

# IL RISCITTOLORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

 www.enterisi.it

**IL BILANCIO** Secondo i tecnici del Servizio di Assistenza tecnica (SAT) si registra un diffuso ritardo nella mietitura

## Raccolta del riso promentata dalla pioggia

Al 25 ottobre la raccolta era stimata solo al 50% in Piemonte e in Lombardia; più avanzate le operazioni negli altri areali

### Quant'è importante promuovere il riso

Natalia Bobba

Scoprire, conoscere, valorizzare e consumare il riso italiano attraverso la preparazione di piatti unici che contraddistinguono la nostra gastronomia è una delle missioni dell'Ente Nazionale Risi.

Far avvicinare i consumatori e i cittadini alla realtà risicola nazionale significa scoprire non solo l'aspetto gastronomico, ma anche un mondo agricolo fatto di tradizioni e innovazioni al tempo stesso, di ricerca, di habitat particolari che solo le zone cosiddette umide conoscono, senza dimenticare l'aspetto fondamentale della trasformazione e delle politiche gestionali ed economiche non facili da gestire.

È proprio ciò che è accaduto a Siracusa-Ortigia a fine settembre al primo appuntamento del 67 dell'Agricoltura e della Pesca, fortemente voluto dal ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida.

L'Ente Nazionale Risi (come avrete letto nel numero de "Il Riscitolore" di ottobre), per la durata dell'evento, ha portato la risicoltura nazionale all'attenzione di un pubblico internazionale.

È stato un evento di promozione di grande spessore e alto livello, grazie anche al lavoro encomiabile dei tecnici dell'Ente Nazionale Risi presenti e disponibili a fornire dettagliate informazioni sulla risicoltura italiana e sul prodotto.

Più di 1.000 persone, delle quali molti stranieri, turisti provenienti da tutta Italia e residenti, hanno scoperto un mondo e una realtà fino a pochi istanti prima del tutto sconosciuta e ignorata, come testimoniato dalle tante dichiarazioni di stima rilasciate a fine visita.

Abbiamo così avuto una dimostrazione tangibile di quanto sia importante lavorare sulla promozione del prodotto.

Necessario, quindi, sarà partecipare a eventi culturali, enogastronomici o convegni con grande richiamo di pubblico e partecipare attivamente alle fiere storiche del prodotto e a quelle che verranno istituite.

CONTINUA A PAG. 4

La campagna 2024 sarà probabilmente ricordata per l'abbondanza di pioggia. E la raccolta, purtroppo, ne ha risentito.

I tecnici del Servizio di Assistenza Tecnica (SAT) dell'Ente Nazionale Risi hanno analizzato la situazione della raccolta, delle produzioni e della rispettiva qualità, nelle loro aree di competenza. Le valutazioni agronomiche e quelle sulla qualità del prodotto sono aggiornate al 10 ottobre, mentre la stima della percentuale di raccolta è aggiornata al 25 ottobre.

Nel triangolo del riso e nella provincia di Milano le operazioni di raccolta avevano

interessato solo il 50% della superficie, mentre la percentuale sale al 60% nelle provincie di Ferrara e Rovigo, al 70% in Sardegna e all'80% nelle provincie di Verona e Mantova.

Tra le cause di questo rallentamento, appunto, la pioggia che aveva già determinato in buona parte dell'area risicola lo spostamento in là delle fasi di semina. In linea generale, le produzioni e le rese alla lavorazione risultano inferiori rispetto alla campagna precedente.

A pag. 2



### Risaie in crescita oltre i 226mila ha

Ecco la statistica definitiva delle superfici seminate a riso nel 2024 sulla base delle denunce presentate dai riscitolari. Si conferma quanto stimato lo scorso 20 luglio: abbiamo raggiunto i 226.129 ettari con un incremento di 15.890 ettari (+7,6%) rispetto al 2023, dovuto agli aumenti che hanno interessato la tipologia del Lunghini (+8,3%), dei Tondi (+11,8%) e dei Medi (+69,4%).

A pag. 4

### Cambogia e Myanmar fuori dai PMA? Non prima del 2029

Si parla da anni dell'eventuale uscita di Cambogia e Myanmar dall'elenco dei Paesi Meno Avanzati (PMA) che comporterebbe il ripristino dei dazi di importazione sul loro prodotto. In realtà questa è di là da venire. Per la Cambogia, se non cambia nulla nel frattempo, potrebbe avvenire tra più di quattro anni, all'inizio del 2029.

Per il Myanmar, invece, visto il

colpo di Stato del 2021, si sono dovuti prolungare i tempi della prossima valutazione e la tariffa sarà più lunga di almeno 5 anni.

Stà di fatto che, almeno fino al termine del 2028, la produzione di riso dell'Unione europea dovrà continuare a subire la concorrenza del prodotto importato a dazio zero da Cambogia e Myanmar.

A pag. 3

All'interno

#### Affollato "open day" al Centro Ricerche

Partecipato appuntamento, lo scorso 19 settembre, al Centro Ricerche sul Riso per un incontro di aggiornamento rivolto principalmente ad agricoltori e operatori del settore. Diverse le tematiche affrontate legate al miglioramento varietale, alla gestione ambientale e all'innovazione scientifica in risicoltura.



A pag. 4

#### Il Centro Ricerche protagonista a "Linea Verde"

Domenica 6 ottobre, su Rai Uno, è andata in onda una puntata della celebre trasmissione intitolata "Nelle terre del riso".

Il conduttore Livio Beshir si è mosso in Lomellina, tra le provincie di Pavia, Vercelli e Novara, celebrando il riso, eccellenza agroalimentare del nostro Paese. Agli spettatori è stata, quindi, offerta una visione completa e approfondita del

mondo del riso italiano.

A pag. 5

#### Fiera del Riso da record

La 56ª edizione della manifestazione di Isola della Scala si è confermata come uno degli appuntamenti più rilevanti a livello europeo nel settore del riso e del risotto. Con oltre 350.000 piatti serviti e padiglioni al massimo della loro capienza, la festa dedicata al Riso Nano Valore Veronese (GV) ha registrato numeri in linea con i tempi pre-Covid.

A pag. 7



Da 116 anni protagonista nella coltivazione del riso



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

Azoto a rendimento elevatissimo  
Calcio un elemento prezioso per le piante e per il terreno  
Migliora la naturale fertilità del terreno



PERLKA® SU RISO: GUARDA IL NUOVO VIDEO



alzchem group



# Come sta andando la raccolta del riso?



## Ecco le prime rilevazioni del SAT

### A cura del Servizio di Assistenza Tecnica

I tecnici del Servizio di Assistenza Tecnica (SAT) dell'Ente Nazionale Risi hanno analizzato la situazione della raccolta, delle produzioni e della rispettiva qualità, nelle loro aree di competenza. Le valutazioni agronomiche e quelle sulla qualità del prodotto sono aggiornate al 10 ottobre, mentre la stima della percentuale di raccolta è aggiornata al 25 ottobre. Di seguito sono riportati i dettagli per ciascuna zona di coltura.

#### Sezione di Vercelli

Si stima che la percentuale di superficie raccolta sia del 50%.

Le operazioni di raccolta sono state particolarmente attive nelle aree della Baggia biellese e vercellese, dove il taglio è iniziato in anticipo e, fortunatamente, le scarse produzioni stanno accelerando il processo.

Al contrario, le operazioni di raccolta sono partite in ritardo nel Basso Vercellese perché hanno risentito delle semine tardive.

**A parte Isola della Scala, dove la raccolta è stimata attorno all'80%, negli altri areali è quasi ovunque in ritardo**

In merito alle produzioni, dalle prime informazioni emerge un diffuso malumore tra i risicoltori, generalizzato per l'intero areale della sezione.

Al momento, risulta difficile tirare il calo produttivo rispetto alla scorsa stagione, che sicuramente si verificherà.

Landamento meteorologico molto altalenante sembra aver causato una sma-

laturazione delle coltivazioni piuttosto irregolare, con conseguenti resa alla lavorazione deludenti.

Questo fenomeno è particolarmente evidente per le varietà destinate al mercato interno. Purtroppo, si registrano valori che in alcuni casi scendono al di sotto del 40% di resa in gran interi.

#### Sezione di Novara

Nel Novarese, la raccolta è iniziata a fine settembre, ma ha subito un rallentamento iniziale a causa dell'elevata umidità del risone e l'eccessiva presenza di grana verde. Le piogge frequenti hanno ulteriormente posticipato le operazioni, con possibili ripercussioni negative sulla resa durante la lavorazione e un incremento della percentuale di grani danneggiati. Inoltre, nei mesi di luglio, agosto e settembre, alcuni comuni della zona hanno riportato danni da grandine, variabili da lievi a gravi. In particolare, a Nibbia, frazione del comune di San Pietro Mosezzo,

si sono registrati i danni più consistenti, con alcune risaie che hanno subito perdite vicine al 100%.

Attualmente si stima che sia stato raccolto il 50% della superficie totale, pertanto risulta prematuro effettuare valutazioni oggettive sulle produzioni e sulla qualità. Finora, le varietà più

raccolte appartengono principalmente al gruppo dei Lunghi A da risotto, tipiche del Milanese e Pavesia. Nella provincia di Novara, invece, le varietà più seminate appartengono ai gruppi dei Tondi, Lunghi A da parboiled e Lunghi B, che

**In alcune aree, in particolare nel Novarese, si sono verificati eventi grandinigeni che hanno determinato danni alle coltivazioni di riso**

insieme rappresentano quasi l'80% della superficie risicola della zona.

Per quanto concerne il gruppo dei Lunghi A da risotto, si osservano cambiamenti tra le diverse varietà. Tuttavia, in linea generale, le produzioni e le rese alla lavorazione risultano inferiori rispetto alla campagna precedente. Le fluttuazioni meteorologiche stagionali e gli attacchi di brusione, anche in fase tardiva, hanno avuto un impatto negativo sulle performance di molte varietà di questo gruppo.

Per quanto concerne i risi Tondi, Lunghi A da parboiled e Lunghi B, attualmente si registrano rese alla lavorazione nella norma, mentre le produzioni mostrano un andamento variabile.

#### Sezione di Pavia

La campagna 2024 è iniziata con una primavera caratterizzata da precipitazioni superiori alla media, il che ha portato a un diffuso ritardo nelle semine. Solo i campi seminati a spaglio in acqua hanno rispettato le epoche di semina, mentre le semine effettuate in asciutta si sono estese su un periodo molto più lungo, arrivando fino ai primi di giugno.

Durante il mese di giugno si sono verificati alcuni

eventi grandinigeni, ma non hanno causato danni rilevanti poiché il riso era ancora in fase vegetativa.

L'innalzamento delle temperature a partire dalla seconda metà di luglio e il loro perdurare per tutto il mese di agosto hanno influenzato positivamente lo sviluppo culturale, consentendo di recuperare parte del ritardo accumulato nel ciclo fenologico durante la primavera.

Quest'anno, in tutte le aree risicole della provincia di Pavia, Milano e Lodi, il brusone del riso è stato particolarmente diffuso.

**In linea generale, le produzioni e le rese alla lavorazione risultano inferiori rispetto alla campagna precedente in tutte le aree risicole**

Su alcune varietà tradizionali, in particolare il Vialone Nano e il Carnaroli, i primi attacchi fogliari sono stati osservati all'inizio di luglio, costringendo i risicoltori a effettuare i primi trattamenti fungicidi già all'in-

izio della fase di levata. Successivamente, le alte temperature di luglio e agosto hanno rallentato lo sviluppo delle epidemie di brusone; infatti, la maggior parte delle coltivazioni non presentava sintomi di mal del collo durante la fioritura e nelle fasi successive fino alla fine di agosto. Solo alcune varietà, particolarmente sensibili, sono state colpite in modo significativo dal mal del collo, portando alla formazione di pannocchie sterili.

Il ritorno delle piogge e l'abbassamento delle temperature a inizio settembre hanno favorito lo sviluppo del patogeno, causando in molti casi attacchi tardivi alle pannocchie. Questo ha avuto ripercussioni negative sia sulle produzioni, in particolare nelle coltivazioni meno sviluppate, sia sulle rese durante la lavorazione.

Con l'arrivo di settembre, l'autunno si è manifestato in anticipo. Le condizioni ventose, unite a diversi eventi piovosi, hanno favorito gli allestimenti su circa il 20% della superficie coltivata.

Nelle province di Pavia, Milano e Lodi, la raccolta è iniziata dopo la prima decade di settembre. Le abbondanti piogge hanno notevolmente rallentato le operazioni di raccolta e si stima che sia stato raccolto tra il 50% e il 60% della superficie. Pertanto, è ancora troppo presto per for-

mulare previsioni accurate sulle produzioni. Tuttavia, sono già emerse alcune problematiche segnalate dai risicoltori.

Nelle coltivazioni raccolte finora ad ora è stata riscontrata la presenza di abbondante grana verde e spighetto sterili, segno di un'incompleta maturazione. In generale, le condizioni climatiche sfavorevoli sembrano aver avuto un impatto negativo sulle

produzioni e qualità. In particolare, il gruppo maggiormente colpito è quello dei Lunghi A da interno, mentre gli altri gruppi merceologici mostrano situazioni meno critiche.

Le semine in asciutta, realizzate molto tardi, oltre la seconda metà di giugno, con la speranza di un autunno caldo e soleggiato come in anni passati, mostrano ancora incertezze per quanto riguarda la raccolta.

#### Sezione di Codogno, Ferrara e Ravigo

Nelle province di Ferrara e di Rovigo il raccolto si attesta al 60%; in quest'ultima provincia la maggior parte delle semine sono avvenute tardivamente verso la fine di maggio.

Dalle prime informazioni emergono produzioni inferiori di circa il 10-15% rispetto alla scorsa campagna e rese alla lavorazione leggermente più basse; la riduzione delle produzioni è da attribuire, come accaduto a Verona e Mantova, ad attacchi tardivi di brusone e potrebbe anche essere stata influenzata dalle alte temperature durante la fioritura, che hanno condizionato negativamente la fecondazione, portando a una presenza significativa di chicchi vuoti nelle pannocchie.

#### Ufficio di Isola della Scala, Mantova e Verona

La superficie raccolta si avvicina all'80%. I primi tagli hanno evidenziato produzioni basse, così come anche le rese alla lavorazione. Ad esempio, per il Vialone Nano, la varietà principale di questa zona, le rese in gran interi si collocano tra il 45% e il 50%. La ridotta produzione e qualità sono attribuibili agli attacchi di brusone, che si sono verificati anche in fase tardiva.

#### Ufficio di Oristano - Sardegna

La superficie raccolta si attesta intorno al 70%, con produzioni che risultano soddisfacenti.



Enrico Losi

La Commissione europea ha pubblicato l'aggiornamento delle importazioni di riso lavorato confezionato effettuate nella campagna 2023/2024: emerge un volume complessivo di 469.417 tonnellate, un dato record che supera di quasi 62.000 tonnellate (+15%) il volume della campagna precedente e di circa 49.300 tonnellate (+12%) il volume record precedente che risaliva alla campagna 2019/2020 e che teneva conto anche delle importazioni del Regno Unito.

Le importazioni di prodotto confezionato fino a 5 kg hanno raggiunto il dato da primato di 145.705 tonnellate, facendo segnare un incremento di 22.226 tonnellate (+18%) rispetto alla campagna precedente.

Anche le importazioni di prodotto in confezioni da 5 a 20 kg hanno fatto segnare un valore record che si è attestato a 323.712 tonnellate, con un incremento di 39.754 tonnellate (+14%) rispetto alla campagna precedente.

**DATI UE** Registrato un volume complessivo di 469.417 tonnellate (+62.000 tonnellate, pari a un +15% annuale)

## Importazioni a livelli da record per il riso lavorato confezionato

### Andamento delle importazioni di riso lavorato confezionato

Tipo di confezionamento	Campagna					
	2023/2024	2022/2023	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
	Ue a 27	Ue a 27	Ue a 27	Ue a 28 fino al 31 dicembre 2020	Ue a 28	Ue a 28
Fino a 5 kg	145.705	123.479	119.887	91.903	108.423	73.933
Da 5 a 20 kg	323.712	283.958	289.508	207.430	311.703	250.451
<b>Totale riso confezionato</b> (dati espressi in tonnellate)	<b>469.417</b>	<b>407.437</b>	<b>409.475</b>	<b>299.333</b>	<b>420.126</b>	<b>324.384</b>

lata, con un incremento di 39.754 tonnellate (+14%) rispetto alla campagna precedente.

Considerando entrambi i confezionamenti, la Cambogia si conferma come maggior fornitrice di riso

lavorato confezionato all'Unione europea, paralizzato da un dazio zero, con circa 135.000 tonnellate che rap-

presentano il 29% del totale; altri importanti fornitori sono la Thailandia (96.800 t), l'India (95.500 t)

e il Pakistan (77.400 t). Lo scorso mese abbiamo evidenziato come le importazioni di riso lavorato stiano soppiantando quelle di riso semigrigio; oggi abbiamo constatato che all'andamento delle importazioni di riso lavorato continuano a crescere quelle relative al prodotto confezionato. Ormai è chiaro che il dazio sul riso lavorato, pari a 175 euro alla tonnellata sia per il prodotto sfuso che per quello confezionato, non è in grado di tutelare il riso coltivato nell'Unione europea, neanche in una campagna, come quella passata, che è stata caratterizzata da noli marittimi triplicati rispetto alla norma.

## Cambogia e Myanmar fuori dai PMA? Non prima del 2029

Per l'ex Birmania la trafila sarà ancora più lunga di almeno 5 anni. Intanto continueremo a subire la concorrenza del prodotto importato a dazio zero

Enrico Losi

Da diversi anni si parla dell'eventuale uscita di Cambogia e Myanmar dall'elenco dei Paesi Meno Avanzati (PMA), che comporterebbe il ripristino dei dazi di importazione sul loro prodotto. Ma cosa c'è di concreto? Innanzitutto, è bene specificare che la procedura di uscita dall'elenco dei PMA è molto complessa, coinvolge diversi Organismi e comporta un tempo di attesa che, nella migliore delle ipotesi, dura 9 anni.

L'Organismo preposto a valutare la posizione dei due Paesi è il Comitato per la politica dello sviluppo delle Nazioni Unite che deve considerare i seguenti tre parametri:

- reddito nazionale lordo pro capite;
- indice del patrimonio umano;
- indice di vulnerabilità economica.



nomica.

La valutazione avviene ogni tre anni ed è necessario che sia positiva per due volte consecutive affinché un Paese possa entrare nel periodo transitorio, alla fine del quale avviene l'uscita vera e propria dall'elenco dei PMA.

Nel caso della Cambogia la seconda valutazione positiva è

avvenuta quest'anno, quindi è già partito il periodo transitorio che, su richiesta del Governo cambogiano, è stato prolungato a 5 anni al posto dei canonici 3 anni; quindi, la Cambogia rimarrà nell'elenco dei PMA fino a tutto il 2028.

Per quanto riguarda il Myanmar la situazione era già stata valutata positivamente in due trienni consecutivi, ma il colpo di Stato del 2021 ha motivato il Comitato a resettare le valutazioni positive del 2018 e del 2021 e a rinviare di 3 anni la valutazione del 2024, pur avendo riscontrato dati positivi per tutti e tre i parametri.

La sensazione è che difficilmente il Comitato valuterà positivamente l'uscita del Myanmar dall'elenco dei PMA finché sarà governato dall'esercito e, comunque, dovendo ripartire da zero, il Comitato impiegherebbe almeno 6 anni per formulare le due valutazioni positive triennali e per far partire il periodo transitorio di almeno 3 anni. In definitiva, il Myanmar, nella migliore delle ipotesi, non potrà uscire dai PMA prima del 2033.

Non segue che fino al termine del 2028 la produzione di riso dell'Unione europea dovrà continuare a subire la concorrenza del prodotto importato a dazio zero da Cambogia e Myanmar, mentre dal 2029 il prodotto importato dalla Cambogia sarà gravato dai relativi dazi di importazione che, al momento, sono fissati a 175 euro alla tonnellata per il riso lavorato, a 42,5 euro alla tonnellata per il riso

semigrigio, a 211 euro alla tonnellata per il risone e a 65 euro alla tonnellata per le rotture di riso.

Non sono importi in grado di scoraggiare completamente le importazioni dalla Cambogia, ma sicuramente consentono una riduzione significativa dei flussi che però possono essere irrimediabilmente danneggiati dal prodotto importato a dazio zero dal Myanmar.

In ultima analisi, considerato che Cambogia e Myanmar sono gli unici Paesi Meno Avanzati che hanno il potenziale per esportare massicciamente nell'Unione europea, le misure daziarie possono essere veramente efficaci solo se applicate ad entrambi i Paesi e in contemporanea, così come abbiamo avuto il modo di sperimentare nel triennio di applicazione della clausola di salvaguardia sul riso lavorato di tipo Indica proveniente da Cambogia e dal Myanmar.

# 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](http://www.biani.it)



Alcune immagini dell'incontro di aggiornamento organizzato lo scorso 19 settembre dall'Ente Nazionale Risi presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna

**L'APPUNTAMENTO** E' stata l'occasione per un aggiornamento sulle varie tematiche relative alla coltivazione del riso

## Tanti operatori all'incontro del Centro Ricerche

*Presentate nuove varietà e discusso sul contrasto ai contaminanti e alle infestanti resistenti agli erbicidi*

E. Cantaluppi

In data 19 settembre 2024, Ente Nazionale Risi ha organizzato presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna un ampio e interessante incontro di aggiornamento rivolto principalmente ad agricoltori e operatori del settore, ma aperto anche a un pubblico più vasto, per affrontare diverse tematiche legate al miglioramento varietale, alla gestione ambientale (in particolare alla tematica dei contaminanti inorganici) e all'innovazione scientifica in risicoltura.

L'incontro, che ha visto coinvolto il personale del Dipartimento di Attività Sementiera e Miglioramento Genetico, del Dipartimento di Agronomia e del Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare, nonché il personale del Servizio di Assistenza Tecnica e dell'Ente Risi, ha avuto il carattere di un vero e proprio open day e ha visto la partecipazione di un consistente gruppo di visitatori interessati.

La visita al Centro Ricerche ha avuto inizio con i saluti del presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, e del dirigente di Ricerca, Filip Haxhari. Ai saluti ha fatto seguito la presentazione da parte di Bruno Minicotti, Tecnico dell'Ente per la Provincia di Pavia, delle nuove varietà varietali presenti nel campo che ospita la Rete di Prove Varietali Riso, che l'Ente ha realizzato anche quest'anno, come di consueto, in collaborazione con il CREA. I presenti hanno, quindi, potuto "toccare con mano" e prendere visione di molte nuove varietà in commercio, fornite su base volontaria dai rispettivi costitutori e messe a confronto con le varietà "testimoni", scelte tra le più note e apprezzate per la



scusa categoria. Edoardo Magnani ed Enrico Cantaluppi, del Dipartimento di Miglioramento Genetico, hanno poi illustrato al pubblico presente le modalità e gli obiettivi dell'attività di miglioramento genetico svolta presso il Centro Ricerche, mettendo l'accento sul ruolo della Banca Germoplasma come fonte di variabilità genetica per la ricerca del futuro e sulla sua importanza come patrimonio della risicoltura italiana.

Oltre all'effettuazione di incroci programmati tra parentali scelti in funzione degli obiettivi della ricerca e alla successiva selezione in campo della progenie segregante, i programmi di miglioramento genetico

(breeding) prevedono da alcuni anni anche la realizzazione di molteplici prove esterne allestite in ambienti differenti dell'areale risicolo nazionale tra loro geograficamente distanti; tali prove di campo sono volte a indagare e approfondire le caratteristiche dei genotipi selezionati, così da permettere di validare le scelte effettuate durante il processo di selezione e di verificare la risposta dei genotipi agli stress biotici e abiotici nonché la loro adattabilità alle diverse condizioni ambientali.

Successivamente, Marco Romani, dirigente responsabile del settore di Agronomia, ha presentato le attività svolte dall'Ente Risi in campo agronomico e inerenti alla difesa della coltura. Tra queste attività, Daniele Tenni ha poi approfondito la complessa tematica dei contaminanti inorganici (cadmio arsenico

e nichel) nel riso, spiegando quali condizioni colturali favoriscono un maggior accumulo di tali elementi in granello e quali tecniche agronomiche sono a disposizione per ridurre il contenuto.

È stata, poi, affrontata la difficile questione della prevenzione e della gestione della presenza in campo del nematode galligeno del riso (*Meloidogyne graminicola*), un tema di grande attualità dato che questa specie, che pur non si trasmette attraverso il seme, è ormai diffusa sul territorio, in particolare in provincia di Pavia, arrecando danni anche consistenti alle colture colpite.

Con l'intervento di Eleonora Minicotti è stato affrontato il delicato tema delle infestanti resistenti agli erbicidi: si registrano ormai numerose specie infestanti in risaia che hanno sviluppato resistenze ad al-

cuni dei principi attivi impiegati in risicoltura. Il mancato controllo di queste popolazioni comporta un serio rischio di diffusione delle resistenze e un danno non di poco conto alla risicoltura nazionale.

Proseguendo con l'incontro, Elisa Cadei ha presentato una prova di concimazione svolta presso il Centro Ricerche sul Riso nell'ambito del progetto RISOSOST.

Applicazione di diversi concimi (urea, solfato ammonico e urea con NPBT) è stata sperimentata per valutare la volatilizzazione dell'ammoniacale in parcella concimata su suolo sgrondato e sgrondato. La distribuzione di urea su suolo sgrondato comporta note-

voli perdite di azoto per volatilizzazione, mentre in queste condizioni l'urea addizionata all'inibitore dell'ureasi limita le perdite. In entrambe le condizioni sperimentate, i migliori risultati dal punto di vista emissivo di azoto sono dati dal solfato ammonico.

I partecipanti si sono, quindi, accomodati all'interno degli ambienti annessi al Centro Ricerche, dove Luigi Campanini, del Dipartimento di Attività Sementiera e Miglioramento Genetico, ha trattato diffusamente il tema dell'attività sementiera svolta dall'Ente Risi e della produzione del seme tecnico, introducendo la tematica delle analisi e dei limiti del contenuto di cadmio e arsenico nel prodotto riso, sia nel seme che quello destinato all'alimentazione; tematica poi, quest'ultima, affrontata in maniera più tecnica e dettagliata da Francesca Traverso ed Erika Fantero del Laboratorio Chimico Merceologico.

**Affrontata anche la difficile questione della prevenzione e della gestione della presenza in campo del nematode galligeno**

L'incontro ha, quindi, affrontato un'ampia gamma di tematiche di attualità per il settore risicolo, rappresentando per i presenti un interessante momento di aggiornamento oltre che un'occasione per visitare il Centro Ricerche e scoprire qualcosa in più sulle attività ivi condotte.

### SEGRE DA PAG. 1 - QUANT'È IMPORTANTE LA PROMOZIONE DEL RISI

Per incrementare i consumi di riso italiano sarà anche necessario collaborare con le scuole dell'obbligo primarie e secondarie, istituti scolastici alberghieri, accademie di cucina, facoltà universitarie lavorando sulla formazione dei consumatori dei domani e su chi potrà diventare ambasciatore del nostro prodotto.

Da parte nostra, poi, continueremo ad accogliere, ospitare e accompagnare i visitatori in un percorso stimolante, interessante e coinvolgente al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, aperto a tutti coloro che vogliono scoprire cosa vuol dire "consumare riso italiano" oggigiorno e fien di informare gli ospiti sulle indiscusse qualità di una eccellenza dell'agroalimentare nazionale.



Tanti visitatori che durante il GT di Sisa-Ortiglia hanno visitato lo stand dell'Ente Nazionale Risi esposto a Palazzo Montalto



**TV** La puntata della celebre trasmissione di Rai Uno, intitolata "Nelle terre del riso", è andata in onda domenica 6 ottobre

## Il Centro Ricerche protagonista a "Linea Verde"

*Agli spettatori è stata offerta una visione completa e approfondita del mondo del riso italiano*

**Davide Mantovani**

Il Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi è stato tra i protagonisti indiscussi della puntata di "Linea Verde" andata in onda su Rai Uno domenica 6 ottobre 2024. La puntata, intitolata "Nelle terre del riso", ha offerto un affascinante viaggio in Lomellina, tra le province di Pavia, Vercelli e Novara, celebrando il riso, eccellenza agroalimentare del nostro Paese.

In compagnia del conduttore Livio Beshir, Filip Hachari, responsabile del Dipartimento di Produzione Seme e Miglioramento Genetico, ha mostrato al pubblico le risaie sperimentali dell'Ente presso il Centro Ricerche sul Riso. Du-

rante la visita, è stato illustrato il prezioso lavoro scientifico del Centro, volto a migliorare la qualità e la sostenibilità della produzione risicola: una ricerca volta non solo ad aumentare la resa delle colture, ma anche a preservare le varietà tradizionali di riso e promuovere pratiche agricole rispettose dell'ambiente.

Successivamente Beshir ha visitato la "Sala didattica del riso italiano", dove, affiancato da Cinzia Simonelli, responsabile del Laboratorio di Chimica Mercatologia e Biologia Molecolare, ha approfondito gli aspetti educativi proposti dall'Ente. La sala didattica ha come obiettivo quello di trasmettere la cultura del riso alle nuove ge-



**Nella pagina, diverse immagini riprese dalla puntata di "Linea Verde", andata in onda su Rai Uno domenica 6 ottobre, intitolata "Nelle terre del riso"**

nerazioni, raccontando le diverse fasi della sua lavorazione, dalla semina alla raccolta, fino al piatto. Ed è proprio nel "piatto" che la puntata ha avuto il suo apice grazie all'intervento del-

lo chef Sergio Barzetti, noto volto di Rai Uno, che ha cucinato un risotto nella Kitchen Lab della Sala didattica. Per l'occasione, la nostra cucina è stata trasformata in un set tele-

visivo perfetto, dove Barzetti ha deliziato il pubblico preparando un risotto con ingredienti d'eccellenza, esaltando la qualità del riso italiano.

Questo viaggio televisivo

ha offerto uno spaccato unico della Lomellina, toccando non solo le fasi produttive, ma anche il ricco contesto storico e culturale di quest'area. Tra i luoghi di interesse visitati, spiccano il Castello Visconteo Sforzesco di Vigevano, le sponde del Ticino e la città di Mortara, rinomata per la tradizionale carne d'oca. Un racconto che ha saputo unire storia, natura e gastronomia.

Nel corso della puntata sono state, inoltre, utilizzate numerose immagini di repertorio di proprietà dell'Ente Nazionale Risi, che hanno contribuito ad arricchire la trasmissione, offrendo agli spettatori una visione completa e approfondita del mondo del riso italiano.

**ADAMA**

**HIGHCARD® per MAX-ACE®**

5 Litri

RiceTec  
**MAX-ACE**  
RICE CROPPING SOLUTION

ERBICIDA

ADAMA.COM

NORVEGESI

La soluzione chiavi in mano per un riso più sano, forte ed abbondante.

**BILANCIO** Le superfici seminate a riso sono aumentate di 15.890 ettari (+7,6%) rispetto all'anno precedente

# Risaie crescono: siamo a 226.129 ettari

Incrementi per Lunghi A (+8,3%), Tondi (+11,8%) e Medi (+69,4%), mentre risultano in calo i Lunghi B (-9,2%)

Enrico Losi

È stata elaborata la statistica definitiva delle superfici seminate a riso nel 2024 sulla base delle denunce presentate dai risicoltori: si conferma quanto stimato lo scorso 20 luglio.

Il dato di 226.129 ettari determina un incremento di 15.890 ettari (+7,6%) rispetto al 2023, dovuto agli aumenti che hanno interessato la tipologia dei Lunghi A (+8.299 ettari; +8,3%), dei Tondi (+6.230 ettari; +11,8%) e dei Medi (+5.862 ettari; +69,4%), mentre è risultato in calo il comparto dei Lunghi B (-4.502 ettari; -9,2%).

Se prendiamo in considerazione le superfici dal

1990, il dato del 2024 è perfettamente in linea con il dato medio (226.159 ettari) del periodo preso in esame e si riporta sui livelli registrati nel biennio 2020-2021.

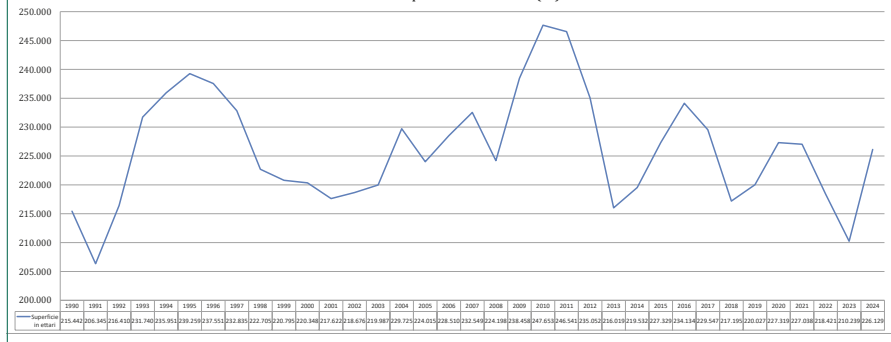
Esaminando i numeri nel dettaglio, risulta che gli incrementi più consistenti hanno riguardato i gruppi "Ribe-Loto" (+13.834 ettari, +46,1%), "Baldo" (+11.711 ettari, +184,7%), "Altri Tondi" (+8.250 ettari, +24,3%) e "Varie Medio" (+5.030 ettari, +159,5%), mentre i cali più significativi hanno interessato i gruppi "Roma" (-11.613 ettari, -98,4%), "Lunghi B" (-4.502 ettari, -9,2) e "Arborio" (-3.762 ettari, -18,7%).



## Dati definitivi Superfici coltivate a riso nel 2024

GRUPPI VARIETALI	Superfici 2024 (ettari)	Superfici 2023 (ettari)	Differenza	
			ettari	%
SELENIO	13.525	14.060	-535	-3,8%
CENTAURO	3.531	5.016	-1.485	-29,6%
ALTRI TONDI	42.172	33.922	8.250	24,3%
LIDO e similari	1.746	2.178	-432	-19,8%
PADANO e similari	244	110	133	120,9%
VIALONE NANO e similari	4.140	3.008	1.131	37,6%
VARIE MEDIO	8.184	3.154	5.030	159,5%
RIBE - LOTO e similari	43.848	30.014	13.834	46,1%
SANDREA e similari	2.240	1.336	904	67,6%
ROMA e similari	191	11.804	-11.613	-98,4%
BALDO e similari	18.052	6.341	11.711	184,7%
ARBORIO e similari	16.375	20.138	-3.762	-18,7%
CARNAROLI e similari	22.190	24.509	-2.319	-9,5%
VARIE LUNGO A	5.013	5.468	-455	-8,3%
LUNGO B	44.678	49.180	-4.502	-9,2%
<b>TOTALE</b>	<b>226.129</b>	<b>210.239</b>	<b>15.890</b>	<b>7,6%</b>
TONDO	59.228	52.998	6.230	11,8%
MEDIO	14.313	8.451	5.862	69,4%
LUNGO A	107.909	99.610	8.299	8,3%
LUNGO B	44.678	49.180	-4.502	-9,2%

Evoluzione superficie a riso in Italia (ha)



**IL BILANCIO** La 56ª edizione si è confermata come uno degli appuntamenti più rilevanti a livello europeo nel settore del riso e del risotto

# Fiera del Riso da record: Isola della Scala si conferma la capitale del risotto italiano

Davide Mantovani

Si è chiusa tra applausi e un trend di crescita positiva la 56ª edizione della Fiera del Riso di Isola della Scala (VR), manifestazione che si riconferma come uno degli appuntamenti più rilevanti a livello europeo nel settore del riso e del risotto italiano. Con oltre 350.000 piatti serviti e padiglioni al massimo della loro capienza, la festa dedicata al Riso Nano Vialone Veronese (GP ha registrato numeri in linea con i tempi pre-Covid, segnando un importante rilancio.

La inaugurata il 20 settembre, la Fiera ha accolto visitatori da tutto il Nord Italia, che hanno potuto apprezzare i numerosi cambiamenti apportati dall'Ente Fiera per questa edizione, conclusi il 13 ottobre.

L'Ente Nazionale Risi è stato tra i protagonisti di primo piano della manifestazione, consolidando il proprio ruolo di partner patrocinante e non solo: oltre alla tradizionale partecipazione alla grande mostra sul riso allestita nella hall della fiera, quest'anno la manifestazione ha destinato all'Ente Risi un ampio stand nel padiglione di ingresso, un'area cruciale di passaggio del pubblico dove presenziano le riserie locali, il Consorzio di Tutela e i partner strategici.

L'Ente Nazionale Risi ha così deciso di dedicare questo spazio all'esposizione della mostra fotografica "La riseria ieri, oggi e domani", una copia di quella realizzata ed esposta negli stessi giorni al G7 di Ortigia, offrendo così anche ai visitatori del Nord Italia l'opportunità di avvicinarsi a questa importante esposizione di immagini.

La mostra fotografica ha saputo catturare l'attenzione del pubblico, illustrando l'evoluzione di 500 anni di storia della risicoltura italiana attraverso un viaggio visivo che mette in luce l'equilibrio fra tradizione e innovazione. Le immagini,



che spaziano dagli antichi metodi di coltivazione all'agricoltura di precisione, invitano a riflettere sul ruolo cruciale del riso nell'economia, nella cultura e nell'ecosistema naturale italiano. Questo dialogo tra passato e futuro offre uno

sguardo ottimistico su una produzione sempre più efficiente e volta alla sostenibilità. Invece, per la mostra sul riso allestita nella hall dal titolo "Fermo gallegza" (Facciamo festa, ndr) - ode alla festa contadina di fine raccolto - l'En-

te Risi ha destinato, oltre che le proprie competenze nell'allestimento, anche alcune piante provenienti dal Centro Ricerche sul Riso come ad esempio i parentali del Vialone Nano, e i prodotti e sottoprodotti della lavorazione. Una mostra

esperienziale in cui non poteva mancare anche un'area immersiva con gli Oculus dell'Ente per la visione di filmati a 360°.

La Fiera del Riso tornerà dal 19 settembre al 12 ottobre 2025, e l'Ente Fiera ha già anticipato l'introdu-

zione di nuove iniziative. «Innovare per offrire un'esperienza sempre nuova e coinvolgente è il nostro obiettivo», ha concluso l'amministratore unico Roberto Venturi, promettendo ulteriori novità per la prossima edizione.



Un paio di immagini della 56ª edizione della Fiera del Riso di Isola della Scala (VR): oltre 350.000 i piatti serviti e padiglioni sempre al massimo della loro capienza

**L'INCONTRO** Sono stati presentati anche i risultati dell'Osservatorio Nazionale sul Consumo di Riso in Italia

## "Il Riso fa Bene", un talk sulla sana alimentazione

Davide Mantovani

Dagli sportivi ai celiaci, dai bambini agli anziani: il riso è al centro dello stare bene. Tanti i temi e le riflessioni ma anche i risultati di ricerche scientifiche emersi martedì 8 ottobre, durante il talk "Il Riso fa Bene" al Paliriso della Fiera del Riso di Isola della Scala (VR).

L'incontro ha visto la partecipazione di sportivi, nutrizionisti ed esperti, con un focus sul benessere olistico inteso come delicato equilibrio tra mente, corpo e alimentazione.

In una dimensione fatta di stare bene e wellness, il riso è un prodotto sempre più apprezzato come testimoniano i risultati dell'Osservatorio Nazionale sul Consumo di Riso in Italia recentemente presentati anche in occasione del G7 di Ortigia a Siracusa: «I tre fattori chiave riconosciuti dagli intervistati come decisivi sul proprio benessere sono: alimentazione sana, gestione dello stress e attività fisica», ha spiegato Cosimo Fini, direttore AstrRicerche - e tra gli alimenti considerati sani e semplici, con riferimento al legame tra il proprio



benessere e alimentazione, spicca il riso indicato come sano, leggero e dall'alto valore nutrizionale da oltre il 70% degli intervistati. Un secondo dato interessante è lo stato d'animo legato al riso: per più del 60% delle persone mette di buon umore ed è legato ai ricordi, ai momenti positivi della propria vita».

Il riso, dunque, contribuisce effettivamente al benessere psico-fisico, inoltre «è naturalmente il prodotto ideale per chi è affetto da alcune patologie - ha spiegato il nostro Filip Haxhary, responsabile del Settore Miglioramento Genetico del Centro Ricerche sul Riso - Durante le nostre ricerche genetiche abbiamo scoperto che alcune varietà di riso italiano hanno un basso indice glicemico, pertanto, sono adatte anche a chi soffre di diabete».

Non solo a basso contenuto di zuccheri, il riso è anche naturalmente senza glutine: «È uno degli alimenti alla base dell'alimentazione quotidiana di un celiaco», ha sottolineato Simone Bertin, presidente di AIC Veneto - Associazione Italiana Celiachia.

Alla tavola rotonda anche docenti e tecnici sportivi che hanno sottolineato lo stretto legame tra nutrizione e allenamento. «Performance sportiva e alimentazione sono strettamente legate», ha chiarito Federigo Schena, docente di Metodi e Didattiche delle attività sportive e Delegato del Rettore per la Didattica e lo Sport all'Università degli Studi di Verona - Vincere e

perdere è anche questione di alimentazione, è un completamento all'allenamento e alla capacità tecnica di un atleta. L'alimentazione non è solo la base per gli sportivi di alto livello perché tutti noi, ogni volta che ci muoviamo, lo facciamo in base all'energia e alla struttura del nostro corpo. Insomma, ci muoviamo anche in base a quello che mangiamo».

Tra i relatori alla tavola rotonda dedicata al riso anche Filippo Gori, nutrizionista dell'Hellas Verona: «Nella dieta dello sportivo il riso ha un ruolo centrale anche se spesso, come carboidrato, viene posto in secondo piano rispetto alle proteine. Invece, i carboidrati e quindi il riso sono il perno della nutrizione sportiva di un professionista e ne influenzano la performance prima e dopo la partita svolgendo sia una funzione energetica sia di recupero».

Presenti al talk "Il Riso fa Bene" anche Roberto Venturi, amministratore unico Ente Fiera; Roberto Magnaghi, direttore Ente Nazionale Risi e Luigi Mirandola, sindaco di Isola della Scala.



L'occasione è stato il 75° anniversario dell'iconico film "Riso Amaro". Il riso è stato presentato in tutte le sue sfaccettature, dalla coltivazione in campo alla valutazione di laboratorio fino alla sua commercializzazione nel mondo

C. Simonelli, M. Romani, E. Losi, F. Hazzani

In occasione del 75° anniversario dell'iconico film "Riso Amaro", Ente Nazionale Risi ha organizzato un incontro di approfondimento con i giornalisti, promosso dall'Ordine dei Giornalisti del Piemonte, dal titolo "Da Riso Amaro a Riso 5.0". L'incontro si è tenuto nell'Aula Magna della Facoltà di Medicina dell'Università del Piemonte Orientale a Novara.

Si è entrati subito nella storica atmosfera di "Riso Amaro" con la proiezione di alcuni spezzoni del film che ha visto protagonisti Silvana Mangano, Vittorio Gassman e Raf Vallone. Sono apparse lontane le atmosfere della campagna vercellese del dopoguerra e delle lotte del mondarso e dei loro canti per alleggerire la fatica del duro lavoro nei campi, che oggi lasciano spazio alla tecnologia e all'innovazione.

Gianfranco Quaglia, nei panni del sapiente moderatore, ha fatto gli onori di casa introducendo i relatori e raccontando alcuni aneddoti sull'evoluzione della filiera culturale oltre che ricordando come in Europa il riso *made in Italy* è riconosciuto per essere il primo come qualità.

La presidente di Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, si è soffermata sull'importanza dell'incontro e della presenza dei giornalisti intervenuti che vanno sempre più formati e informati su tematiche di settore per evitare la diffusione di fake news di sempre più rapida diffusione, dati i moderni mezzi di comunicazione oltremodo capillari.

#### Il mondo del riso

I lavori sono iniziati con una riflessione relativa al mondo che si nasconde dietro un piccolo chicco di riso, con tutte le sue sfaccettature scientifiche, genetiche, agronomiche, genetiche, di impiego in cucina e di impatto ambientale.

Marco Romani, dirigente del Dipartimento di Agricoltura Difesa della coltura, ha aperto i lavori con una presentazione dal titolo: "Il riso sempre più sostenibile: un ventennio di attività del Centro Ricerche". L'intervento ha messo in luce i principali aspetti riguardanti la sostenibilità ambientale, che non deve mai essere disgiunta da quella economica. Nell'ambito dei fattori agronomici, il ricercatore ha evidenziato come la fertilità del suolo, l'efficienza d'uso dei nutrienti e la difesa integrata rappresentino gli elementi essenziali al fine di migliorare il



processo produttivo. In tal senso la tecnica del sovescio, le lavorazioni conservative del suolo e le tecniche di agricoltura di precisione, applicate agli interventi fertilizzanti e ai trattamenti fitoiatrici, sono state considerate in sperimentazioni di lungo periodo svolte al Centro Ricerche e in aziende pilota. I progetti RISTEC e INNOVAVEDRICE, hanno permesso di approfondire tutti i risvolti delle tecniche in questione.

#### Sostenibilità e utilizzo dell'acqua

Sul tema ambientale, l'utilizzo razionale dell'acqua è stato al centro delle attività di ricerca del Settore di Agronomia del CRR. Gli approfondimenti sono partiti dalla caratterizzazione a 360 gradi di tutti gli aspetti agronomico-ambientali dei due sistemi di coltivazione più diffusi, la semina in acqua e la semina interrata, avvenuta con i progetti BIOGESTECA e POLORISO, per arrivare all'innovazione dei sistemi di gestione dell'acqua denominata AWD, ovvero alternanza programmata di periodi di asciutta e di sommersione.

Tale tecnica è stata considerata nell'ambito del progetto internazionale MED-WATERICE e di quello fi-

## L'INCONTRO Promosso dall'Ordine dei Giornalisti del Piemonte, si è tenuto nell'Aula Magna dell'Università del Piemonte Orientale. Da Riso Amaro a Riso 5.0. Il cereale e la sua commercializzazione nel mondo

La presidente di Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, ha sottolineato



I relatori che hanno partecipato all'incontro di approfondimento dal titolo "Da Riso Amaro a Riso 5.0". Sopra, l'intervento di Cinzia Simonelli

nanzato da Regione Lombardia RISVAGEST. Le mutue condizioni di disponibilità della risorsa idrica richiedono una particolare attenzione per il suo impiego non solo nel periodo culturale, primaverile-estivo, ma anche in quello inter-culturale. La sommersione invernale delle risaie, oltre ad aumentare la biodiversità del territorio, ha una positiva influenza sulla ricarica della falda, fondamentale per alimentare tutta la rete dei fontali. Sempre con il progetto RISTEC è stata intrapresa una impegnativa sperimentazione che, tra l'altro, ha riportato come la sommersione in-

vernale sia anche in grado di ridurre le emissioni di metano dalla risaia. Emissioni di metano mitigabili con un'incorporazione dei residui culturali nel suolo più lontana possibile dalla sommersione estiva della risaia, in modo da permettere una loro degradazione in ambiente aerobico. Il progetto RICENERGY, condotto nella piattaforma di lungo periodo di Vercelli e finanziato dalla Regione Piemonte, ha portato risultati chiari su quest'ultimo aspetto.

Infine, sul tema della sostenibilità stata assumendo un ruolo sempre maggiore la gestione dei contaminanti inorganici, quali cadmio,

arsenico e nichel. Le attività del Centro Ricerche relative al monitoraggio, alla sperimentazione e alla divulgazione delle linee guida per la loro gestione sono iniziate nel 2003 e hanno permesso il sostegno dell'intera filiera risicola.

In tutte le attività del CRR hanno sempre rivestito un ruolo importante le collaborazioni con la Università di Torino, Milano e Piacenza, permettendo con un approccio complementare e multidisciplinare di ottenere una visione completa degli effetti delle tecniche agronomiche studiate e proposte.

#### Il mercato del riso

La parola è poi passata a Enrico Losi, responsabile dall'Area Mercati, che ha fatto una panoramica sul settore del riso in Italia, evidenziando come il nostro settore, pur risultando molto piccolo rispetto a quelli dei principali produttori mondiali di riso, risulti leader in Europa e si posizioni dietro solo agli Stati Uniti nell'ambito dei Paesi a economia avanzata. Poi, il suo intervento si è focalizzato sulle peculiarità delle varietà italiane che rendono unico il nostro prodotto. Infatti, il riso italiano, diversamente dal prodotto commercializzato nel resto del mondo,

non può essere in alcun modo considerato una commodity, ovvero un bene fungibile, in quanto è rappresentato da tante varietà diverse tra loro, ma soprattutto diverse da quelle coltivate fuori dal nostro territorio. Infine, ha evidenziato il significativo aumento dei consumi di riso in Italia nell'arco degli ultimi 20 anni e la necessità di continuare a soddisfare l'aumento della domanda tramite la ricerca di nuove varietà più produttive, che possono essere ottenute più rapidamente con l'utilizzo delle Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA), e tramite una maggior conoscenza delle preferenze dei consumatori italiani che, tre anni fa, ha motivato l'Ente Nazionale Risi, insieme all'Ente Fiera di Isola della Scala e al Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Valione Veronese, a dare vita all'Osservatorio Nazionale sul consumo di riso in Italia.

#### La classificazione e la qualità del riso

La presentazione di Cinzia Simonelli, responsabile del Laboratorio di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare, ha avuto come titolo "Riso Italiano: qualità e salubrità" e ha avuto lo scopo di avvicinare i diversi aspetti della qualità all'ali-

mento riso e di stabilire se vi sono criticità. Dopo una prima classificazione delle diverse strade per definire la qualità di un alimento, esse vengono presentate in rassegna singolarmente partendo dalla valutazione nutrizionale che permette di riportare in etichetta le quantità dei diversi nutrienti: carboidrati, proteine, grassi, vitamine, sali minerali... Nell'ambito delle componenti nutrizionali è noto che l'amido risulta essere il principale costituente del riso con le sue due componenti: amilopectina e amilosio. È proprio quest'ultimo che con il suo tenore permette di effettuare delle valutazioni in merito al destino di mercato di ogni singola varietà. Se si ha un basso contenuto di amilosio solitamente il granello ha un aspetto tondo ed è ottimale per minestre, dolci e, se cristallino, per la preparazione del sushi. Riso a medio contenuto di amilosio sono ottimali per la preparazione dei risotti o per piatti tipici della tradizione, mentre risi ad alto contenuto di amilosio presentano un granello lungo e affusolato (i cosiddetti lunghi B) e sono ottimali per la preparazione di insalate. Importatissima per la messa in commercio del riso è la valutazione della qualità merceologica, nel rispetto dei parametri riportati nella Legge del Mercato Interno (D.Lgs. 131/2017) per le simportazioni difettose. Il D.Lgs. 131/2017 riporta una chiara distinzione tra tipologie di riso: varietà classiche, tradizionali e generiche. Queste ultime vengono classificate in base all'aspetto del granello, in particolare le loro biometrie (lunghezza e rapporto lunghezza/larghezza), determinate in Laboratorio con un analizzatore di immagini, e si suddividono in Longi, Medi, Lunghi A e Lunghi B. La qualità merceologica delle varietà che vogliono rientrare nelle tipologie tradizionali non può prescindere

### Il Cda dell'Ente Risi ha incontrato l'assessore Bongioanni

Il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Nazionale Risi ha avuto un incontro con il nuovo assessore al Commercio, Agricoltura e cibo, Parchi, Caccia e Pesca, Peste suina di Regione Piemonte, Paolo Bongioanni.

Diverse le tematiche di cui si è parlato, in particolare, della richiesta di una legge del Deflusso Ecologico con l'obiettivo di individuare soluzioni che possano evitare danni al territorio risicolo.





la Magna della Facoltà di Medicina dell'Università del Piemonte Orientale a Novara

# Male bianco spiegato ai giornalisti

L'importanza dell'informazione per evitare la diffusione di fake news

(come vuole la Legge) della valutazione che in fitopatologia, della perla e della consistenza. Quest'ultima, unitamente alla colossità, rappresenta un'interessante valutazione strutturale (testure) del comportamento in cottura delle singole varietà; questi due parametri, inoltre, sono strettamente correlati ai parametri della qualità sensoriale: masticazione e aderenza. Fondamentale per definire il comportamento in cottura è il tempo di gelatinizzazione, strettamente correlato al tempo di cottura di ogni singola varietà. Un approccio fondamentale per definire la qualità dell'alimento riso è l'analisi sensoriale. Il Laboratorio di Ente Nazionale Risi è stato pioniero in questa branca analitica, con la messa a punto, nel 2007, di un'analisi descrittiva con giudici esperti al fine di poter discriminare la peculiarità delle diverse tipologie di riso. Inoltre il Laboratorio ha recentemente messo a punto un'analisi sensoriale sul risotto, rendendo così possibile esplorare anche la qualità del prodotto finito ottenuto con il riso.

Sempre più di interesse

sono le analisi genetiche, per fornire una garanzia anche a livello molecolare sull'assenza di OGM e sull'identificazione varietale genetica. Il Laboratorio, proprio per farsi portavoce della qualità sul territorio nazionale, collabora con l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (IC-CP) e i Carabinieri Tutela Agroalimenti, incrementando di Parma, Torino e Verona per l'esecuzione delle analisi delle diffeabilità sui campioni posti in commercio. La presentazione si è conclusa con una riflessione sulle attività di controllo e sui potenziali rischi, fortunatamente esigui rispetto ad altri comparti agricoli, per la filiera riso.

## Il miglioramento genetico del riso

A chiudere la carrellata dei relatori Filip Dhakar, dirigente del Dipartimento di Produzione Seme e Miglioramento Genetico, con

un'interessante presentazione sulla storia e prospettive future del miglioramento genetico del riso in Italia. La coltivazione del riso è iniziata oltre 2000 anni fa e da allora questo cereale è diventato uno degli alimenti cardine dell'alimentazione umana, ma la sua diffusione nel "Vecchio Continente" e in Italia in particolare, è avvenuta solo in tempi relativamente recenti, tra il XV e il XVI secolo, benché questo prodotto fosse in commercio in Italia per scopi prevalentemente medicinali già dall'antichità.

L'espansione della coltivazione di questo cereale in Italia è attribuita alla sua maggiore produttività rispetto al frumento e soprattutto alla possibilità di utilizzare terreni paludosi non adatti o non destinati ad altre colture. Il riso è stato considerato una "pianta rinascimentale" perché ha contribuito alla rinascita economica, divenendo presto un alimento strategico

anche per l'Occidente. Se per secoli nel nostro Paese è stata coltivata una sola varietà, denominata "Nostrale", dalla seconda metà del XVIII e per tutto il XIX secolo ne sono state introdotte altre da ogni parte del mondo, altre per far fronte alla piaga del Brucismo; ma è solo dagli inizi del XX secolo che il miglioramento genetico viene posto su basi scientifiche, utilizzando anche la tecnica dell'incrocio artificiale (1925). Grazie all'attività della Stazione Sperimentale di Cerealicoltura e delle Colture Ibride di VerCELLI, in seguito, a quella di Ente Nazionale Risi, e al contributo dei costitutori privati, si è giunti ai giorni nostri con una notevole diversificazione del mercato per numero di varietà in commercio e tipologie di granello, e all'introduzione di risi dotati di tolleranza agli specifici erbicidi.

Oggi l'attività di breeding è rivolta a una maggiore adattabilità alle avverse condizioni ambientali e a un aumento dell'efficienza d'uso dei fertilizzanti, senza trascurare la qualità del prodotto e le esigenze dei consumatori (risi a basso indice



L'intervento di Enrico Losi, responsabile dell'Area Mercati dell'ENR

Glicemico e con ridotto contenuto di cadmio e arsenico), nell'ottica di una riduzione dell'impiego di input chimici e delle emissioni inquinanti e per far fronte agli effetti dei cambiamenti climatici. L'intervento di Haxhisi si è concluso presentando gli obiettivi e i primi promettenti risultati ottenuti dalla ricerca condotta a questo proposito da Ente Nazionale Risi.

A termine lavori si è tenuto un dibattito tra i presenti che ha toccato diverse tematiche che hanno suscitato molta curiosità, come l'impiego e l'utilità del fitonero per velocizzare la creazione di nuove varietà. Gianfranco Quaglia ha posto l'attenzione sulle differenze e peculiarità zone italiane dove avviene la coltivazione del riso rammentando che il seme di qualità spesso arriva dalla Sardegna, nella zona intorno a

Oristano dove le piangioni di eucalipto fungono da frangivento per proteggere le coltivazioni. Si è toccato il tema del consumo del suolo per la costruzione di capannoni e della diffusione dell'agro-vitacolo è stato spiegato, da Natalia Bobba, come l'Ente Nazionale Risi abbia a cuore la difesa della coltivazione. Sempre di interesse dopo l'annata scottata del 2022 è la risalita del cuneo salino nelle zone critiche di Porto Tolle, Grosseto e nella Piana di Sibar: la situazione sembra essere in recupero.

Il convegno si è concluso con i saluti di Gianfranco Quaglia che ha rammentato un detto secondo cui coltivare il riso sopra al 45° parallelo sia stato definito un "illogico agronomico", ma l'abilità degli agricoltori ha dimostrato che non solo è possibile, ma è realizzabile coltivando riso di qualità.

## Il 29 novembre si presentano i risultati del Progetto RISOSOST

Il 29 novembre alle ore 14, presso il Centro Ricerche sul Riso a Castello d'Agogna, si terrà il convegno conclusivo del progetto RISOSOST "Percorsi agronomici innovativi per una risicoltura sostenibile", finanziato da Regione Lombardia all'interno della misura 16.2.01 del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022 "Progetti pilota e sviluppo di innovazione". Sarà l'occasione per presentare i risultati ottenuti dalle sperimentazioni condotte in tre aziende partner del progetto, con lo scopo di individuare tecniche valide a ridurre le emissioni di metano, migliorare la fertilità del suolo e l'efficienza d'uso del concime azotato.

Moderatà da Marco Romani, dirigente del Dipartimento di Agronomia e Difesa della coltura del Centro Ricerche sul Riso, sono previsti tre interventi di diversi relatori. Dopo i saluti del presidente di Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, del direttore generale dell'assessorato Agricoltura di Regione Lombardia, Andrea Massari e del consigliere segretario dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali di Milano, Giovanni Molina, si entrerà nel merito del progetto.

Si parlerà, innanzitutto, delle concimazioni di copertura e volatilizzazione dell'azoto. Due gli interventi dedicati che faranno una valutazione dell'effetto di differenti concimi azotati sulla volatilizzazione di ammoniaca durante le concimazioni di copertura del riso con di-

verse condizioni di umidità del suolo (concimazione su suolo asciutto, drenato e sommerso): Elisa Cadei (ENR) introdurrà l'attività sperimentale con la presentazione di "Piano sperimentale, descrizione dei fertilizzanti, gestione della prova e risultati produttivi"; mentre Alisea Seren Rosso e Martina Friuli (UNITO) si occuperanno di "Effetto della tipologia di fertilizzazione e gestione dell'acqua sulla volatilizzazione dell'ammoniac".

Altri due interventi affronteranno la tema "Innovazione della semina in acqua" parlando di sommersione invernale e AWD (quattro alleate nel migliorare la gestione della risicoltura invernale); mentre le emissioni di metano: Arianna Facchi (INIMI) spiegherà il "Monitoraggio degli aspetti idrologici e relativi alla tecnica AWD e sommersione invernale"; mentre Lucia Crosato (UNITO) affronterà l'argomento "Adozione della sommersione invernale e AWD per la mitigazione delle emissioni di metano".

A seguire, due interventi su "Ottimizzazione del bilancio del carbonio in risaia": Marco Romani elencherà i "Benefici agronomici di un sovescio di leguminosa in precessione alla semina interrata del riso"; Daniel Said-Pullicino (UNITO), invece, i "Benefici ambientali" di tale tecnica.

Le conclusioni del convegno saranno affidate a Francesco Vidotto e Giovanni Daghetta che spiegheranno "Cosa portiamo a casa grazie a questo progetto".



La recente visita in campo per il progetto RISOSOST

## MAX-ACE e HIGHCARD, la coppia vincente del riso

Da Adama e RiceTec arrivano un nuovo erbicida per il controllo delle principali graminee presenti in risaia e un ibrido tollerante, in grado di resistere meglio al trattamento e fornire rese superiori fino al 30% rispetto a un riso convenzionale

Dopo il sistema FULLPAGE® Rice Cropping Solution con POSTSCRIPT® 80 XL, arriva una nuova accoppiata vincente per le risaie italiane. Da quest'anno, Adama ha posto in commercio anche nel nostro paese HIGHCARD®, l'erbicida studiato appositamente per MAX-ACE®, il nuovo ibrido di riso creato da RiceTec e commercializzato in Italia da Norveris. Una soluzione lanciata due anni fa negli Stati Uniti e che va a completare l'offerta di risi tolleranti a uno specifico erbicida. ECC0875 MA, ibrido MAX-ACE®, come già i due ibridi appartenenti alla tecnologia FULLPAGE®, è classificabile come Lungo B, con ciclo medio-precocce e semina tardiva (25 aprile-20 maggio). Si distingue per un'elevata vigoria, buona resistenza alle malattie e

alta competitività verso le infestanti. Ma la sua caratteristica principale è ovviamente la tolleranza verso il nuovo erbicida HIGHCARD®, prodotto da Adama e composto da Quizalofop-P-ethyl ed il suo safer isoxadifen etile. L'ibrido MAX-ACE® sopporta bene HIGHCARD®, riversisce più rapidamente dopo il trattamento grazie all'elevato potere desossificante e affronta con minori problemi periodi di stress climatico che doversero verificarsi dopo la distribuzione dell'erbicida. Assieme, il sistema MAX-ACE® e HIGHCARD® consentono il contenimento totale di infestanti graminee, fornendo produzioni che possono superare anche del 30% quelle di un riso convenzionale.

Scopri di più su: [www.adama.com](http://www.adama.com)

MAX-ACE®  
HIGHCARD® per MAX-ACE

RiceTec  
MAX-ACE®

ADAMA

**IL CONVEGNO** Era dedicato alle sfide e alle opportunità della risicoltura nell'Oristanese

## L'Ente Nazionale Risi interviene alla Sagra del Riso di Simaxis

Sabato 12 ottobre, nell'ambito della 30ª edizione della Sagra del Riso di Simaxis, l'Ente Nazionale Risi si è partecipato al convegno organizzato dalla Pro Loco locale, dedicato alle sfide e opportunità della risicoltura nell'Oristanese. Giuseppe Pisutu, in

raccontando l'importanza della provincia di Oristano nel panorama risicolo sardo, sottolineando come oltre il 90% della produzione regionale si concentri proprio in questa zona. Pisutu ha evidenziato la necessità di difendere e valorizzare

questo patrimonio agricolo, ricordando che con i suoi 3.998 ettari di risaie, l'Oristanese si conferma il fulcro della risicoltura sarda. Tra i temi trattati durante il convegno, sono emersi i problemi legati ai costi di trasporto e alla viabilità rurale, con parti-

colare riferimento all'appello lanciato da un produttore, che ha sottolineato come l'esportazione fuori dall'isola risulti penalizzante per gli agricoltori a causa degli alti costi logistici. Il convegno ha visto anche interventi su tematiche nutrizionali, con



la biologia nutrizionista Giulia Mugheddu che ha approfondito le proprietà benefiche del riso, e riflessioni sulla sostenibilità ambientale e le opportunità future per il settore risicolo sardo, confermando l'importanza di un approccio strategico e sostenibile per la crescita del comparto.

**L'EVENTO** Alla IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

## Riso in mostra a Sofia, in Bulgaria

Dal 16 al 22 novembre 2024 si terrà a Sofia in Bulgaria, la IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. La rassegna di quest'anno mira a presentare la cucina italiana con le sue radici tradizionali e il riconosciuto ruolo della Dieta Mediterranea per la tutela della salute, nel quadro di uno stile di vita sano, equilibrato e

sostenibile.

L'ambasciata d'Italia, l'Istituto Italiano di Cultura, l'ITA (Italian Trade Agency) in Bulgaria, l'Accademia della Cucina Italiana in Bulgaria e l'Ente Nazionale Risi, organizzano il 19 novembre presso l'Hotel Hilton di Sofia una conferenza che ha per tema il riso italiano, la sua coltivazione, i benefici e

il suo utilizzo in cucina. Ad accompagnare la conferenza, e per tutta la settimana, sarà esposta la mostra fotografica "La risaia ieri, oggi e domani" realizzata dall'Ufficio Eventi e Comunicazione dell'Ente Nazionale Risi col patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste.

**La risaia ieri, oggi e domani**  
The rice field yesterday, today and tomorrow

Il risicolo italiano è un patrimonio culturale e gastronomico che ha permesso di creare una cucina sana e nutriente. La risicoltura italiana è un settore che ha investito in ricerca e sviluppo per migliorare la qualità del prodotto e ridurre l'impatto ambientale. La risicoltura italiana è un settore che ha investito in ricerca e sviluppo per migliorare la qualità del prodotto e ridurre l'impatto ambientale.

## Bloc notes

di Fabrizio Filiberti

### Sommerse invernale delle risaie - Intervento ACA22 - Impegno aggiuntivo

Come previsto dal bando appeso con I.D. n. 200 del 19/03/2024 e s.m.i., si ricorda che, per l'intervento ACA22 - Impegno aggiuntivo - Sommerse invernale delle risaie, il beneficiario deve comunicare con almeno 5 giorni di anticipo l'inizio del periodo di sommersione (di durata almeno pari a 60 giorni) e gli appezzamenti interessati, tramite l'apposita funzione per la comunicazione di avvio di operazioni in campo disponibile sull'applicativo SIAP utilizzato per la presentazione delle domande.

Alla comunicazione deve essere allegata l'attestazione della disponibilità del Consorzio irriguo a fornire l'acqua necessaria per le

operazioni (per i periodi indicati, o dalla dichiarazione del richiedente di disporre autonomamente dell'acqua necessaria all'attuazione dell'impegno aggiuntivo).

Per periodi di sommersione differenziate devono essere inviate più comunicazioni, con l'indicazione delle rispettive superfici. Le eventuali comunicazioni di ret-

tifica (aggiornamenti dei dati precedentemente comunicati) possono essere trasmesse anche con meno di 5 giorni di preavviso.

Qualora non sia possibile effettuare la comunicazione di rettifiche, l'eventuale rinvio dell'operazione va comunicato all'Ufficio competente per l'istruttoria, anche soltanto per le aree brevi (e-mail, telefono).

Il pagamento per l'impegno aggiuntivo "sommerse invernale delle risaie" potrà essere riconosciuto, in caso di esito positivo dell'istruttoria, soltanto per gli appezzamenti che siano stati associati a tale im-

pegno aggiuntivo nella domanda annuale e siano stati oggetto di una comunicazione di avvio della sommersione invernale.

### ISMEA - Generazione Terra 24

In data 18 settembre, il Consiglio di amministrazione ISMEA ha deliberato il proprio programma informativo per la Generazione Terra 2024.

Il periodo di apertura dello sportello è fissato dalle ore 12 di mercoledì 30 ottobre 2024 alle 12 di venerdì 29 novembre 2024. La misura, gestita da ISMVEA, è finalizzata a favorire lo sviluppo e il consolidamento di superfici condotte da giovani imprenditori nell'ambito di un'attività imprenditoriale agricola, e all'avvio di una nuova impresa agricola mediante l'acquisto di un terreno.

Le risorse finanziarie complessivamente destinate alla misura sono pari a 80 milioni così allocati:

- 35 milioni di euro destinati a Giovani imprenditori agricoli e



Giovani startupper con esperienza per operazioni fondiarie localizzate nel Centro-nord (Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Adige, Valle d'Aosta, Veneto, Lazio, Marche, Toscana e Umbria);

- 35 milioni di euro destinati a Giovani imprenditori agricoli e Giovani startupper, con esperienza per operazioni fondiarie localizzate nel Sud-Isola (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia);

- 10 milioni di euro destinati ai Giovani startupper con titolo.

## IL TROVAUFFICIO



### Servizio di Assistenza Tecnica

Territorio	Tecnica	Sette in lavoro
327 25 24 514	Eleonora Spigolon	Pavia
328 10 25 138	Alessandra Ingilini	Novara
334 10 28 516	Alice Scarci	Monza
338 40 25 361	Enrica Martini	Novara
338 40 25 362	Ilaria Bertoni	Novara
338 40 25 363	Laura Serravalle	Novara
338 40 25 365	Simona Palla	Novara
337 10 40 449	Adriana Riccardi	Novara
338 10 44 938	Debora Scavini	Calgiano

**Sede Sede Centrale**  
Indirizzo Via San Vittore, 40  
Città 20123 Milano  
Telefono 02 8683111  
Fax 02 8685530  
E-mail info@entersiti.it

**Sede Sede Operativa**  
Servizi Emisioni certificati  
Dichiarazione esp.  
Raccolta denunce e documenti  
Telefono 0161 251033  
Fax 0161 251209  
E-mail nicholas@entersiti.it

**Sede Sezione di Novara**  
Indirizzo Via Ravizza, 4  
Città 28100 Novara  
Telefono 0161 252085  
E-mail sezione@entersiti.it

**Sede Sezione di Vercelli**  
Indirizzo P.za Zangnelli, 14  
Città 13100 Vercelli  
Telefono 0161 251031  
Fax 0161 212030  
E-mail sez.vercellis@entersiti.it

**Sede Ufficio di Mortara c/o CSR**  
Indirizzo Strada per Ceresola 4  
Città 27100 Castelletto d'Agogna  
Telefono 0384 256204  
Fax 02 30132984  
E-mail uff.mortara@entersiti.it

**Sede Servizio resa c/o Sala Contrattazione**  
Indirizzo Piazza Veste 3  
Città 27106 Mortara  
E-mail resa.mortara@entersiti.it

**Sede Sede Operativa**  
Servizi Emisioni certificati  
Dichiarazione esp.  
Raccolta denunce e documenti  
Telefono 0161 251033  
Fax 0161 251209  
E-mail nicholas@entersiti.it

**Sede Sezione di Novara**  
Indirizzo Via Ravizza, 4  
Città 28100 Novara  
Telefono 0161 252085  
E-mail sezione@entersiti.it

**Sede Sezione di Vercelli**  
Indirizzo P.za Zangnelli, 14  
Città 13100 Vercelli  
Telefono 0161 251031  
Fax 0161 212030  
E-mail sez.vercellis@entersiti.it

**Sede Ufficio di Mortara c/o CSR**  
Indirizzo Strada per Ceresola 4  
Città 27100 Castelletto d'Agogna  
Telefono 0384 256204  
Fax 02 30132984  
E-mail uff.mortara@entersiti.it

**Sede Servizio resa c/o Sala Contrattazione**  
Indirizzo Piazza Veste 3  
Città 27106 Mortara  
E-mail resa.mortara@entersiti.it

**Sede Ufficio di Oristano**  
Indirizzo Via Enrico Mattei, 92  
Città 09170 Oristano  
Telefono 0703 79641  
E-mail uff.oristano@entersiti.it

**Sede Sede Operativa**  
Servizi Emisioni certificati  
Dichiarazione esp.  
Raccolta denunce e documenti  
Telefono 0161 251033  
Fax 0161 251209  
E-mail nicholas@entersiti.it

**Sede Sezione di Novara**  
Indirizzo Via Ravizza, 4  
Città 28100 Novara  
Telefono 0161 252085  
E-mail sezione@entersiti.it

**Sede Sezione di Vercelli**  
Indirizzo P.za Zangnelli, 14  
Città 13100 Vercelli  
Telefono 0161 251031  
Fax 0161 212030  
E-mail sez.vercellis@entersiti.it

**Sede Ufficio di Mortara c/o CSR**  
Indirizzo Strada per Ceresola 4  
Città 27100 Castelletto d'Agogna  
Telefono 0384 256204  
Fax 02 30132984  
E-mail uff.mortara@entersiti.it

**Sede Servizio resa c/o Sala Contrattazione**  
Indirizzo Piazza Veste 3  
Città 27106 Mortara  
E-mail resa.mortara@entersiti.it

**Sede Ufficio di Oristano**  
Indirizzo Via Enrico Mattei, 92  
Città 09170 Oristano  
Telefono 0703 79641  
E-mail uff.oristano@entersiti.it

**Sede Sede Operativa**  
Servizi Emisioni certificati  
Dichiarazione esp.  
Raccolta denunce e documenti  
Telefono 0161 251033  
Fax 0161 251209  
E-mail nicholas@entersiti.it

**Sede Sezione di Novara**  
Indirizzo Via Ravizza, 4  
Città 28100 Novara  
Telefono 0161 252085  
E-mail sezione@entersiti.it

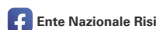
**Sede Sezione di Vercelli**  
Indirizzo P.za Zangnelli, 14  
Città 13100 Vercelli  
Telefono 0161 251031  
Fax 0161 212030  
E-mail sez.vercellis@entersiti.it

**Sede Ufficio di Mortara c/o CSR**  
Indirizzo Strada per Ceresola 4  
Città 27100 Castelletto d'Agogna  
Telefono 0384 256204  
Fax 02 30132984  
E-mail uff.mortara@entersiti.it

**Sede Servizio resa c/o Sala Contrattazione**  
Indirizzo Piazza Veste 3  
Città 27106 Mortara  
E-mail resa.mortara@entersiti.it

**Sede Ufficio di Oristano**  
Indirizzo Via Enrico Mattei, 92  
Città 09170 Oristano  
Telefono 0703 79641  
E-mail uff.oristano@entersiti.it

Seguici su



L'INTERVISTA **Giuse Ricchebuono è chef del ristorante Vescovado, una Stella Michelin, affacciato sul golfo di Noli**

# «Risotto, un piatto che dà grandi soddisfazioni»

Le sue proposte hanno come primo obiettivo esaltare e far conoscere i sapori e i profumi della Liguria

Paola Picco

Siamo a Noli, affacciati su uno dei tratti più affascinanti del Ponente ligure. È la Liguria più vera, silenziosa e rilassante, aspra e un po' selvaggia, che non ha avuto fondamenti in studi specifici ma che è cresciuto col tempo.

no. Ci racconta che aiutava la mamma in un piccolo negozio di generi alimentari. Un amore, quindi, quello di Ricchebuono per la cucina decisamente ancestrale che non ha avuto fondamenti in studi specifici ma che è cresciuto col tempo.

**«Il riso? È l'unico ingrediente che uso in cucina che non sia ligure. Ma non c'è nulla da fare: amo il riso e il risotto in particolare. Lo cucino anche per un solo convitato»**

Lo chef ama, infatti, definirsi autodidatta, ma non disdegna - lo abbiamo letto in una sua recente intervista - che lo si chiami "un ambasciatore del suo territorio"; la Liguria; e Ricchebuono ha la Liguria nel cuore. Le sue proposte, infatti, hanno come primo obiettivo di esaltare e far conoscere i sapori e i profumi della sua regione. Usa prodotti freschi e propone piatti con pochi ingredienti che, quindi, spiccano subito e sono valorizzati al meglio. Proprio a proposito di ingredienti, ribadisce come, facendo una cucina molto legata alla stagionalità, gli ingredienti possono essere più di uno e variare a seconda del periodo. Sicuramente, però, non posso fare a meno del basilico, del pomodoro e dell'olio. Il Mediterraneo insomma.

E allora, quando gli dica che, intervistandolo per

questa pagina, parleremo di riso e solo di riso, scherza provocatoriamente.

«Il riso? È l'unico ingrediente che uso in cucina che non sia ligure. Ma non c'è nulla da fare: amo il riso e il risotto in particolare. Lo cucino anche per un solo convitato. Lho sempre in cartav e lo servo volentieri soprattutto a chi, straniero, non lo conosce bene».

**Che ricordo ha del riso assaggiato da bambino?**  
«Amavo molto un riso con gli spinaci che mi cucinavano in famiglia. Una sorta di riso in brodo cui veniva aggiunta maggiorana e olio extravergine».

**E quale riso o risotto ricorda di aver cucinato per primo?**  
«Certamente un riso con le verdure liguri di stagione. Anche oggi continuo a usa-

chi è

Classa 1965, originario di Sant'Ermete, a Vado Ligure, in provincia di Savona, Giuse Ricchebuono fin da giovanissimo è attratto dalla cucina e dal buon cibo. Il suo esordio nel mondo della ristorazione risale alle fine degli anni '80, con diverse esperienze maturate dapprima in prestigiose cucine in Italia e all'estero, e poi nel ristorante La Fornace di Barbabili, aperto nel 1992 nel paese natale insieme ad Alessia Vezzola. È lì che nel 1999 la sua cucina subisce una svolta fondamentale con la rivisitazione di ricette classiche e con un'atten-

zione sempre maggiore alle materie prime e alla cura dell'estetica dei piatti. Questo impegno lo porta a ottenere, nel 2002, l'Ambita Stella Michelin, un successo che da allora si rinnova ogni anno. Dal 2009 è lo chef stellato del ristorante Vescovado a Noli.

Molteplici sono gli eventi e le collaborazioni che lo vedono protagonista in Italia e nel mondo, anche in qualità di consulente per rinomati ristoranti. I piatti di Giuse Ricchebuono sono un grande trionfo alla sua terra e al suo mare. La sua cucina è fatta di materie prime semplici e genuine, pro-

venienti rigorosamente dal territorio ligure, che, trattate con attenzione maniacale e incredibile creatività, si trasformano in veri e propri capolavori culinari. Le sue proposte coniugano la terra e il mare in maniera innovativa e sorprendente. Tutti piatti che si misce in place e il servizio impeccabile a cura di Alessia Vezzola e del figlio Elia e ai consigli della figlia Martina, giovane sommelier attenta in particolare alle etichette liguri, accolgono e stupiscono i commensali accompagnandoli in un percorso sensoriale avvolgente e gratificante.

re gli ortaggi, i frutti, le carni e il pesce in abbinamento al riso in modo che i piatti siano non solo coloratissimi, anche caratterizzati da sapori netti e precisi. Un esempio? Ultimamente è piaciuto molto il risotto con estratti di mandorlo, pesto e ostriche di La Spezia».

**Quali varietà usa nella sua cucina?**  
«Principalemente, come detto, la varietà Carnaroli per cucinare tutti i risotti. Tuttavia non disdegno anche il Valdone Nano. Non uso, invece, varietà di riso colorato».

**Come tosta, come cuoce e come manteca il risotto?**  
«Dipende dal tipo di risotto che voglio cucinare, ma anche dal tipo di riso che uso per quel risotto (non mi riferisco in questo caso alla varietà che è generalmente Carnaroli), piuttosto dell'azienda che lo ha lavorato. Nel caso di alcuni Carnaroli lavorati in un certo modo, non serve neppure tostarlo. Lo si riscalda al fuoco e lo si comincia a cuocere con un os o due goccie d'olio. Lo porto, poi, a cottura aggiungendo poco alla volta un brodo leggero o di carne o di pesce. In ultimo lo manteco con olio extravergine di olive taggiasche».

**Ritiene il risotto un buon piatto da proporre**

**come primo?**  
«Sì, lo ritengo un buon piatto. Un piatto importante che necessita di una cura attenta da parte di chi lo esegue per almeno quindici minuti e che dà grandi soddisfazioni a chi lo sa fare e altrettante a chi lo gusta».

**Nei suoi menu il risotto ha un posto di riguardo?**  
«Direi di sì. Ho sempre in carta due menu degustazione e il risotto compare nel menu più complesso».

**Ecco, a proposito di menu. Quando e quante volte lo cambia nell'arco dell'anno?**  
«Cambiamo il menu ogni stagione, quindi ne proponiamo quattro diversi all'anno. Tengo a dire, però, che ognuno dei quattro menu viene montato sul vegetale di stagione. Mi spiego:

meglio: in inverno il protagonista vegetale è il cardo ciccio spinoso di Albenga; in primavera l'asparago di Albenga; in estate la zucchini trombetta; in autunno una radice che in Liguria è conosciuta come scorzonera bianca. Questi ortaggi determinano tutta la stesura dei piatti che compongono i menu del Vescovado».

**Non ce ne ha parlato, ma abbiamo letto che il Vescovado ha anche un orto.**  
«L'orto al Vescovado è stato realizzato nel 2022 e affidato alla gestione e alle cure di Pier Ravera, apprezzato sommelier e conferente. Si sviluppa lungo una delle fasce verdi che circondano il palazzo vescovile, nel tratto che si affaccia sul mare e poco più in là, e si affaccia sui tetti rossi e sulle torri del borgo antico di Noli. La sua cornice è quella del bel verde degli ulivi e dei limoni. L'orto è aperto ai clienti dell'hotel e offre la

possibilità di trascorrere qualche ora in un ambiente informale ma raffinato. Vi si può sorseggiare un calice del miglior vino ligure o di bollicine, accompagnato da focacce gourmet e tagas sfiziose che si ispirano alla tradizione ligure, il tutto preparato con ingredienti rigorosamente locali e con ortaggi coltivati sul posto. Insomma, il posto ideale dove coniugare gusto, divertimento e relax insieme agli amici o per un romantico tête-à-tête fuori da luoghi comuni».

**Torniamo a parlare di risotto e risotto. Crede si possa fare di più per promuovere la cucina e la cultura del risotto?**  
«Crede si sia già fatto molto in questi ultimi anni. È molti chef importanti e conosciuti - penso a Gualtiero Marchese e in ultimo a Enrico Barone - hanno contribuito in modo decisivo a promuovere l'immagine».

**Chi è frequentemente chiamato a brevi trasferte e consulenze.**  
«È vero. Collaboro con altri ristoranti in Italia e all'estero, dove mi chiamano per consulenze in qualità di brand chef. Ne cito due: il Palazzo\* a San Pietroburgo e Felice\* ad Astana».

**Ultima domanda: un sogno nel cassetto, se si può svelare, in barba alla scarceramanti?**  
«Non sono scaramantico e il mio sogno è tantanto bello quanto semplice. Vorrei che i miei figli, Martina di 27 anni ed Elia di 23, che lavorano con me e la loro madre al Vescovado e che sono come me autodidatti, continuassero a credere in questo mestiere e lo proseguissero con tenacia e passione come credo di aver loro insegnato».



Giuse Ricchebuono è, da quindici anni, chef del ristorante Vescovado che si affaccia sul golfo di Noli. Nel 2002 ha ottenuto la Stella Michelin

## La ricetta

**Riso, zucca, capperi di Verezzi e chinotto di Savona**

**Ingredienti per 4 persone**

240 g di riso, 200 g zucca, 10 g capperi, 12 foglie di capperi, 2 chinotti in mostarda.

**Esecuzione**

Per la zucca: cuocere la zucca sbucciata e fasciata nella carta stagnola in forno statico a 175 gradi per circa 35 minuti. Una volta cotta frullarla ed emulsionarla con olio per creare una crema liscia.

Per le foglie di capperi: sbollentare per 4 minuti le foglie del cappero dopo di che lasciarle a bagno in acqua per 3 giorni avendo cura di cambiare l'acqua 2 volte al giorno in modo di levare la parte amarica.

Per la polvere di capperi: sciappare ed essiccare a 68 gradi i capperi sotto acetato per 12 ore, dopo di che frullarli per ottenere una polvere.

In una casseruola senza olio tostare il riso, quindi procedere con la cottura in acqua bollente. Tre mi-

nuti prima della fine della cottura inserire la crema di zucca, aggiustare di sale e mantecare con olio extravergine di oliva. Disporre il riso nel piatto e guarnire con la polvere di capperi, i capperi sotto acetato, le foglie del capperi e la mostarda di chinotti tagliata sottilmente.



## Osservatorio Internazionale

**RICE OUTLOOK/1** Altre 400mila tonnellate in meno: comunque dovrebbe assestarsi a livelli record (527,3 milioni di tonnellate)

# Produzione mondiale ancora in frenata

*Stime, invece, in crescita per forniture totali, uso domestico e residuale globale ed esportazioni*

Altre 400mila tonnellate in meno. Non si ferma il calo della produzione di riso nel mondo. Secondo il Rice outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) del mese di settembre, la produzione mondiale di riso nel 2024/25 dovrebbe assestarsi a 527,3 milioni di tonnellate contro 527,7 milioni della rilevazione precedente. Ciò non toglie che dovrebbe comunque essere un livello da record con un aumento di 6,7 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente.

A settembre, l'Usda ha abbassato le previsioni di produzione per Australia, Bangladesh, El Salvador, Ghana, Nigeria, Turchia e Stati Uniti, con il Bangladesh che ha registrato la riduzione maggiore. Si prevedono, invece, raccolti da primato per Bangladesh, Cambogia, India, Pakistan e Sri Lanka.

Stime in crescita per le forniture totali: con un aumento di 296.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione, raggiungono la cifra record di 704,7 milioni di tonnellate, 4,3 milioni di tonnellate in più rispetto all'anno precedente e il secondo aumento consecutivo su base annua. L'incremento delle for-



niture totali è legato alla crescita della produzione: quei 6,7 milioni di tonnellate di raccolto in più, infatti, vanno ampiamente a compensare il previsto calo di 2,4 milioni di tonnellate delle scorte iniziali. Scorte, peraltro, che si calcolano in aumento di quasi 700.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione, per un totale di 177,4 milioni di tonnellate. A settembre le scorte iniziali sono aumentate di almeno 50.000 tonnellate per Ghana, India, Indonesia e Nigeria, mentre sono diminuite di almeno 50.000 tonnellate

per Cambogia, Iran e Australia.

È previsto in crescita anche l'uso domestico e residuale globale che dovrebbe raggiungere la quota di 527,5 milioni di tonnellate, con un aumento di quasi 500.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione e di 4,4 milioni di tonnellate nei confronti dell'anno precedente. L'India e la Cina rappresentano la maggior parte delle revisioni al rialzo del consumo e dell'utilizzo dei residui a livello mondiale: per l'India sono stati aumentati di 1 milioni di tonnellate, raggiungendo i

121 milioni, con un incremento di quasi il 3% rispetto all'anno precedente; per la Cina si sono incrementati di 100.000 tonnellate arrivando a 145,1 milioni, però ancora il 2% in meno rispetto all'anno precedente.

In diminuzione le scorte finali globali nel 2024/25: si calcolano a 177,2 milioni di tonnellate, con un calo di quasi 200.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione, 143.000 tonnellate in meno nei confronti dell'anno primo, il che vuol dire un declino che dura da quattro anni.

## Pakistan, boom di esportazioni

Le esportazioni di riso del Pakistan sono aumentate a 4 miliardi di dollari nell'anno fiscale 2024 rispetto ai 2,15 miliardi di dollari dell'anno scorso. I media statali hanno scritto che, durante l'anno finanziario 2024, sono stati esportati sei milioni di tonnellate di diversi tipi di riso, grazie a condizioni meteorologiche favorevoli e alle "abbandonati" risore agricole.

Certo il Pakistan ha anche beneficiato del divieto di esportazione di riso imposto dall'India per oltre un anno per soddisfare le sue esigenze interne. L'India ha annunciato a settembre che avrebbe revocato il divieto, spingendo il Pakistan ad aumentare il prezzo minimo di esportazione per tutte le varietà di riso nel paese.

L'India e il Pakistan sono gli unici due paesi che producono riso basmati, famoso per il suo sapore e aroma unici. L'India è stata il più grande esportatore di riso al mondo, seguita da Pakistan, Thailandia e Vietnam.

Shahjahan Malik, ex presidente della Rice Exporters Association of Pakistan, ha affermato che gli esportatori hanno fissato un nuovo obiettivo di 5 miliardi di dollari per le esportazioni di riso per il prossimo anno finanziario. E ha aggiunto che verrà sviluppata una strategia completa basata su "ricerca moderna sui semi e pratiche agricole di qualità" per migliorare ulteriormente le esportazioni.

Per quanto riguarda il commercio globale di riso, nel 2024 si stima possa raggiungere 155,5 milioni di tonnellate, con un aumento di 250.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione e di 2,2 milioni di tonnellate nei confronti dell'anno primo. Le previsioni di esportazione per il 2024 sono state aumen-

tate a settembre per Cambogia e Vietnam, ma ridotte per Cina e India. Sul fronte delle importazioni, invece, sono state aumentate le previsioni per Cuba, Ghana, Indonesia, Liberia, Messico, Nicaragua, Stati Uniti e Vietnam, mentre sono diminuite per Cina, Gambia, Iran, Madagascar, Nepal, Senegal e Togo.

**RICE OUTLOOK/2** La produzione di riso del 2024/25 non riuscirà a superare i 10 milioni di tonnellate: si fermerà a 9.967.794 tonnellate

# Usa, ci si aspetta un raccolto in tono minore

Raccolto statunitense ancora in calo. Il report di settembre del Rice outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) dice che la produzione di riso del 2024/25 non riuscirà a superare i 10 milioni di tonnellate come nelle ultime previsioni, ma si fermerà a 9.967.794 tonnellate.

Vuol dire un calo di oltre 45mila tonnellate rispetto alle previsioni di agosto, anche se resterebbe comunque il più importante raccolto dal 2020/21.

Le ragioni del ribasso stanno in una minore resa, come evidenziato da un'indagine condotta tra il 24 agosto e il 9 settembre dall'Usda. National Agricultural Statistics Service (NASS), che ha chiesto ai coltivatori quali fossero le loro previsioni di resa al 1° settembre: infatti, nonostante si calcoli un

incremento dell'area seminata a riso (quasi 1,2 milioni di ettari, pari a un incremento dell'1,5%, soprattutto nel Mississippi, si stima una resa media di oltre 15 kg in meno per acre. La resa media è diminuita in particolare per il Texas, dove si prevede un calo di 453 kg per acre a 2.948 kg per acre, il 15% in meno rispetto all'anno precedente e al più basso dal 2007/2008. Il raccolto del Texas ha subito l'impatto negativo dell'uragano Beryl, che si è abbattuto l'8 luglio sulla costa texana, allentando il riso e ritardando l'inizio del raccolto. Le forti piogge seguite all'uragano Beryl hanno avuto anch'esse un impatto sul raccolto principale e probabilmente anche sulle dimensioni del secondo raccolto parziale, detto ratoon, raccolto dalle stoppie rimaste sul campo

dopo il raccolto principale. Per contro, la resa del Missouri è aumentata di 90 kg per acre, sfiorando i 3.450 kg, comunque il 5% in meno rispetto all'anno precedente e il più basso dal 2020/21.



Veniamo a qualche dettaglio della produzione. Si segnala una

diminuzione dei risi a grana lunga che perdono oltre 18mila tonnellate; comunque, se ne stima un raccolto di oltre 156 milioni di tonnellate, superiore di oltre l'8% rispetto all'anno precedente. Non va meglio per i risi a grana media e tonda, a causa, in particolare, della riduzione delle su-

perfici seminate a riso sia in California che nel Sud: a settembre se ne prevede un calo di oltre 27mila tonnellate per una produzione totale di 2,4 milioni di tonnellate.

Per quanto riguarda il commercio del riso: per il 2024/25, si stima un incremento delle importazioni di circa 45mila tonnellate che fa salire a oltre 2,1 milioni di tonnellate globali, un livello mai registrato. La revisione al rialzo interessa esclusivamente il riso a grana lunga che, da solo, raggiunge 1,76 milioni di tonnellate (+4,5% rispetto all'anno precedente): due i Paesi principali di provenienza, la Thailandia e l'India, che continueranno ad essere i principali fornitori di riso a grana lunga. Le importazioni di riso a grana media e tonda (provenienti in particolare da Cina, Thailandia, India e Italia) rimangono stimate a circa 350 mila tonnellate, con un aumento del 3% rispetto all'anno precedente.

Sul fronte delle esportazioni di riso statunitense, nel 2024/25 rimangono previste a quasi 4,6 milioni di tonnellate, il 3% in più rispetto all'anno precedente e il massimo dal 2016/17.

## ASIA Ha in programma di espandere i terreni agricoli di 3 milioni di ettari per raggiungere l'autosufficienza alimentare

# Indonesia, più superfici per coltivare riso

Attualmente il Paese ha 7,4 milioni di ettari di superficie agricola, in calo dell'8,5% rispetto agli 8,08 milioni di ettari del 2015

L'Indonesia ha in programma di espandere i terreni agricoli di 3 milioni di ettari per piantare riso, mais e soia e raggiungere l'autosufficienza alimentare. È quanto sarebbe nelle intenzioni del presidente entrante dell'Indonesia Prabowo Subianto: infatti, si è impegnato a raggiungere l'autosufficienza alimentare nei prossimi quattro anni dopo il suo insediamento.

Secondo i dati governativi, attualmente l'Indonesia ha 7,4 milioni di ettari di superficie agricola, un calo dell'8,5% rispetto agli 8,08 milioni di ettari del 2015, dovuto alla conversione dei terreni in aree residenziali e industriali.

Prabowo vuole ampliare questa

superficie di 3 milioni di ettari, più o meno la dimensione del Belgio, per piantare riso, mais e soia, ha affermato Sudaryono, un politico del partito Gerindra di Prabowo, nominato viceministro dell'agricoltura dal governo uscente ad agosto per aiutare a preparare i programmi di punta del presidente eletto prima del suo insediamento.

«Per garantire il futuro per i prossimi decenni, si ritiene necessario

creare nuove risaie. Attualmente stiamo pianificando un totale di 3 milioni di ettari di nuove aree di piantagione», ha affermato Sudaryono in

un forum con i coltivatori di palma da olio questa settimana. Il ministero sta attualmente cercando soluzioni per sfruttare le paludi per la coltivazione del riso nelle province di Sumatra Meridionale e Kalimantan Centrale, nonché nella regione più orientale della Papua.



### Cambogia, export a gonfie vele

Boom di riso lavorato all'estero per la Cambogia. Nei primi nove mesi del 2024 - ha affermato la Cambodia Rice Federation in un comunicato stampa - ha esportato un totale di 445.913 tonnellate di riso lavorato, realizzando un fatturato totale di 335,4 milioni di dollari statunitensi.

Secondo il comunicato stampa, nel periodo gennaio-settembre di quest'anno, 54 aziende hanno spedito riso lavorato in 65 paesi e regioni, aggiungendo che la Cina è ancora uno dei principali acquirenti della merce: in quel periodo, infatti, la Cambogia ha esportato in Cina 81.423 tonnellate di riso lavorato, realizzando un fatturato lordo di 52,63 milioni di dollari.

### Nigeria, nella stagione umida prodotti 9,2 milioni di tonnellate di riso

Nel rapporto sulle prestazioni agricole della stagione umida del 2024 in Nigeria, si legge che lo stato africano ha prodotto 9.129.907,69 tonnellate; l'anno precedente si era fermata a 8.902.225,99. Il direttore esecutivo della NAERLS, Emmanuel Ikani, ha spiegato che «il sondaggio sulle prestazioni agricole della stagione umida del 2024 è stato condotto dall'8 al 15 settembre». «Lo Stato del Niger - ha continuato - è tra i primi 10 Stati produttori di riso del paese e ha prodotto le più grandi tonnellate di riso, pari a 700.000 tonnellate metriche,

seguito dagli Stati di Kogi, Benuue e Kano».

### Myanmar, le esportazioni di riso raggiungono i 104 milioni di dollari

Secondo le statistiche della Myanmar Rice Federation, a settembre sono state esportate 219.565,13 tonnellate di riso e rotture di riso, per un valore di 104 milioni di dollari statunitensi.

Nell'anno fiscale 2024-25, da aprile a settembre, le esportazioni totali di riso e rotture di riso sono state pari a 937.846,58 tonnellate e hanno registrato un aumento di 458 milioni di dollari; settembre è il mese in cui le esportazioni di riso e rotture di riso

hanno raggiunto il livello più alto in sei mesi.

### Filippine, le importazioni di riso toccano i 3,3 milioni di tonnellate

Nell'ultima parte del terzo trimestre gli acquisti di riso dall'estero sono aumentati e le importazioni di riso delle Filippine hanno raggiunto quasi 3,3 milioni di tonnellate.

I dati del Bureau of Plant Industry (BPI) hanno mostrato che le importazioni di riso da gennaio a settembre sono aumentate di circa il 22% rispetto al volume di

2,68 milioni di tonnellate registrato nello stesso periodo dell'anno scorso. Le importazioni di riso hanno ripreso vigore ad agosto e settembre, mantenendosi pressoché in linea con il volume medio delle importazioni del primo semestre, pari a circa 400.000 tonnellate.

Sulla base dei dati BPI, almeno 2,6 milioni di tonnellate di riso importato durante il periodo di riferimento provenivano dal Vietnam, mentre circa 410.000 tonnellate provenivano dalla Thailandia.



News

# RAVARO

NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



# Il mese del Riso

di Silvana Perego

**BILANCIO** Il ritardo nella raccolta frena i trasferimenti di risone

## Il rigiro del collocamento nell'Ue

Risulta in aumento del 3% rispetto al dato dell'anno scorso

### Veccia campagna

Come di consueto la finestra sulla vecchia campagna rimarrà aperta fino a dicembre quando saremo la situazione completa delle vendite verso l'Unione europea effettuate dai operatori italiani.

Ai momento, i dati Intrastat aggiornati a giugno 2024 evidenziano un collocamento in aumento di circa 13.600 tonnellate, essendo passati dalle circa 422.400 tonnellate della campagna 2022/23 alle oltre 436.000 tonnellate della campagna 2023/2024.

### Nuova campagna Italia

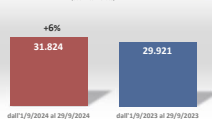
Gli stock detenuti dai riscoltori al 31 agosto sono ancora da definire, ma sono sicuramente inferiori a quelli registrati un anno fa; inoltre, le avverse condizioni meteorologiche del mese di settembre hanno ritardato l'arrivo del prodotto di nuovo raccolto, motivo per cui i trasferimenti di risone dagli agricoltori all'industria risultano in calo di 49.813 tonnellate (-28%) rispetto a un anno fa.

Per quanto concerne i prezzi, la tipologia del Lungo B è quella con il maggior numero di quotazioni, esordendo sulle piazze di VerCELLI, Novara e Mortara con un massimo di 480 euro alla tonnellata. La quotazione è di circa 100 euro alla tonnellata più alta rispetto a quella rilevata un anno fa. A Mortara sono state quotate per la prima volta le varietà Araldo PV (max 430 euro/t), Omega CL (max 410 euro/t), Crono (max 430 euro/t), Gloria (max 720 euro/t) e Diva PV (max 405 euro/t).

Per quanto concerne gli scambi commerciali, le esportazioni - che ammontano a circa 11.800 tonnellate, base lavorato - fanno segnare un calo di quasi 700 tonnellate (-6%) rispetto a un anno fa. L'export verso il Regno Unito, pari a 3.488 tonnellate, risulta in leggero aumento (+423 tonnellate; +14%); i flussi verso la Svizzera e il Brasile, rispettivamente, circa 2.300 tonnellate e 1.200 tonnellate, fanno registrare incrementi del 12% e dell'8%.

L'import ammonta a circa 20.600 tonnellate, base lavorato e risone escluso, risultando in aumento di 9.700 tonnellate circa (+88%) rispetto alla scorsa campagna. Le importazioni di riso "Lungo B" rappre-

Import Ue di riso semilavorato e lavorato da Myanmar e Cambogia (dati in tonnellate)



sentano il 99% del volume totale importato.

### Unione europea

Dai dati pubblicati dalla Commissione europea, che coprono il primo mese della campagna, si evince che le

importazioni nell'Unione europea si attestano a poco più di 111.000 tonnellate, base lavorato, con un incremento di circa 18.000 tonnellate (+19%) rispetto a quelle della campagna precedente. L'attuale import risulta in aumento anche rispetto al livello registrato nella campagna 2022/2023 (+2.200 t; +2%).

Le importazioni di riso lavorato dalla Cambogia e dal Myanmar, pari a 31.824 tonnellate, risultano in aumento di circa 1.900 tonnellate (+6%) rispetto a un anno fa.

Sul fronte dell'export si registra un volume complessivo di quasi 9.900 tonnellate, base lavorato, con una riduzione di oltre 10.000 tonnellate rispetto all'export della scorsa campagna. Tuttavia, in base a quanto comunicato dalla Commissione europea, i dati risultano incompleti a causa del mancato aggiornamento delle quantità in export da parte di alcuni Stati membri.

### TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 8/10/2024

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Soteno		6.316		
Centaro		3.170		
Alpi		28.141		
<b>TOTALE TONDO</b>		<b>37.627</b>		
Lido e similari		1.000		
Padano e similari		30		
Viatone Nano e similari		1.470		
Viora Medio		3.798		
<b>TOTALE MEDIO</b>		<b>8.288</b>		
Riba e similari		14.789		
S. Andrea e similari		1.437		
Roma e similari		2.462		
Saba e similari		6.230		
Achiro e similari		12.766		
Camoroli e similari		13.283		
Viora Lungo A		2.826		
<b>TOTALE LUNGO A</b>		<b>53.790</b>		
<b>TOTALE LUNGO B</b>		<b>27.871</b>		
<b>TOTALE GENERALE</b>		<b>125.299</b>		

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

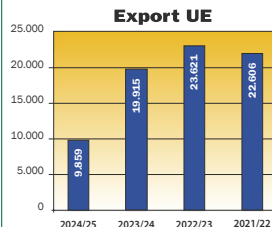
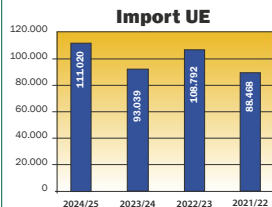
### IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDAGANATO DAL 1/9/2024 AL 29/9/2024

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

Paesi		Import	Paesi		Export
Belgio		24.664	Spagna		3.100
Paesi Bassi		18.924	Paesi Bassi		1.536
Francia		16.498	Belgio		1.525
Italia		8.998	Grecia		703
Bulgaria		7.416	Portogallo		687
Spagna		6.241	Lituania		576
Germania		5.002	Bulgaria		339
Portogallo		4.990	Italia		315
Polonia		3.883	Germania		219
Lituania		2.983	Polonia		203
Svezia		2.539	Romania		120
Slovenia		2.058	Francia		116
Altri Ue		6.828	Altri Ue		415
<b>TOTALE</b>		<b>111.029</b>	<b>TOTALE</b>		<b>9.859</b>
Rotture di riso		26.319	Rotture di riso		965

### IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



### LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	414.699	51.114	12,33%
Medio	46.810	3.300	7,05%
Lungo A	644.829	61.853	9,59%
Lungo B	360.817	58.845	16,31%
<b>TOTALE</b>	<b>1.487.155</b>	<b>175.112</b>	<b>11,94%</b>

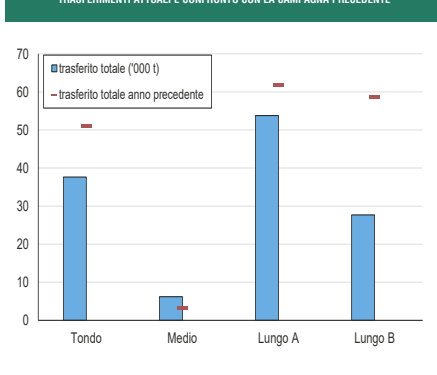
  

2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	22.809	6,04%
Medio	41.668	5.333	12,80%
Lungo A	517.224	71.919	13,90%
Lungo B	360.545	41.668	11,56%
<b>TOTALE</b>	<b>1.296.966</b>	<b>141.729</b>	<b>10,93%</b>

2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	39.350	9,91%
Medio	40.224	5.172	12,86%
Lungo A	722.781	87.621	12,12%
Lungo B	346.471	54.100	15,61%
<b>TOTALE</b>	<b>1.506.415</b>	<b>186.243</b>	<b>12,36%</b>

### TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE







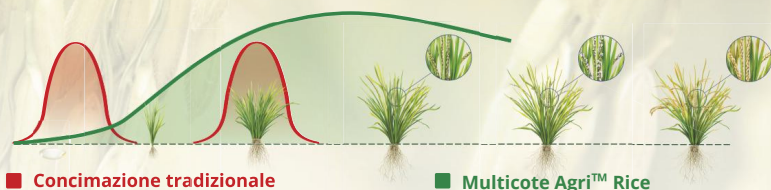
# Multicote Agri™ Rice

La tecnologia Haifa per la concimazione efficiente e performante del Riso

## Concimi completi NPK con Azoto a Cessione Controllata

- ✓ Accompagnano la nutrizione del riso per tutto il suo ciclo colturale indipendentemente dal tipo di terreno e dal tipo di semina (sommersione o a file interrate)
- ✓ Riduzione e/o eliminazione delle perdite incontrollate di Azoto in falda

## CURVE DI RILASCIO DELL'AZOTO SU RISO DEI PRODOTTI MULTICOTE AGRITM RISPETTO AI TRADIZIONALI CONCIMI DI PRESEMINA



## MECCANISMO D'AZIONE DELLA TECNOLOGIA MULTICOTECH™ SU RISO



penetrazione  
del vapore acqueo



dissoluzione e diffusione  
degli elementi nutritivi



membrana polimerica  
vuota che viene biodegradata

La cessione dell'Azoto dipende unicamente dalla temperatura media del terreno

I formulati **Multicote Agri™ Rice**  
sono distribuiti in esclusiva da

Consorzio Agrario dal 1900  
**terrepadane**