del n. 7 (L. 21/2016)
I dati personali appaiono solo in relazione all'attività editoriale dell'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni
momento è possibile avere accesso ai propri dati chiedendo
l'aggiornamento o la cancellazione.



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	tonno	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE
22/23 (aggiornamento al 30/4/2024)	98.094	5.853	77.369	167.485	348.811
21/22 (aggiornamento al 30/4/2023)	84.786	6.278	65.389	184.087	340.540
differenza	13.308	-425	11.980	-16.592	8.271
differenza in %	15,7%	-6,8%	18,3%	-9,0%	2,4%
20/21 (aggiornamento al 30/4/2022)	102.446	9.588	82.678	167.045	361.753

	Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
Prime 10 destinazioni	GERMANIA	94.245	88.159	6.087
	FRANCIA	85.117	106.510	-21.393
	BELGIOLUX	26.230	16.938	9.292
	PAESI BASSI	25.341	24.109	1.233
	SPAGNA	17.103	8.420	8.683
	AUSTRIA	15.803	21.645	-6.842
	POLONIA	14.795	11.781	3.014
	REP. CECIA	12.122	13.931	-1.769
	UNGHERIA	7.432	9.508	-2.076
	DANIMARCA	7.396	7.234	162

Organizzato da



In collaborazione con



Con il patrocinio di



La più grande festa del riso e del risotto italiano

56^a Fiera del Riso

**20 Settembre
13 Ottobre**

Isola della Scala • Verona

**LA NUOVA
FIERA DEL RISO è**
più festa, più gusto, più cultura

fieradelriso.it

Main sponsor

agsm aim
LE MIGLIORI ENERGIE



nico
arricchimento colturale

wolnet
Internet per tutti ovunque

Gruppo Motta e C. S.p.A.
MANIVA

Fungimico

GARDENA FLORIDEA
Sem. piante e sementi

TECHPA

Partner ufficiali

AST
AGRICOLTURA
SOSTENIBILE

Gi.Bi
SISTEMI

MULTI-TECH
INTELLIGENTI E S.A.

Media partner



SPAZIO VIDEO