

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

 www.enterisi.it

ANNIVERSARI Si festeggiano i 100 anni dell'introduzione della tecnica dell'ibridazione artificiale e gli 80 anni della nascita della varietà Camaroli

IL 2025 sarà l'anno del riso italiano

Si parte con la mostra a Novara dedicata al pittore vercellese Enzo Gazzone e alla sua "Rapsodia della risaia"

Stagioni difficili, ma siamo pronti

Natalia Bobba

Il primo mese di ogni anno è sempre un po' particolare: si chiudono le porte all'anno appena terminato e si aprono invece per quello nuovo.

Non penso di commettere un errore nel sostenere che tutti noi, non aspettavamo altro che il 2024 (tra l'altro anno bisestile) se ne andasse per fare spazio al nuovo che avanza.

Se dovessimo fare un viaggio a ritroso nel tempo, potremmo ricordare che nelle ultime quattro annate agrarie abbiamo vissuto e subito di tutto un po': alluvioni (ottobre 2020), siccità (2022), intense piogge primaverili e autunnali lo scorso anno.

Senza dimenticare gli eventi geopolitici e sociali; pandemie, fenomeni violenti legati al cambiamento climatico (o alla negligenza dell'uomo!), guerre ancora in corso, chiusura del Canale di Suez, ecc.

Eppure, nonostante tutto, la costante che accomuna ognuno di noi al 1° gennaio è quella di sperare in un nuovo anno migliore di quello appena terminato.

Gennaio, fino alla metà degli anni '90 del secolo scorso, era il mese in cui la nostra campagna riposava, magari sotto una coltre di neve o forti gelate, e gli agricoltori relativamente tranquilli seguivano di persona i mercati tra una chiacchiera, un caffè e magari un bel pranzo in compagnia nel giorno di Sant'Antonio (17 gennaio).

Si svolgevano lavori di manutenzione ai mezzi meccanici e riordino aziendale in attesa dell'arrivo delle giornate più lunghe per iniziare finalmente i lavori in campagna.

Oggi la situazione è diversa: non si è neanche terminato il raccolto che già

il 2025 sarà l'anno del riso italiano. Nei prossimi dodici mesi verranno festeggiati, con diversi eventi e iniziative, due importanti anniversari: 100 anni fa, a Vercelli, presso la Stazione Sperimentale di Riscoltura e delle Colture Irrigue, il professor Giovanni Sampietro sperimentava e introduceva, per la prima volta in Italia e in Europa, la tecnica dell'incrocio artificiale tra varietà diverse di riso; e 80 anni fa, proprio attraverso la tecnica dell'ibridazione artificiale, in una cascina di Paullo nasceva la varietà di riso italiana più amata e conosciuta nel mondo, il Camaroli.

Sono molteplici le iniziative che l'Ente Nazionale Risi ha deciso di mettere in campo in proprio e in collaborazione con altre realtà per celebrare i due anniversari.

Si comincia con una mostra dedicata al pittore vercellese Enzo Gazzone allestita al Castello di Novara dal 10 gennaio al 2 febbraio: ospiterà, in particolare, i 40 quadri che compongono la "Rapsodia della risaia" che il pittore realizzò in una ventina d'anni, una viva testimonianza della coltivazione del riso prima della meccanizzazione e della vita che ruotava intorno ad essa.

Seguirà un importante convegno, organizzato dal Comune di Paullo, che vedrà protagonista

il riso Camaroli che nasceva proprio in quel territorio grazie a un appassionato risicoltore: nel 1945 Ettore de Vecchi incrociò due varietà a lui molto care e assai apprezzate, il Valone e il

Lencino, e diede vita a quella che oggi è la varietà di riso italiana più famosa.

Se ne parlerà, ovviamente, alla Fiera in Campo di Caresanablot (VC), tra il 21 e il 23 febbraio, la rassegna più importante dedicata al mondo del riso.

Ad aprile si affronterà il tema "Riso e salute" in occasione del Fuori Salone a Milano, mentre a

maggio è programmato un convegno tecnico-scientifico e successivamente la presentazione del nuovo video realizzato appositamente per i ragazzi.

Settembre sarà il mese clou con Riso, la prima Fiera Internazionale del Riso, che si svolgerà a Vercelli dall'11 al 14 settembre, e vedrà l'organizzazione di molte iniziative: in particolare, un convegno divulgativo a cui interverrà anche il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, e un open day al Centro Ricerche sul Riso dove si potrà vedere il "Risegno" creato per celebrare i due anniversari, con una sorpresa che sarà molto apprezzata per tutti i visitatori.

Settembre sarà il mese clou con Riso, la prima Fiera Internazionale del Riso, che si svolgerà a Vercelli dall'11 al 14 settembre, e vedrà l'organizzazione di molte iniziative: in particolare, un convegno divulgativo a cui interverrà anche il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, e un open day al Centro Ricerche sul Riso dove si potrà vedere il "Risegno" creato per celebrare i due anniversari, con una sorpresa che sarà molto apprezzata per tutti i visitatori.

Settembre sarà il mese clou con Riso, la prima Fiera Internazionale del Riso, che si svolgerà a Vercelli dall'11 al 14 settembre, e vedrà l'organizzazione di molte iniziative: in particolare, un convegno divulgativo a cui interverrà anche il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, e un open day al Centro Ricerche sul Riso dove si potrà vedere il "Risegno" creato per celebrare i due anniversari, con una sorpresa che sarà molto apprezzata per tutti i visitatori.

Settembre sarà il mese clou con Riso, la prima Fiera Internazionale del Riso, che si svolgerà a Vercelli dall'11 al 14 settembre, e vedrà l'organizzazione di molte iniziative: in particolare, un convegno divulgativo a cui interverrà anche il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, e un open day al Centro Ricerche sul Riso dove si potrà vedere il "Risegno" creato per celebrare i due anniversari, con una sorpresa che sarà molto apprezzata per tutti i visitatori.

LA RICERCA Presentati al Centro Ricerche sul Riso

I risultati di RISOSOST

Ecco cosa ci ha detto il progetto RISOSOST, finanziato da Regione Lombardia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022 e portato avanti dall'Ente Nazionale Risi in collaborazione con le Università di Torino e Milano e alcune aziende agricole virtuose. In particolare riguardo alle tre tematiche affrontate: le emissioni di ammoniaca successive alle concimazioni azotate in copertura, la gestione dell'acqua nel periodo di coltivazione e durante l'inverno e il sovescio di leguminosa associato alla semina interrata.

Alle pag. 2-4

Sondaggio semine 2025

Si ricorda che a fine novembre l'Ente Nazionale Risi ha avviato il sondaggio sulle semine di riso del 2025.

Tutti gli agricoltori sono invitati a fornire il proprio contributo entro il **31 gennaio 2025** esclusivamente attraverso internet, collegandosi all'area Operatori registrati o utilizzando il link diretto personalizzato ricevuto sulla PEC aziendale.

Avviso per i risicoltori

Per il 2025 è **fondamentale** conservare le fatture di acquisto della semente certificata, i certificati di trasferimento risone (da seme) e i cartellini rilasciati dal CREA perché sono indispensabili per ottenere il sostegno accoppiato a favore del riso.

I documenti fiscali (fatture di acquisto e certificati di trasferimento risone) devono riportare le seguenti informazioni:

- Specie
 - Varietà
 - N° partita (comprensivo del lotto)
 - Categoria
 - Quantità, avendo cura di evidenziare in chiaro l'unità di misura;
- ed essere coerenti con i dati

riportati sui cartellini che accompagnano la semente.

I sopracitati documenti devono essere allegati alla domanda e solamente in assenza di una delle predette informazioni (su fattura di acquisto o certificato di trasferimento risone) vi è l'obbligo di allegare i cartellini variatili.

Al momento, vige ancora la regola che la documentazione fiscale non deve essere antecedente al mese di settembre dell'anno precedente a quello di presentazione della domanda di aiuto.

I quantitativi all'ettaro necessari per ottenere il sostegno, differenziali in base alla tipologia di riso, sono specificati nella sottostante tabella.

Tipologia di riso

Kg di seme per ettaro di superficie

Ibridi	30
Varietà HP	40
Varietà Provisia®	100
Varietà Yume	120
Tutte le altre varietà	160

SEQUE A PAG. 4



L-tec

LA NUOVA LINEA CON DOPPIA INIBIZIONE DELL'UREASI NBPT+NPPT

PANFERTIL

Finanziato da Regione Lombardia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, è stato portato avanti dall'Ente Nazionale Risi in collaborazione con le Università di Torino e Milano e alcune aziende agricole virtuose

A cura del partenariato del progetto RISOSOST

Lo scorso 29 novembre si è tenuto nell'aula magna del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna l'evento conclusivo del progetto "RISOSOST. Percorsi agronomici innovativi per una risicoltura sostenibile", finanziato da Regione Lombardia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, Operazione 16.2.01 "Progetti pilota e sviluppo di innovazione".

Si è trattato di uno degli ultimi progetti della ormai passata programmazione, nella quale molta è stata l'attenzione dedicata al riso.

Le attività di informazione e dimostrazione, nonché i progetti pilota perseguiti da Ente Risi, in collaborazione con partner scientifici, come le Università di Torino e Milano e alcune aziende agricole virtuose, hanno permesso di approfondire e diffondere tecniche innovative in risposta alle principali criticità agro-ambientali della risicoltura.

Il percorso portato avanti ha assunto ancor maggior enfasi e importanza per la stretta connessione degli esiti in risposta alle misure agro-ambientali aperte per l'intero periodo della programmazione 2014-2022.

RISOSOST è stato sviluppato da un partenariato misto di tre aziende agricole: Daghetta Giovanni, con il ruolo anche di capofila, l'azienda IRI Società Agricola sas di Milesi Carlo Maria & C., Società Agricola Braggio Dr. Pietro & Carnevale Miacca Rosangela, e le Istituzioni che si sono prodigate nella sperimentazione: l'Ente Nazionale Risi, il Dipartimento di Agronomia, l'Università di Torino, con i gruppi di lavoro di Chimica agraria, Agronomia e Meccanica agraria e l'Università di Milano, rappresentata dagli idraulici agrari.

Le tematiche affrontate

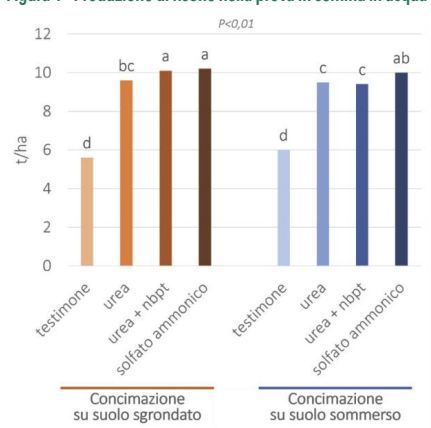
Nel progetto sono state affrontate tre tematiche cruciali per la sostenibilità agro-ambientale della risicoltura: le emissioni di ammoniaca successive alle concimazioni azotate in copertura, la gestione dell'acqua nel periodo di coltura e durante l'inverno, con l'obiettivo principale di mitigare le emissioni di metano della semina in sommerso, e il sovescio di leguminosa associato alla semina interrata, al fine di incrementare la fertilità dei suoli e migliorare la nutrizione della coltura, senza gravare su maggiori emissioni di gas clima alteranti.

IL CONVEGNO Si è tenuto lo scorso 29 novembre nell'aula magna del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna

Progetto RISOSOST, ecco i risultati

Ha dimostrato la validità di alcune pratiche agronomiche. Raccolte informazioni per

Figura 1 - Produzione di risone nella prova in semina in acqua



Emissioni di ammoniaca durante le concimazioni di copertura

Dopo i saluti e l'introduzione della presidente dell'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, è toccato a Marco Romani di Ente Nazionale Risi e Alesia Seren Rosso dell'Università di Torino illustrare i risultati del confronto di differenti concimi azotati e le loro modalità di applicazione in copertura, al fine di verificare le prestazioni produttive e l'impatto sulle emissioni di ammoniaca in atmosfera. Nei due anni di sperimentazione sono stati valutati tre concimi azotati, urea, urea + NBPT (inibitore delle ureasi), solfato ammonico e due condizioni di applicazione per la semina in acqua, risaia sgrondata e risaia sommersa, su terreno asciutto, utilizzando 120 kg/ha di azoto.

Nella prova in semina in acqua si sono evidenziate le migliori prestazioni produttive del solfato ammonico, indipendentemente dalla condizione della risaia al momento della concimazione (Figura 1). L'urea ha reso con-

nela in entrambe le condizioni di applicazione, mentre l'inibitore dell'ureasi NBPT, aggiunto all'urea, ha permesso l'ottenimento di performance equiparabili al solfato ammonico, solamente nell'applicazione su terreno sgrondato. I principali fattori della produzione hanno riportato risultati in linea con

la produzione di granella, con sostanziali differenze tra le tesi soprattutto per il numero di culmi per unità di superficie. Occorre sottolineare come gli abbassamenti termici, avvenuti in

la produzione di granella, con sostanziali differenze tra le tesi soprattutto per il numero di culmi per unità di superficie. Occorre sottolineare come gli abbassamenti termici, avvenuti in

Affrontate tre tematiche: le emissioni di ammoniaca successive alle concimazioni azotate in copertura, la gestione dell'acqua nel periodo di coltura e durante l'inverno e il sovescio di leguminosa associato alla semina interrata

biano maggiormente penalizzate i trattamenti di concimazione da cui è conseguibile un miglior stato nutrizionale della coltura, per cui si potevano aspettare differenze ancora più marcate a favore di solfato ammonico e urea+NBPT applicata su terreno sgrondato nel caso di un andamento meteorologico più vicino alla norma.

In semina interrata, invece, non sono state riscontrate differenze produttive tra i tre concimi testati. L'elevato quantitativo di azoto apportato (120 kg/ha) in un'unica distribuzione su terreno molto sciolto non ha consentito un migliore e più prolungato effetto nutritivo dei concimi meno suscettibili alla volatilizzazione dell'ammoniac.

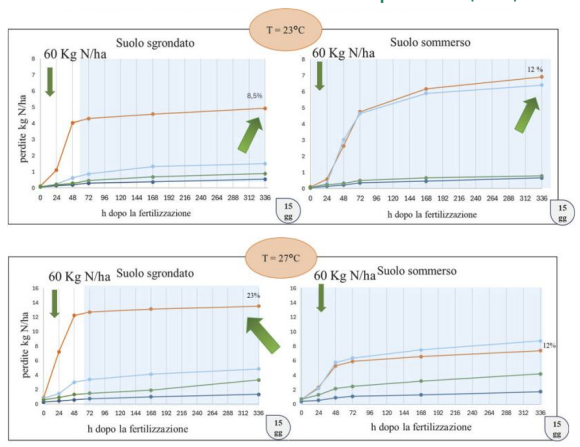
Le emissioni di ammoniaca (NH₃) sono state monitorate in un lasso di tempo di 15 giorni a partire da ciascuna operazione di concimazione.

Per quanto riguarda la prova in semina in acqua (Figura 2), con la concimazione in accostimento l'urea ha causato sempre le maggiori emissioni di NH₃, che si so-

no verificate preferibilmente nelle prime ore successive alla fertilizzazione. Con l'applicazione su suolo sgrondato, le perdite si sono ridotte dopo la somministrazione, raggiungendo una volatilizzazione di 5 kg N/ha pari all'8,5% dell'N applicato.

Con il suolo sommerso è stata misurata un'emissione più prolungata nel tempo, arrivando a perdere più di 6 kg N/ha, pari al 12% dell'N applicato. La presenza dell'inibitore delle ureasi ha consentito un'importante riduzione delle emissioni, ma solo con suolo sgrondato e dove l'interfaccia con l'aria ha consentito l'attivazione dell'inibitore stesso. L'effetto è tale per cui non sono stati superati i 2 kg N/ha persi, valori solo leggermente più alti rispetto al solfato ammonico. Da tale risultato si comprende come un'opportuna gestione dell'acqua in risaia sia di cruciale importanza per la molecola NBPT si trova sotto forma di precursore solforato nei granuli e necessita una reazione di ossigenazione per essere attivato e svolgere la sua attività. Pertanto, è necessario un buon con-

Figura 2 - Monitoraggio delle emissioni di ammoniaca nella prova in semina in acqua con fertilizzazione all'accostimento (sopra) e fertilizzazione alla differenziazione della pannocchia (sotto)



Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna Risultati ottenuti per migliorare la sostenibilità della produzione

tatto con l'aria. Con la fertilizzazione su suolo sommerso l'effetto dell'inibitore svanisce, facendo pensare a una mancata attivazione del suo precursore, causando così perdite di NH_3 simili all'area senza inibitore.

A seguito della concimazione alla differenziazione della pannocchia, l'applicazione di urea su suolo sgrondato ha causato un'emissione di NH_3 di 14 kg N/Ha , pari al 23% dell' N applicato (Figura 2). Le emissioni si sono attenuate a seguito della somministrazione e l'inibitore ha mostrato un effetto solo dopo il suo applicato su suolo sgrondato, portando a una perdita inferiore a 6 kg N/Ha . La sua azione, ancora una volta, non si è concretizzata con la fertilizzazione su suolo sommerso. In generale, le emissioni sono aumentate rispetto a quella monitorate dopo la concimazione effettuata in accostimento, probabilmente a causa dell'aumento della temperatura dell'aria, in linea con la stagionalità, e all'aumento del pH del suolo, dovuto al prolungato periodo di somministrazione. Inoltre, va specificato che le misure potrebbero essere state effettuate in un momento che la pianta non era presente all'interno del sistema di misura, ma solo nel suo intorno.

Per quanto riguarda la prima semina interrata e con unica concimazione all'accostimento (120 kg N/Ha), l'urea ha comportato un'emissione di NH_3 di 14 kg N/Ha , pari al 12% dell' N applicato come fertilizzante. La presenza dell'inibitore delle ureasi ha consentito una riduzione notevole delle emissioni (< 2 kg N/Ha), con valori paragonabili alle particelle concimate con soletto ammoniacale e a quelle di controllo non concimate. Complessivamente, le perdite sono risultate maggiori rispetto a quanto avvenuto contemporaneamente nella prima semina interrata a causa del maggiore valore del pH del suolo e della tessitura più sabbiosa del suolo.

In conclusione, si può affermare che l'urea provoca elevate emissioni di NH_3 , con qualsiasi tipo di semina e gestione dell'acqua, mentre l'uso di inibitori (NBPT) può ridurre notevolmente la volatilità in semina interrata. Per la semina in acqua l'inibitore è efficace solo se la fertilizzazione avviene su suolo sgrondato. In ogni caso, è evidente che le emissioni di NH_3 aumentano notevolmente all'aumentare del pH del suolo e della temperatura dell'aria, ma dipendono anche dalla tessitura e, in particolar modo, dal contenuto di argilla,

che controlla la ritenzione di NH_4^+ sui siti di scambio.

I risultati conseguiti hanno pertanto permesso di definire i criteri di scelta dei differenti concimi azotati da utilizzarsi in copertura, in funzione delle condizioni del suolo presenti in risia, a beneficio della produttività e dell'impatto sull'ambiente.

Sommersezione invernale e Alterna Wetting and Drying

Il convegno, quindi, è proseguito con le relazioni di Arianna Facchi dell'Università di Milano e Lucia Crossetto dell'Università di Torino, dedicate alla valutazione della somministrazione invernale combinata all'impiego, nel corso della stagione colturale, della tecnica *Alternate Wetting and Drying (AWD)* al fine di migliorare la gestione della risorsa idrica e ridurre le emissioni di metano (CH_4).

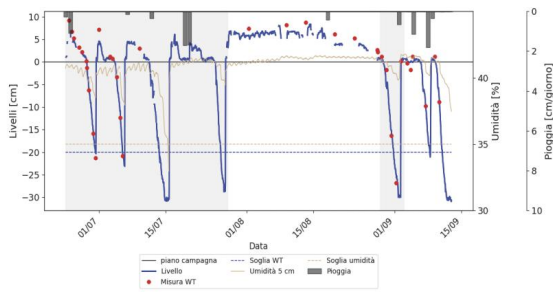
La gestione AWD prevede l'alternarsi di periodi di somministrazione e di asciutta: dopo ogni somministrazione, il livello idrico nelle camere di minuisce per effetto dei processi di infiltrazione ed evapotraspirazione, fino al raggiungimento di una soglia di umidità del suolo prefissata, alla quale si ripristina la somministrazione. Nel corso dei due anni di progetto nelle tre aziende pilota è stata adottata una gestione AWD basata sulle conoscenze maturate in progetti precedenti, che hanno permesso di identificare i momenti più critici per la coltura, durante i quali è opportuno rispettare soglie di intervento più cautelative o sospendere temporaneamente i periodi di asciutta, al fine di prevenire l'assorbimento di metalli pesanti e ridurre il rischio di

sterilità. La gestione dei campi in AWD è stata condotta mediante l'installazione di *field water tubes (WT)*, tubazioni in materiale plastico con diametro di circa 15 cm e lunghezza di circa 50 cm, inserite nel terreno per 30 cm al di sotto del piano campagna e fenestrate in tale porzione, utilizzate per monitorare il livello dell'acqua nel campo rispetto al piano campagna.

Nella gestione adottata, l'AWD è stata applicata dall'inizio della fase di accostimento del riso, con una modulazione che prevede una soglia ritenuta abbastanza severa (-20 cm nei WT) durante le fasi iniziali, una soglia più cautelativa (-15 cm nei WT) in levata, e l'interruzione della pratica durante la fase di botticella e maturazione lettea per evitare l'accumulo di cadmio nella granello. Dopo la maturazione cerosa è stata possibile tornare a una AWD cautelativa.

I WT sono stati accoppiati a un dispositivo per la misura del livello idrico, denominato *SmartWT* e svilup-

Figura 3 - Cicli AWD osservati nell'azienda IRU



In blu i livelli della lama d'acqua registrati dallo SmartWT, in rosso i livelli rilevati manualmente e in marrone chiaro l'umidità del suolo registrata dal sensore di umidità posizionato a 5 cm dal piano campagna

pato dal DISAA-UNIMI, che consente il monitoraggio in continuo del battente idrico nel WT sia sopra che sotto il piano campagna, la trasmissione dei dati rilevati in cloud e la loro consultazione da parte dell'agricoltore utilizzando dispositivi mobili. A supporto dei dati di livello misurati nei WT, sono state installate anche sonde per la misura del contenuto idrico dei suoli a più profondità (da -5 cm a -115 cm ogni 10 cm; Drill/Drop, Sentek, Australia). Tutti i dispositivi sono stati posizionati in aree del campo che tendono ad asciugarsi più velocemente rispetto alla media dell'appezzamento dopo le bagnature e facilmente accessibili.

I punti per l'installazione della strumentazione AWD sono stati selezionati combinando mappe di conducibilità elettrica del suolo ottenute con un sensore a induzione elettromagnetica (GENZ, Geophex, USA) e immagini satellitari Planet, entrambe acquisite a poca distanza da un evento di pioggia, per massimizzare le eventuali variazioni di umidità

del suolo nel campo. Il posizionamento finale ha tenuto conto anche della conoscenza degli appezzamenti da parte degli agricoltori e dell'accessibilità dei punti individuati.

Il numero di cicli AWD osservati nelle tre aziende agricole ha evidenziato una certa variabilità. Nei terreni più pesanti con falda molto superficiale (circa -10/15 cm dal piano campagna durante la stagione irrigua, come nell'azienda Dagheta) non si è verificato alcun ciclo AWD durante la stagione agricola 2023, mentre nel 2024 se ne sono osservati 2. Al contrario, nei suoli più sciolti, con falda a circa 1 m di profondità (azienda IRU), sono stati rilevati 7 cicli nella prima stagione e 5 nella seconda. Nell'azienda Bragio, dove il campo destinato all'AWD era caratterizzato da suolo sciolto e una falda con profondità analoga a quella dell'azienda IRU, sono stati osservati 3 cicli AWD nel primo anno e 4 nel secondo.

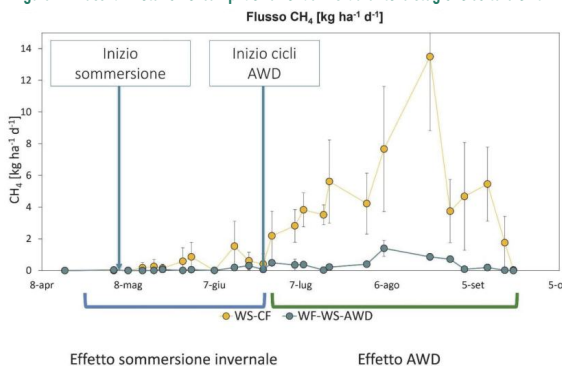
Nel 2024 il numero di cicli AWD nel campo dell'azienda IRU (Figura 3) è stato più

basso rispetto all'annata 2023 anche perché la gestione AWD è stata condotta, da un certo momento della stagione, adottando una soglia di intervento più severa (ris-sommersezione quando la lama d'acqua raggiungeva -30 cm dal piano campagna nel WT). Lobiettivo di tale scelta è stato quello di valutare gli effetti di una soglia più severa le dunque di condizioni più aerobiche) sulle emissioni di CH_4 . Nonostante l'adozione di tale soglia, per il 2024 nel campo IRU non si sono evidenziate perdite di produzione, come non si sono osservate per gli altri appezzamenti nelle due annate agricole considerate.

Nel 2024, nel campo AWD dell'azienda IRU, è stato anche condotto un confronto tra il dispositivo per il monitoraggio del livello sviluppato dal gruppo di ricerca DISAA-UNIMI e tre dispositivi commerciali. I due sono stati forniti risultati complessivamente comparabili e soddisfacenti, ma sono ancora in corso approfondimenti per ottimizzare l'utilizzo in campo in combinazione con WT. In particolare, si stanno valutando le caratteristiche ottimali che devono avere i WT e le buone pratiche per la loro installazione, la loro installazione e il loro utilizzo, al fine di garantire una gestione irrigua AWD più efficiente. I risultati di queste valutazioni saranno integrati in un protocollo di gestione, che sarà completato nei prossimi mesi.

Il monitoraggio dei livelli di falda freatica condotto nei due anni di progetto ha confermato i risultati conseguiti dal precedente progetto RISTEC (PSR Regione Lombardia, <https://www.ristec.it/>). I dati, monitorati nelle tre aziende all'interno e all'esterno di aree sommerse durante la stagione invernale, mostrano l'aumento locale dei livelli di falda durante l'inverno nelle aree sommerse, con velocità di falda raggiunti e livelli di

Figura 4 - Flussi di metano nei campi dell'azienda IRU durante la stagione colturale 2024



Effetto sommersione invernale

Effetto AWD

CONTINUA DA PAG. 3

esaurimenti dei volumi immagazzinati che sono funzionali dell'ampiezza delle superfici sommersive. Per supportare una pianificazione dell'utilizzo della sommersione come tecnica di ricarica artificiale dell'acquifero (Ag-MAR), risulterebbe importante la messa a punto di un sistema modellistico integrato che possa simulare i flussi di ricarica all'acquifero e il movimento dell'acqua nella zona satura, al fine di prevedere dove i volumi immagazzinati nell'acquifero con la sommersione estiva e quella invernale si muovono e in che tempi. Nel progetto PRO-MEDIVE (PRIMA-2022; <https://promedive.org/>), il gruppo di ricerca DI-SAA-UNIMI sta lavorando in questa direzione, anche capitalizzando le tante conoscenze sviluppate in progetti quali RISOSOST.

Per quanto riguarda l'aspetto emissivo, l'utilizzo combinato della sommersione invernale e dell'AWD si è rivelato particolarmente efficace nel ridurre le emissioni di metano (CH₄) durante l'intero ciclo vegetativo del riso. La prova sperimentale è stata condotta nelle stagioni colturali 2023 e 2024 presso l'azienda IRI, quindi, nei condizioni di aneorbimento sul suolo per i batteri metanogeni durante la stagione estiva. Successivamente l'AWD, interrompendo la sommersione continua e, su due campi adiacenti: uno gestito con pratiche di gestione idrica tradizionali che comprendono la semina in acqua e sommersione continua (VWS-CF), l'altro, invece, l'adozione combinata di sommersione invernale e AWD ha portato a una riduzione del 96% delle emissioni di metano rispetto alla gestione idrica tradizionale. Queste strategie non solo riducono drasticamente il *Global Warming Potential* (GWP) delle risaie, ovvero il loro impatto sul riscaldamento globale, ma aumentano anche l'eco-efficienza della coltura, migliorando il rapporto tra produzione di granella ed emissioni di gas serra. La risicoltura può così coniugare sostenibilità ambientale e produttività, confermandosi un settore in

Dai dati raccolti, si è osservata una significativa riduzione nei campi gestiti con le tecniche innovative. Come evidenziato in Figura 4, prima dell'avvio dei cicli di

Figura 5 - Produzione di risone nelle prove in semina interrata delle aziende pilota



grado di innovarsi per affrontare le sfide climatiche.

Cultura intercalare da sovescio e semina interrata
Infine, i lavori di Eleonora Minioti di Ente Nazionale Risi e di Daniel Said Pulicino dell'Università di Torino hanno introdotto l'ultima attività del progetto, focalizzata sull'ottimizzazione del bilancio del carbonio e dell'azoto nella coltivazione del riso con semina interrata, mediante la semina di una coltura intercalare nel periodo autunno-vernale. La cover crop, interrata assieme ai residui colturali in primavera, consente, infatti, di apportare al suolo sostanza organica di qualità, azoto facilmente mineralizzabile e rendere altri elementi nutritivi più disponibili al riso in successione. In particolare modo, i lavori presentati qui hanno valutato i benefici agronomici e ambientali provenienti dall'introduzione dell'impiego di una leguminosa (*Vicia villosa* var. Haymaker Plus) da sovescio in precessione alla semina interrata del riso.

In tutte e tre le aziende pilota coinvolte nel progetto, all'interno di un appezzamento sono state confrontate due parcelle: una con gestione convenzionale durante il periodo invernale (terreno incolto), l'altra con la coltivazione di una cover crop nel periodo intercalare in campo di circa 200 giorni. In entrambe le parcelle è seguita la semina interrata del riso.

I risultati agronomici hanno evidenziato come uno sviluppo uniforme e in quantità dell'erbaio da sovescio nel periodo invernale possa, nel momento della terminazione, apportare al suolo tra le 5 e le 6 t di sostanza secca, a media, di circa 170-180 kg/ha di azoto facilmente mineralizzabile, che potrebbero potenzialmente sostituire, almeno in parte, una fertilizzazione azotata minerale.

Nel due anni di sperimentazione negli appezzamenti in cui è stato un buon bilanciamento dell'azoto apportato al suolo, tra il quantitativo proveniente dalla biomassa sovesciata e quello impiegato mediante la fertilizzazione utilizzata nel corso della stagione colturale, la performance produttiva ottenuta è risultata migliore, con un incremento tra 0,4 e 0,9 t/ha (Figura 5).

Pertanto, per una buona riuscita della tecnica dal punto di vista agronomico è necessario porre notevole attenzione alla messa a punto del piano di concimazione, nonché alle condizioni di sviluppo della coltura intercalare, in quanto solo con una biomassa di buona qualità e quantità sarà possibile ottenere i benefici derivanti dalla tecnica studiata.

Dal punto di vista ambientale, l'introduzione di una coltura da sovescio può portare a diversi benefici legati all'apporto di sostanza organica per contribuire a migliorare la fertilità del suolo, alla riduzione degli apporti di concimi minerali nonché alla riduzione del rischio di lisciviazione di nitrati. Dall'altro canto però, l'apporto di sostanziali quantità di biomassa organica, facilmente degradabile in prossimità dell'inizio della sommersione delle camere per la coltivazione del riso, può portare a un aumento delle emissioni di metano, un gas a effetto serra implicato nella causa dei cambiamenti climatici. Diversi studi hanno permesso di evidenziare l'effetto dell'epoca di termi-

nazione della coltura da sovescio sul compromesso tra l'apporto di N dalla fissazione biologica dell'azoto atmosferico e le emissioni di metano che aumentano al diminuire del tempo tra terminazione della coltura da sovescio e inizio della sommersione. Ciononostante la semina interrata del riso consente di aumentare questo tempo in modo da permettere una terminazione della vecchia alla fioritura senza incorrere nelle problematiche legate alle emissioni di metano. I dati di emissioni cumulate di metano misurati durante le campagne risicole del 2023 e 2024 in due delle tre aziende hanno, infatti, evidenziato come in tutti i casi non sono state rilevate differenze significative (ns: non significative) tra il trattamento convenzionale e quello con l'introduzione del cover crop (Figura 6), con valori molto simili alle emissioni medie riportate per la semina interrata nell'areale risicolo italiano. L'abbinamento della coltivazione della vecchia nel periodo intercalare con la semina del riso in asciutta permette, quindi, di sfruttare tutti i benefici in termini di apporto di azoto e sostanza organica al suolo, senza indurre un aumento delle emissioni di metano.

Conclusioni
Al termine della presentazione dei risultati, dopo l'intervento di Giovanni Daghetta, capofila del progetto, che ha sottolineato l'importanza di attività sperimentali e divulgative come

quelle affrontate nel progetto RISOSOST per la crescita ed evoluzione del settore risicolo, il responsabile scientifico Francesco Vidotto dell'Università di Torino ha fornito alcune considerazioni conclusive, evidenziando anzitutto come questo progetto dimostrativo sia stato concepito e sviluppato sulla base di molteplici attività di ricerca e dimostrative precedentemente condotte nell'ambito di numerosi programmi di finanziamento. Oltre a realizzare alcune piattaforme dimostrative in cui sono state combinate pratiche già precedentemente oggetto di studio, come la sommersione invernale, l'AWD e l'uso del sovescio, nel progetto sono state per la prima volta valutate le emissioni di ammoniaca a seguito dell'applicazione di diversi fertilizzanti azotati. Per questo specifico aspetto, la giornata di campo condotta a settembre e la presentazione dei risultati durante il convegno finale hanno permesso ai vari risicoltori partecipanti di comprendere l'importanza di una corretta gestione della fertilizzazione, anche in relazione alla gestione dell'acqua, per limitare le perdite di ammoniaca, migliorando l'efficienza di uso dei fertilizzanti e riducendo il potenziale impatto ambientale.

Francesco Vidotto ha anche evidenziato come le attività condotte su pratiche quali la sommersione invernale o l'AWD abbiano permesso di migliorare le conoscenze sugli aspetti idrici della risicoltura e di sviluppare un approccio che potrà facilitare le azioni di programmazione nell'uso dell'acqua nell'areale risicolo.

In conclusione, il progetto RISOSOST ha permesso di dimostrare la validità e i limiti di varie pratiche agronomiche e di raccogliere ulteriori informazioni per migliorare la sostenibilità della produzione, in un contesto nel quale le mutate condizioni climatiche e la necessità di rispondere alle esigenze di salvaguardare l'ambiente aumentano la complessità della gestione del sistema risicolo.

CONTINUA DA PAG. 1 - STAGIONI DIFFICILI, MA SIAMO PRONTI

occorre pensare al piano delle semine per la campagna successiva, prenotare i fertilizzanti, seguire gli aggiornamenti tecnici, fare i corsi di formazione per essere in regola con l'attività aziendale, analizzare e valutare tutte le proposte che il mercato offre, ecc.

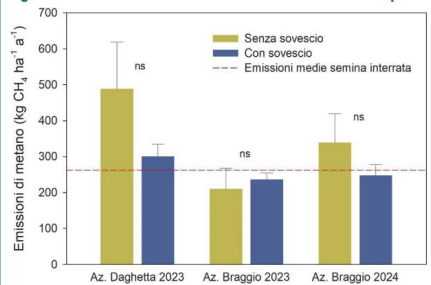
Tutto corre velocemente e lascio a voi le considerazioni tra quale sia meglio tra i tempo passato e quello attuale.

A questo proposito, colgo l'occasione per invitare tutti voi alla mostra dal titolo "Rapsodia della Risia: l'Ente Nazionale Risi, ricordando Enzo Gazzone, racconta la risia di ieri, oggi e domani".

A 55 anni dalla scomparsa del pittore Enzo Gazzone, verrà esposta la sua raccolta dal titolo "Rapsodia della Risia". 40 tele che raccontano la realtà agricola e sociale a cavallo tra gli anni '30 e '40 del secolo scorso. A far da corollario alle tele, ci saranno 20 fotografie di proprietà dell'Ente Nazionale Risi che raccontano l'evoluzione della risia e delle terre da riso negli ultimi 100 anni.

Un passato e un presente che si incontrano per raccontare come il riso italiano sia stato ed è ancora in grado di offrire varietà diverse contribuendo a diffondere la cultura del "risotto" nel mondo, salvaguardando la biodiversità dei nostri paesaggi.

Figura 6 - Emissioni di metano misurate nelle aziende pilota



BRUXELLES Prevista la concessione di un contingente di riso a dazio zero fino ad arrivare a un massimo di 60.000 tonnellate

Risicoltori contro l'accordo col Mercosur

La presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, protesta: «Manca il principio di reciprocità»

Un'intesa inaccettabile. L'accordo commerciale di libero scambio tra l'Unione europea e il Mercosur raggiunto nei giorni scorsi non fa certo gli interessi dei risicoltori europei. Anzi.

«Giustamente gli agricoltori europei sono sul piede di guerra - dichiara Natalia Bobba, presidente dell'Ente Nazionale Risi - perché nell'accordo manca il principio di reciprocità che è indispensabile per non far entrare nell'Unione europea prodotti agroalimentari ottenuti senza il rispetto degli standard ambientali e di sicurezza alimentare che, invece, devono essere garantiti per i nostri prodotti».

Per quanto riguarda il riso, è prevista una concessione ai Paesi sudamericani

di un contingente a dazio zero di 10.000 tonnellate per il primo anno che si incrementerà ogni anno di 10.000 tonnellate fino ad arrivare a un massimo di 60.000 tonnellate.

«Ancora una volta la Commissione europea è andata dritta per la propria strada, incurante del forte malcontento espresso da tutto il mondo agricolo europeo - continua Bobba - L'Ente Nazionale Risi si adopererà affinché l'Italia voti contro l'accordo oppure, come dichiarato dal Ministro Lo-

lobrigida, che vengano previste adeguate garanzie sulla reciprocità, la protezione delle nostre produzioni e delle compensazioni per eventuali danni che potremmo subire».

Dopo il controllo legale finale da parte di entrambe le parti, il testo sarà tradotto in tutte le lingue ufficiali dell'Unione e quindi presentato al Consiglio e al Parlamento per ottenere la loro approvazione. La Francia, che si è sempre dichiarata contraria all'accordo, sta cercando alleanze per ottenere una mi-



noranza di blocco in seno al Consiglio che si verificherebbe con il voto contrario

di 4 Stati membri in rappresentanza del 35% della popolazione dell'Unione.

L'Italia rappresenta l'ago della bilancia per il destino dell'accordo.

COMMISSIONE EUROPEA Il lavoro italiano è stato proposto come modello anche per tutti gli altri Paesi europei produttori di riso

Apprezata la ricerca dell'Osservatorio Nazionale sul consumo di riso

La Commissione europea, venuta a conoscenza delle risultanze del convegno organizzato dall'Ente Nazionale Risi a Ortigia nell'ambito del G7 agricoltura, ha invitato l'Ente ad assistere ai lavori del "gruppo di dialogo civile" e a presentare la ricerca completa realizzata dall'Osservatorio Nazionale sul consumo di Riso in Italia, nato tre anni fa per volontà dell'Ente Nazionale Risi, dell'Ente Fiera di Isola della Scala e del Consorzio di Tutela dell'IGP "Riso Nano Vialone Veronese".

Evidenziate diverse problematiche che interessano la risicoltura europea

Direzione Generale dell'Agricoltura della Commissione europea - che si incontrano con cadenza semestrale per consentire alla stessa Commissione di acquisire informazioni utili per la comprensione delle problematiche del settore.

Durante l'incontro la Commissione europea ha presentato la situazione di mercato, evidenziando il preoccupante trend di crescita delle importazioni di riso lavorato confezionato nelle ultime campagne, ma anche la ripresa della produzione comunitaria di riso

lavorato in sede di WTO che, per stessa ammissione dei funzionari della Commissione, non risulta più coerente con le condizioni di mercato attuali; infatti, è stato rimarcato come il dazio - fissato a 175 euro alla tonnellata 20 anni fa quando i prezzi internazionali erano la metà di quelli attuali - risulti del tutto inadeguato come strumento di protezione della produzione comunitaria.

Durante la presentazione della Commissione è emerso che la procedura di apertura del negoziato è molto complessa e richiede tempi lunghi.

In fine, la Commissione ha fatto un aggiornamento sui negoziati che sta conducendo per conto dell'Unione europea per definire accordi di libero scambio con il Mercosur, la Thailandia, l'India, l'Indonesia e le Filippine, limitandosi a fornire le date dei prossimi round di negoziazione, e anticipando la conclusione dell'accordo con il Mercosur che è avvenuta il 6 dicembre.

Aumenta la superficie destinata alla coltivazione di riso "classico"

Nel 2024 la superficie investita a riso "Classico" si è attestata a 3.417 ettari, facendo segnare un incremento di 292 ettari (+9%) rispetto al dato del 2023.

L'incremento maggiore ha interessato il Vialone Nano (+316 ettari), mentre è risultata in leggero calo la superficie relativa al Carnaroli (-64 ettari).



Superfici coltivate a riso Classico nel 2024
(dati espressi in ettari)

Varietà	Superfici 2024	Superfici 2023	differenza
CARNAROLI CLASSICO	2.178	2.242	-64
VIALONE NANO CLASSICO	1.094	778	316
S.ANDREA CLASSICO	77	57	20
ARBORIO CLASSICO	39	21	18
BALDO CLASSICO	29	27	2
RIBE CLASSICO	0	0	0
ROMA CLASSICO	0	0	0
TOTALE	3.417	3.125	292



Un'occasione per avvicinare grandi e piccoli al mondo del riso. Si è parlato dell'evoluzione della risicoltura in Lomellina dal XV secolo ad oggi, ma anche di innovativi progetti sulla coltivazione biologica di antiche varietà di riso

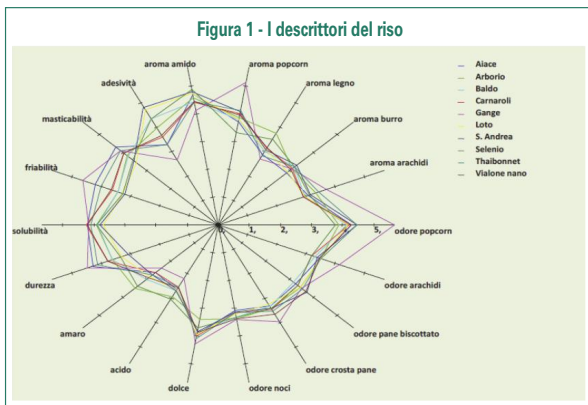
Cinzia Simonelli

Sabato 23 e domenica 24 novembre, presso la suggestiva Cascina Tessera a Valeggio (PV), si è tenuto l'evento "Scopri, Gusta, Nutri", promosso dall'associazione Lomellina Terra di Riso, allo scopo di avvicinare grandi e piccoli al mondo del riso.

I temi di sabato 23 novembre

Luigi Ferraris (Cascina Alberona, Mortara), in qualità di presidente dell'associazione, ha introdotto i lavori illustrandone gli obiettivi e gli attori, attivi nella valorizzazione del territorio e della risicoltura locale: Marta Sempio Riso (Valeggio), Società Agricola Massino (Sartirana Lomellina), Società Agricola Santa Maria dei Cieli (Mede), Azienda Agricola Zerbi (Pieve Albignola), Cascina Nuova - Nalori (Cozzo), Cascina Bosco Fornasara (Nicolvo).

È intervenuto Giovanni Nipoti che ha ripercorso l'evoluzione della risicoltura in Lomellina dal XV secolo ad oggi, con un approfondimento sulla varietà di riso Lomello, creato negli anni '50 dal professor Sempio della Stazione Sperimentale di Ricoltura di Vercelli e riscoperta nel 2018, dopo quasi 70 anni di abbandono, dall'Azienda Agricola Santa Maria dei Cieli. Maria Naschimbene, di Progetti Società Cooperativa, ha poi illustrato le attività per preservare la cultura immatere della risicoltura, condividendo interviste a ex mondine e a lavoratori. Valentina Vaglia, agronoma e ricercatrice dell'Università di Pavia, ha esposto i progetti sulla coltivazione biologica di antiche varietà di riso. Luca Sormani, direttore di GAL Risorsa Lomellina (Gruppo di Azione Locale), ha mostrato le applicazioni della paglia di riso nella bioedilizia e nella produzione di energia rinnovabile, mentre Francesca Massino ha affrontato i temi della sostenibilità e della lavorazione minima del suolo, illustrando anche il recupero dei sottoprodotti



per la produzione di olio di riso. La mattinata, moderata dalla giornalista Cristina Colli, si è conclusa con un intervento della nutrizionista Anna Abbiati, che ha spiegato le proprietà del riso in una dieta equilibrata.

I temi di domenica 24 novembre

Gli interventi sono ripresi nella giornata di domenica con l'introduzione di Luigi Ferraris che ha incuriosito la platea con la descrizione della resa alla lavorazione con una prova pratica con la restrice Univerale aprendo i lavori del laboratorio studiato per i bambini che hanno creato dei coloratissimi mandala utilizzando le diverse varietà di riso. Cinzia Simonelli ha illustrato ai presenti i dettami dell'analisi sensoriale condotta su diversi tipi di alimenti, per focalizzarsi sull'analisi condotta sulla matrice riso e fare il punto della situazione su quanto disponibile



lativamente alle varietà italiane.

L'analisi sensoriale

L'analisi sensoriale, intesa come studio sistematico, affonda le sue radici negli anni '40 e si evolve nel corso dei decenni grazie al lavoro di numerosi ricercatori; su tutti spicca il nome di Marie Rose Pangborn la cui è intitolato il periodo Convegno internazionale). L'analisi sensoriale, in collaborazione con il Laboratorio di analisi sensoriale di ERSAF, è stato il primo a proporre un approfondito studio descrittivo su varietà di riso molto eterogenee tra loro, i cui descrittori sono stati definiti a seguito di cottura in acqua distillata senza sale e senza condimento. Queste modalità hanno permesso di apprezzare le peculiarità visualizzate in Figura 1, da cui è possibile evincere, ad esempio, che varietà aromatiche come il Gange, presentano un marcato aroma e odore di popcorn.

Per approfondire questo aspetto, il Laboratorio di En-

La presentazione di Cinzia Simonelli (Ente Nazionale Risi)

La presentazione di Cinzia Simonelli (Ente Nazionale Risi)

La presentazione di Cinzia Simonelli (Ente Nazionale Risi)

La presentazione di Cinzia Simonelli (Ente Nazionale Risi)

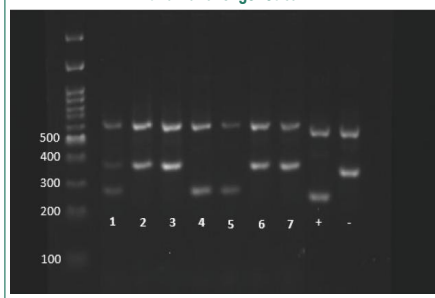
L'analisi sensoriale protagonista

L'evento ha illustrato il complesso e affascinante mondo del riso e si è concluso

varietà Lomello. Ciò che emerge è che vi sono alcuni tratti simili come il colore, la raffinatezza/bellezza e il profumo (strettamente connessi alla preparazione), mentre gli altri si distinguono a seconda della ricetta. Punto di forza è sempre la capacità di assorbire i condimenti, particolarmente una peculiarità della varietà utilizzata. In Figura 4, invece, sono stati sovrapposti i grafici radar della varietà Carnaroli impiegata nel suo utilizzo tipico, ovvero il risotto, e utilizzata altresì per la preparazione dei sushi. In questo caso è possibile notare che i due profili sono nettamente differenti. I descrittori, colore e raffinatezza/bellezza, hanno registrato punteggi elevati, legati alle preparazioni di particolare impatto visivo. Il profumo è stato percepito con un punteggio maggiore nei sushi, ciò può essere dovuto, probabilmente, sia agli ingredienti sia al fatto che per il sushi la profumazione è apprezzata "a freddo", quindi i recettori dell'olfatto sono meno stressati e più recettivi.

Per quanto riguarda il parametro consistenza vi è una netta distinzione: nei sushi, come è facile immaginare, si ha un punteggio più elevato; il sushi, infatti, deve avere un maggiore corpo per mantenere intatto il preparato. Ovviamente, per quanto riguarda la cremosità, il risotto presenta un punteggio maggiore dovuto al processo di mantecatura. I parametri di gustosità e colore sono invece maggiormente enfatizzati nei sushi. Come è facile prevedere, anche la capacità di assorbire gli ingredienti è esaltata, per il Carnaroli, quando è impiegato nel risotto, piatto per cui è particolarmente vo-

Figura 2 - Immagine della risultanza analitica di un'analisi genetica



ista a Cascina Tessera

o con un'intensa intervista all'ex mondina Anna Cardana

cato. Nell'anno di celebrazione degli "80 anni della nascita del Carnaroli" è davvero interessante constatare che una varietà nata nel 1945 per soddisfare le esigenze dell'epoca, sia ancora così moderna da poter essere utilizzata anche nel 2025 non solo per i risotti,

ma anche per un piatto lontano dalla nostra tradizione, ma sempre più apprezzato e alla moda.

La testimonianza dell'ex mondina

L'evento "Scopri, Gusta, Nutri" che ha illustrato il complesso e affascinante

mondo del riso, si è quindi concluso con un'intensa intervista ad Anna Cardana, ex mondina, che ha fatto fare ai presenti un tuffo nel passato attraverso il racconto di aneddoti del duro lavoro in campagna e del tempo libero, dove la socialità era fatta di sempli-

Figura 3 - Varietà Lomello in diverse preparazioni di risotto 2023 e 2024

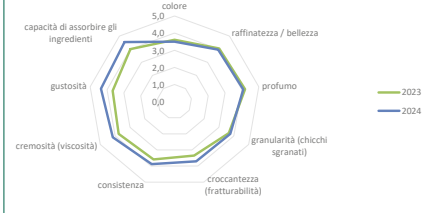
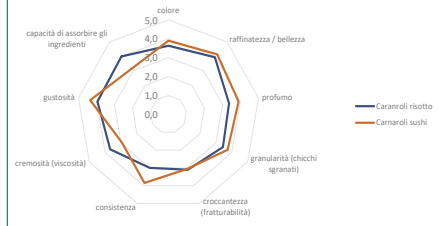


Figura 4 - Varietà Camaroli utilizzata per la preparazione di risotto e sushi



ci, condivisione e allegria.
La padrona di casa, Marta Sempio, ha poi chiuso i lavori con riflessioni sulle figure femminili e sul loro aumento apporto nell'imprenditoria agricola, a rischio in particolare, e su come sia possibile cambiare e migliorare le prospettive di questo importante settore.

Per approfondire

Speciale Analisi, Quaderno 17, edizione 2023.
L. Galassi, C. Simonelli (2011) "Caratterizzazione sensoriale e chimico-mercológica di riso" Sub-Pro-

getto Grandi Colture e reti dimostrative cerealicole: Riso 2010-2011.

C. Simonelli, M. Cormegna, L. Galassi, P. Bianchi (2013) "Cooking time and gelatinization time of rice (Italian varieties)" The Journal of Food Science and Nutrition, Anno 42, n°2.
C. Simonelli, L. Galassi, M. Cormegna, P. Bianchi (2014) "Chemical, Physical, Textural and Sensory evaluation on rice". Poster (IRC Bangkok, 27-31 ottobre 2014).
C. Simonelli, M. Cormegna, M. Tonello (2011) "Caratterizzazione sensoriale e chimico-mercológica di riso" Sub-Pro-

getto Grandi Colture e reti dimostrative cerealicole: Riso 2010-2011.
C. Simonelli, M. Cormegna, L. Galassi, P. Bianchi (2013) "Cooking time and gelatinization time of rice (Italian varieties)" The Journal of Food Science and Nutrition, Anno 42, n°2.
C. Simonelli, A. Carnia (2024) "Il Risotto: messa a punto dell'analisi sensoriale - Definizioni dei descrittori e della modalità operative di analisi". La Rivista di Scienze dell'Alimentazione - Journal of Food Science and Nutrition, Anno 53, n° gennaio-aprile 2024, pp. 7-21.

L'EVENTO IN BULGARIA Iniziativa dell'Accademia Italiana della Cucina, in occasione della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

A Sofia una Cena Ecumenica per celebrare il riso italiano

Davide Mantovani

Il 21 novembre scorso, in occasione della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, l'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Sofia, ha deciso di dedicare l'annuale Cena Ecumenica al riso italiano.

Fondata da Ciro Vergani, l'Accademia si impegna da anni nella tutela e nella valorizzazione del patrimonio gastronomico italiano. Attraverso iniziative che esaltano la storia e la cultura della nostra cucina, l'associazione rappresenta un presidio dell'identità culinaria nazionale, capace di unire tradizione e innovazione a tavola.

A Sofia, la delegazione bulgara dell'Accademia, guidata da Penka Neshewa, ha celebrato il riso italiano coinvolgendo l'Ente Nazionale Risi per una serata dedicata alla nostra eccellenza gastronomica.

Levento, che si tiene annual-



mente in contemporanea in tutte le delegazioni dell'Accademia sparse nel mondo, ha visto a Sofia una cena a cura di due chef d'eccezione: Mario Puccio e Giuseppe Pellico, affiancati dagli studenti dell'Istituto alberghiero ISSSEA "Pietro Piazza" di Palermo. Con grande maestria, hanno realizzato

un menù interamente dedicato al riso italiano, mettendone in evidenza la straordinaria versatilità e la capacità di coniugare tradizione e creatività.

Ogni portata ha esaltato non solo la qualità intrinseca del riso italiano, ma anche il suo legame con la dieta mediterranea, mo-

do alimentare riconosciuto per i suoi benefici sulla salute e sul benessere. Il riso, emblema di sostenibilità e salubrità, si è confermato ambasciatore perfetto relativamente a queste tematiche.

La serata è stata poi arricchita da interventi e approfondimenti che sono stati tenuti tra una portata e l'altra. Si è parlato della filiera del riso italiano grazie ad alcuni interventi di Natalia Bobba, e grazie a Davide Mantovani, della coltivazione del riso con l'illustrazione della moda fotografica "La risaia ieri, oggi e domani", ospitata nella hall dell'Hotel Hilton di Sofia fino al 29 novembre scorso.

La Cena Ecumenica è stata un momento di gioia del palato ma anche di riflessione e celebrazione, in cui il riso ha rappresentato un filo conduttore tra sapori e valori, dimostrando che la cucina non è solo un insieme di ricette, ma un vero e proprio linguaggio culturale, capace di raccontare identità e promuovere la condivisione. La cucina italiana, simbolo di eccellenza e cultura, continua a raccontare al mondo una storia fatta di tradizione, innovazione e radici profonde. Eventi come la Cena Ecumenica riaffermano il ruolo della tavola come luogo di incontro, dialogo e celebrazione di valori universali. Grazie all'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina e alla passione di chef, studenti e organizzatori, il riso italiano ha dimostrato ancora una volta la sua capacità di unire territori, generazioni e culture, portando alto il nome dell'Italia nel panorama internazionale.

Delegazione ivoriana visita il Centro Ricerche sul Riso

Davide Mantovani

Nel pomeriggio di venerdì 15 novembre, la presidente dell'Ente Nazionale Risi Natalia Bobba ha accolto presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna una delegazione della Costa d'Avorio, composta dal direttore generale del ministero dell'Agricoltura e del capo tecnico del loro ministero. La visita è il frutto dei contatti avviati lo scorso 26 settembre durante il Forum for Africa, tenutosi in occasione

del G7 dell'Agricoltura a Ortigia, Siracusa, sotto la presidenza italiana.
In quell'occasione, l'Ente Nazionale Risi aveva offerto un pranzo interamente basato sul riso italiano, suscitando grande apprezzamento tra i partecipanti e mettendo in luce la versatilità di questo prodotto. I presenti erano rimasti piacevolmente sorpresi dalla varietà di ricette realizzabili con il riso italiano, riconoscendone la qualità eccellente sia come materia prima sia nei piatti

preparati.

La Costa d'Avorio, pur essendo un Paese produttore di riso, non è autosufficiente, rappresentando così un mercato di particolare interesse per le esportazioni italiane. Questa visita non solo conferma l'attrattiva del nostro riso a livello internazionale, ma rafforza i legami tra le due realtà, aprendo nuove prospettive di collaborazione per promuovere e diffondere ulteriormente un prodotto simbolo del made in Italy.





Buon compleanno Carnaroli!

Una storia gloriosa di ottant'anni di cui tutti gli italiani possono andare fieri

Filip Haxhari, Enrico Cantaluppi

Era il 1945 quando Ettore de Vecchi, appassionato risicoltore di Paullo (MI), ottenne la varietà di riso italiana più amata e conosciuta in tutto il mondo ancora oggi: il Carnaroli.

Questa varietà non fu ottenuta casualmente, ma dall'incrocio mirato tra le varietà Vialone (selezionata nel 1903 dallo stesso De Vecchi) e Lencino, alla ricerca di "ottenere un granello più grosso dell'attuale", e "fissata nei suoi caratteri" successivamente attraverso un lungo lavoro meticoloso di selezione iniziato già nel 1939 presso la cascina Vialone di Sant'Alessio (PV) e proseguito quindi nella cascina Casello di Paullo (MI).

De Vecchi aveva voluto lavorare a una tipologia di granello diversa, di forma allungata, inusuale per l'epoca, quando il mercato era dominato dai risi tondi e medi. Incrociando delle varietà allora coltivate nella provincia di Milano da moltissimi anni - il primo dai chicchi larghi e grossi a forma quasi arrotondata, dal contenuto ricco di amido, cioè capace di "tenere" la cottura e, il secondo, un riso che durante la cottura assorbe bene i condimenti accompagnatori rendendo il piatto sfizioso - la mancata felice dell'appassionato breeder riuscì a coniugare i pregi dei genitori trasferendo in eredità alla nuova varietà la consistenza e la resistenza alla cottura del chicco del suo amato Vialone e la capacità di assorbire i condimenti del chicco del Lencino. Questa sua intuizione fu all'origine del successo eccezionale ottenuto in seguito, contribuendo a rendere questa varietà il "re dei risi", simbolo e sinonimo di una tradizione unica della cucina italiana.

Dallo studio sistematico e dalle metodologie prove in campo e dai test effettuati in porzioni di risata, nasce così la pianta di suo tipo famosa che il risicoltore

battezzò Carnaroli.

Non si sa per certo se il nome di questa varietà deriva dal caratteristico «colore di carnagione» del granello (le della pialla) rosa rossastro, così vicino alla carne, da poterla richiamare, ed è, a tutti gli effetti, come dalla terra che nasce dall'acqua e dal sole», o se la varietà prende il cognome di uno stretto e fedele collaboratore chiamato appunto "Carnaroli", il quale seguì i consigli del "maestro" e contribuì a "mettere a punto" la sua creatura, oppure se rende omaggio allo strettissimo legame di amicizia tra De Vecchi e l'allora commissario governativo dell'Ente Nazionale Risi, il professor Emiliano Carnaroli.

Fatto sta che nel 1948 la superficie totale destinata al Carnaroli ammontava a soli 154 ha, dei quali circa la metà nel comune di Verucelli, nonostante la varietà fosse originaria della zona tra Milano e Pavia. Il "Buletto dell'Agricoltura" del 12 marzo 1948, in un articolo dedicato alla nuova varietà, parla del Carnaroli come di «un riso adatto all'esportazione», che sarebbe stato probabilmente piuttosto richiesto sui mercati esteri. Infatti, le industrie chimiche merceologiche e organolettiche di questa varietà furono subito notate e riconosciute dalle riserie, tanto che i prezzi di mercato del Carnaroli erano già a

quei tempi superiori a quelli delle più diffuse varietà a granello tondo (+ 45% rispetto all'Originario). Ciò, comunque, non fu sufficiente a favorirne una rapida diffusione.

Nonostante si trattasse di «un riso nuovo, buonissimo, chiamato Carnaroli, coltivato solo per consumo personale, poiché le sue caratteristiche, non lo rendevano un riso economicamente remunerativo» e sebbene la varietà presentasse una buona capacità produttiva (intorno ai 50 q/ha), buona rese medie alla lavorazione (64%) e una buona resistenza alle malattie e all'altezzamento, rispetto ad altre varietà dell'epoca, questa varietà stentò a fatica ad affermarsi nei primi anni della sua vita.

Tale difficoltà nella diffusione di questa varietà deriva proprio dal fatto che all'epoca fu molto diffuso il trapianto del riso che richiedeva varietà con una spiccata capacità di accostamento della pianta (perché nella pratica del trapianto si utilizza un numero di piante per metro quadro inferiore di 10-12 volte rispetto alla semina diretta a file o a spaglio di oggi), che il Carnaroli non possedeva. Ma negli anni '60, grazie allo sviluppo industriale, l'introduzione della chimica e la mancanza della manodopera in campagna portarono alla meccanizzazione della semina e all'introduzione della semina a spaglio che

sostituito rapidamente il trapianto. In effetti fu questo cambiamento epocale a causare un mutamento radicale dell'intera struttura varietale dell'epoca, con l'abbandono di tutte le varietà di riso sviluppate con successo fino a quel tempo a esclusione di solo quattro varietà che non si erano adattate particolarmente alla tecnica di trapianto adottata in precedenza, tra cui, oltre ad Arborio, Vialone Nano e Balilla, appunto il nostro Carnaroli, il quale ha trovato, in questo nuovo sistema di semina, le condizioni ottimali per produrre meglio e, di conseguenza, diffondersi con una certa rapidità.

La varietà venne inclusa nel primo "Catalogo della varietà di riso" pubblicato da ENR come contributo all' "Anno Internazionale del Riso" indetto dalla FAO nel 1966, e fu poi iscritta ufficialmente al Registro Nazionale con Decreto Ministeriale del 14 maggio 1974, indicando Achille De Vecchi, cugino di Ettore, come responsabile della conservazione in purezza.

La superficie destinata a questa varietà, che ammontava a circa 500 ha negli anni '60, riprende "quote" negli anni '70 e in seguito accresce continuamente, gradualmente, assieme alla sua fama.

La famiglia De Vecchi, però, conscia della delicata, meticolosa e faticosa attività richiesta per sviluppare e mantenere in purezza questa varietà e dell'amore per far emergere e crescere la sua creatura, il 18 maggio 1983 cede la varietà all'Ente Nazionale Risi, chiedendo di prendersene cura e dedicare tutta l'attenzione necessaria per lo sviluppo e il mantenimento in purezza; e da allora questa varietà è patrimonio dell'Ente e della risicoltura italiana. ENR, come per tutte le altre varietà costituite ogni anno, ha provveduto e provvede tuttora con grande cura e con tutta la necessaria attenzione e rigore al suo mantenimento in pu-

rezza, mediante la selezione conservativa, e alla produzione di sementi certificate per tutta la filiera risicola.

Dunque con il DM del 21 luglio 1983, G.U. n. 237 del 30/8/1983 Ente Nazionale Risi divenne ufficialmente responsabile della conservazione in purezza della varietà Carnaroli. Grazie alle misure intraprese dall'Ente, negli anni '90 la varietà Carnaroli iniziò a riscuotere un crescente successo ed estensione. Oggi il Carnaroli è seminato e coltivato in tutte le province risicole italiane, Pavia, Verucelli e Novara e in molte zone del nostro Paese come nel Delta del Po, a Siracusa, a Selbatta, a Grosseto e in Sardegna.

Il Carnaroli ha avuto negli anni un buon successo commerciale anche se non ha mai raggiunto i livelli di diffusione eccezionale di altre varietà "di massa" destinate alla grande distribuzione e alla cucina popolare, perché la sua vera conquista risiede nell'eccellente qualità del prodotto, che è stata ed è riconosciuta e apprezzata dagli chef di tutto il mondo,



accrescendo la fama come perfetta varietà da risotto.

Il granello della varietà Carnaroli, infatti, piuttosto grande e semi-afuscolato, quel chicco "superfino" denota la vecchia denominazione, presenta un elevato contenuto di amido che contribuisce a una maggiore consistenza del risotto rendendolo perfetto per i risotti che richiedono un chicco al dente e per l'impiego nella ristorazione. Tale caratteristica, unita all'elevata porosità del granello e a una più alta capacità di assorbire, durante la cottura e diversamente da tutti gli altri similari, tutti i condimenti, aromi, profumi, ecc. - e di lasciare maggiore quantità dell'amido durante la preparazione e la cottura - hanno determinato il suo successo, trovando l'amore e la fedeltà del consumatore da quando è nato sino ai giorni d'oggi.

Altre caratteristiche apprezzate dai consumatori sono il miglior rapporto fra l'amido e l'amilopectina e il contenuto dei carboidrati complessi e disponibili, di proteine e di vitamine, di lipidi (grassi) e di aminoacidi

presenti nel suo chicco: sono fattori unici che lo rendono originale nel suo genere e che danno quel tocco magico di cremosità e di consistenza al suo granello cotto.

Dal punto di vista della commercializzazione, la vecchia legge sul mercato interno del riso del 1958 definì le cosiddette "griglie" di descrizione dei risi, suddividendo le varietà principalmente sulla base delle caratteristiche biomolecolari dei risi "superfini"; con chicco grosso e semi-afuscolato. Introdotto dal 2004 vennero introdotti sul mercato nuove varietà "similari", dotate per l'appunto di un granello con caratteristiche simili (almeno nell'aspetto, ma non sempre nella qualità), le quali potevano essere commercializzate sia con il proprio nome che con quel di "Carnaroli". Oggi le cose sono cambiate e il numero di varietà simili appartenenti al gruppo "Carnaroli" è cresciuto notevolmente (15 di-

verse varietà); dal 2017 tutti i risi classificati come similari della varietà Carnaroli devono essere commercializzati con il nome della varietà capofila del gruppo, appunto Carnaroli, senza alcuna distinzione. Mentre per chi impiega la semente certificata della varietà che contribuisce a una maggiore consistenza del risotto "puro", "identico" o "originale", utilizzando la denominazione "Carnaroli Classico" che ne garantisce l'autenticità e la tracciabilità del prodotto finale di questa varietà.

La varietà Carnaroli è spesso considerata difficile da coltivare e presenta parecchie difficoltà e molteplici difetti rispetto alle varietà moderne, tra i quali una taglia particolarmente elevata e una spiccata suscettibilità all'altezzamento (in parte vero, ma su questo argomento ritorneremo nella prossima pubblicazione); inoltre, è piuttosto soggetta al fenomeno della coltura apicale e al brusone (*Prilyricaria grisea*), soprattutto quando con l'eccesso di azoto si danneggia il metabolismo della pianta e di conseguenza il fungo si ma-



LA MOSTRA Organizzata dall'Ente Nazionale Risi resterà aperta ai visitatori dal 10 gennaio al 2 febbraio 2025

Al Castello di Novara la risaia di ieri e di domani

Dai quadri di Enzo Gazzone alle fotografie di oggi; arte, storia e innovazione di una coltivazione che guarda al futuro

Davide Mantovani

Dal 10 gennaio al 2 febbraio 2025, presso il Castello di Novara, i visitatori avranno l'opportunità di immergersi in un viaggio unico attraverso la storia, il presente e il futuro della risicoltura italiana grazie alla mostra "Rapsodia della risaia: l'Ente Nazionale Risi, ricordando Enzo Gazzone, racconta la risaia di ieri, oggi e domani". L'evento, patrocinato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, dal Comune di Novara, dalla Fondazione Castello di Novara e dall'ATL Terre Alto Piemonte, fonde arte e fotografia per narrare l'evoluzione di uno dei settori significativi dell'agricoltura italiana.

Un omaggio a Enzo Gazzone e alla risaia di ieri

Cuore pulsante della mostra è il ciclo pittorico "Rapsodia della risaia" del pittore vercellese Enzo Gazzone (1894-1970), che racconta con quaranta tele la realtà delle risaie italiane tra gli anni '30 e '40. Le opere evocano un mondo ormai lontano, fatto di mondo curvo nell'acqua, cancelli in buoi al lavoro, e braccianti intenti nella semina e nel raccolto a mano.

«Osservando i quadri, sembrerebbe di sentire il canto delle mondine, il gradire delle rane e il dolce rumore dell'acqua nei fossi», nell'acqua, cantano i buoi al lavoro, e braccianti intenti nella semina e nel raccolto a mano.

«Osservando i quadri, sembrerebbe di sentire il canto delle mondine, il gradire delle rane e il dolce rumore dell'acqua nei fossi», nell'acqua, cantano i buoi al lavoro, e braccianti intenti nella semina e nel raccolto a mano.

nifesta con i sintomi del "mal del collo"; infine, un ulteriore difetto è rappresentato dalla presenza di lunghe ariste che ostacolano le attività di essiccazione e di movimentazione del risone. Queste caratteristiche erano comuni tra le varietà coltivate negli anni '40, ma la maggior parte delle varietà moderne di oggi presentano molti vantaggi da un punto di vista agronomico e risultano più produttive e più facili da coltivare. Per questo motivo le varietà similari del medesimo gruppo, alcune quali quelle dotate di tecnologia Clearfield®, favorite anche dal prezzo offerto dall'industria, sono oggi preferite dalla maggior parte degli agricoltori.

In realtà, la coltivazione del Carnaroli non è di per sé particolarmente complessa, né così impossibile, ma può risultare difficile proprio per chi è abituato alle varietà moderne per le quali si utilizzano maggiori input chimici per massimizzare la produzione; essa richiede, infatti, una particolare sensibilità e cura dell'agricoltore alle condizioni di crescita e ai fabbisogni della pianta che, avendo una massa vegetativa abbondante, sfregata in modo efficiente e gratuito l'energia solare per produrre meglio,



Rapsodia della risaia

L'Ente Nazionale Risi, ricordando Enzo Gazzone, racconta la risaia di ieri, oggi e domani

10 Gen 2025
2 Feb 2025

Comitato di Novara, Piazza
Mariano Gatti 10/12, 28100 Novara

doco un'opera pittorica unica nel suo genere».

La risaia di oggi: tra innovazione e sostenibilità

Accanto ai quadri, una selezione di immagini fotografiche di grande formato mostra come la risicoltura sia cambiata nel tempo. La modernizzazione ha portato trattori, mietitrebbie, droni e tecniche di precision farming, trasformando il lavoro nei campi in un'attività "tecnologicamente avanzata", ma ancora rispettosa della tradizione e della sostenibilità.

«È importante ricordare da dove veniamo, ma anche guardare avanti - ha aggiunto Bobba -». La risicoltura italiana è oggi un esempio di equilibrio tra qualità, sostenibilità e innovazione, e rappresenta un patrimonio agroalimentare che il mondo ci invidia».

Inaugurazione e lancio degli eventi Ente Nazionale Risi per l'anno 2025

La mostra, realizzata dall'Ufficio comunicazione ed Eventi dell'Ente Nazionale Risi, sarà inaugurata il 10 gennaio, preceduta da una conferenza stampa (ore 15) presso la Sala delle Mura del Castello. Durante la conferenza, l'Ente Nazionale Risi presenterà le iniziative previste per il 2025, tra cui la celebrazione di due importanti anniversari: il centenario del primo incrocio che diede vita al riso italiano e l'80° anniversario della nascita del riso Carnaroli.

A seguire, alle ore 16, un convegno di presentazione guidato da Roberto Magnaghi, direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, e dalla giornalista e cultrice delle opere dell'artista Paolella Picco, che ne analizzerà il ciclo pittorico.

Il pittore vercellese

Enzo Gazzone, pittore e acquarellista, nasce a San Gerardo Vercellese il 23 marzo 1894. Dal padre, medico condotto e bravo dilettante in pittura, apprende la passione per l'arte ma anche l'amore per il paesaggio vercellese, quello fatto di piane e risaie che, a seconda delle stagioni, muta aspetto e colore. Frequenta i corsi dell'Accademia Albertina di Torino dove sarà allievo di Andrea

Marchisio e di Giacomo Grossi. Esordisce, accanto ad altri artisti vercellesi, con una vera e propria personale e ben cinquanta dipinti di cui quattro sulla risaia, nel maggio-giugno 1922 con la partecipazione all'Esposizione d'arte vercellese moderna.

Nella sua carriera ottiene diversi premi, come il 1° Premio alla Scuola di Figura alla Scuola di Disegno del Nudo di Venezia o il 1° posto al concorso del Sindacato Provinciale di Vercelli.

Nel 1940 è nominato direttore dell'Istituto di Belle Arti di Vercelli, carica che ricoprirà per oltre vent'anni, e dal 1947 vi terrà un corso annuale di Figura.



Carla Gazzone, figlia del pittore, offrirà, invece, un ricordo personale del padre. La giornata si concluderà con il taglio del nastro, la visita alla mostra e un brindisi augurale.

Orari e informazioni pratiche

La mostra sarà aperta al pubblico gratuitamente dal martedì alla domenica, dalle 10 alle 19 (chiusa il lunedì). Sono previste

visite guidate dedicate a scolaresche (dalle 10 alle 14) e a gruppi o associazioni (dalle 14 alle 19), prenotabili scrivendo a didattica@entnerisi.it.

Questa iniziativa, ospitata nella suggestiva Sala delle Colonne del Castello di Novara, è un'occasione imperdibile per riscoprire il valore del riso italiano e riflettere sulla futura di questa straordinaria tradizione agricola.



evitando soprattutto di eccedere appunto all'uso di fertilizzanti perché non ne ha bisogno e onde evitare il diffondersi del brusone e un sicuro allestimento della pianta.

Solo pochi agricoltori "trazionalisti" e davvero appassionati rimangono fedeli alla varietà Carnaroli, nella meticolosa attenzione per la coltivazione e soprattutto aderendo anche alla filiera del riso "classico"; per una superficie totale di circa 6.244 ha coltivati nel 2023, di cui circa 2.275 certificati come "classico", a fronte di 24.509 ha destinati complessivamente alle 16 varietà del gruppo.

Le qualità organolettiche che contraddistinguono il Carnaroli e la sua eccezionale capacità di resistere alla cottura e di assorbire aromi e condimenti di tutti gli elementi accompagnatori durante il procedimento

di preparazione e di cottura rappresentano qualcosa di straordinario e unico nel panorama nazionale varietale e non solo tra i suoi confratelli, ma anche nei confronti delle altre varietà tradizionali da risotto come Arborio, Roma, Baldo e S. Andrea, che presentano generalmente un minor contenuto di amido e tendono a scuocere più facilmente.

Ente Nazionale Risi ha recentemente condotto, in collaborazione con il Politecnico di Torino, uno studio specifico per capire il segreto di questa varietà osservando e mettendo a confronto la struttura interna del granello di diverse varietà, dal quale è emerso come ciascuna varietà sia caratterizzata da una struttura peculiare e come le

varietà da risotto con granello perlato siano caratterizzate da granuli di amido piuttosto piccoli (con un diametro medio stimato di 6.85 µm nel caso del Carnaroli) e da una "porosità" media più elevata (5,89 nel Carnaroli) rispetto alle varietà a granello completamente cristallino. Nelle varietà da risotto i granuli di amido osservati al microscopio presentano maggiori spazi tra uno e l'altro e risultano perciò più facilmente distinguibili. Questa struttura particolare e "porosa", assieme alle altre caratteristiche particolari mer-

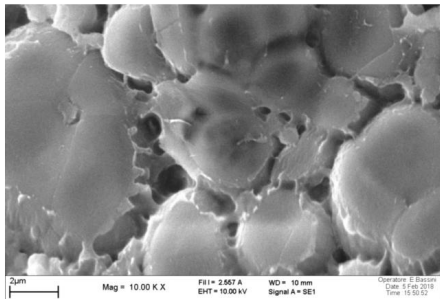
cologiche di questa varietà, rappresentano la chiave di volta per comprendere le differenze organolettiche e la capacità di assorbire i condimenti e rilasciare amido, conferendo al piatto quel grado unico di eccellenza, di bellezza e di cremosità che caratterizza le più apprezzate varietà da risotto.

La varietà Carnaroli è stata anche oggetto di un altro studio, condotto dall'Ente Risi in collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia, che ne ha analizzato il valore dell'Indice Glicemico in vivo, ottenendo un in-

teressante risultato: il suo IGI è pari a 64,2, espresso in percentuale rispetto al glucosio. Questo valore, pur non essendo tra i più bassi in assoluto rilevati nello studio, dimostra comunque come questa varietà, a differenza di altre, non possiede un indice glicemico particolarmente elevato, ma anzi medio, perché compresso tra i valori soglia 55 e 70.

Oggi la varietà Carnaroli rappresenta il riso da risotto per eccellenza, simbolo e vanto di questa tradizione culinaria italiana unica in tutto il mondo.

La struttura del granello di riso Carnaroli al microscopio



I riscoltori potranno confrontarsi con l'Ente Nazionale Risi sulle novità del mercato e sulle questioni agronomiche

Si riparte con gli incontri tecnici sul territorio

Il via il 13 gennaio a Novara. Ecco date, luoghi e orari di tutti gli appuntamenti di quest'inverno

Divenuti ormai momento di incontro e confronto fra addetti ai lavori prima della partenza di una nuova campagna risicola, non potevano che essere confermati anche per il 2025 gli incontri tecnici sul territorio organizzati dal Servizio di Assistenza Tecnica di Ente Nazionale Risi.

Nel mese di gennaio, ripartono, dunque, gli appuntamenti con i tecnici dell'Ente Risi rivolti ai riscoltori. Si parlerà di com'è andata l'ultima campagna e di cosa ci si aspetta per la prossima. E saranno affrontate le varie tematiche relative alla coltivazione, dagli infestanti al caso dei pesticidi, ma anche a tanti altri aspetti che, in qualche modo, possono influenzare la coltivazione del riso.

A fianco, l'elenco degli incontri con date e orari.

INCONTRI TECNICI INVERNALI SAT- ENR 2025	
Data incontro	Ora inizio e luogo
SEZIONE VERCELLI	
martedì 4 febbraio	ore 14.00 - Sala Consiliare Comune di Buronzo (VC)
giovedì 6 febbraio	ore 14.00 - Sala Consiliare Comune di Ronsecco (VC)
venerdì 7 febbraio	ore 9.00 - Aula Magna Istituto Tecnico Agrario "G. Ferraris" Vercelli
SEZIONE PAVIA	
Martedì 21 gennaio	ore 9.30 - Sala della Cooperativa Cerealicoltori Basso Pavese; Cascina Campobello 1 Torre dei Negri (PV)
Giovedì 23 gennaio	ore 9.30 - Sala EST SESA; Via Cavour 55; Medel Comelina (PV)
Martedì 28 gennaio	ore 9.30 - Sala HOPEN; Via Libertà 20; Torrevicchia Pia (PV)
Martedì 29 gennaio	ore 9.30 - Centro Ricerche sul Riso di Ente Nazionale Risi; Strada per Ceretto 4; Castello d'Aegona (PV)
Martedì 4 febbraio	ore 9.30 - Sala comunale; Via XXV Aprile; Frazione San Pietro Cusico - Zibido San Giacomo (MI)
Giovedì 6 febbraio	ore 9.30 - Sala Walter Damiani; Piazza Volontari del Sangue; Domo (PV)
SEZIONE NOVARA	
Lunedì 13 gennaio	ore 9.00 - Sala riunioni Ente Nazionale Risi, 3° piano, via Ravizza 4 - Novara
Lunedì 27 gennaio	ore 9.00 - Sala riunioni Fondazione Agraria Novarese, C.so Vercelli 120 - Novara (lo sala è adiacente al birrificio Hordeum)
SEZIONE CIGOLERO	
Giovedì 30 gennaio	ore 15.00 - Resort Oasi Bianca, Via Pomposa Sud n.38, Codigoro (FE)
SEZIONE ISOLA DELLA SCALA	
Venerdì 31 gennaio	ore 9.30 - Sala Civica Comunale, via Cavour n.1 - Isola della Scala (VR)
SEZIONE ORISTANO	
Giovedì 6 marzo	ore 15.00 - Ufficio ENR di Oristano, via E. Mattei, n.92 - Oristano (OR)

Bloc note

di Fabrizio Filiberti



Di seguito alcuni commenti alle modifiche intervenute in sede di conversione del decreto-legge 16 settembre 2024, n. 131, recante "Disposizioni urgenti per l'attuazione di obblighi derivanti da dati dell'Unione europea e da procedure di infrazione e pre-infrazione pendenti nei confronti dello Stato italiano", c.d. DL Saba-Infrazioni.

Le misure contenute nel DDL di conversione prevedono l'introduzione di una sanzione amministrativa pecuniaria nel caso in cui il datore di lavoro non rispetti le prescrizioni in relazione all'alloggio fornito al lavoratore straniero, così come un'indennità risarcitoria onnicomprensiva dovuta al lavoratore in caso di rapporto di lavoro a tempo determinato dichiarato illegittimo in sede giudiziale.

Vengono affermate, inoltre, alcune sanzioni pecuniarie. In materia di protezione della fauna sel-

vatica ed introdotte una serie di misure volute a superare le procedure di infrazione aperte nei confronti dell'Italia per quanto attiene all'attuazione della direttiva europea in materia di qualità dell'aria.

Politiche del lavoro e welfare

Art. 9. Lavoratori extracomunitari. Nuove sanzioni per i datori di lavoro che affittano alloggi privati di idoneità o a canone eccessivo

Con l'art. 9 del decreto in oggetto è stato introdotto il nuovo c. 15bis all'art. 24 del TuoU unico sull'immigrazione (D.lgs. n. 286/1998) prevedendo che "il datore di lavoro che, in violazione del comma 3, mette a disposizione del lavoratore straniero un alloggio privato di idoneità alloggiativa o a un canone eccessivo rispetto alla qualità dell'alloggio e alla retribuzione, ovvero trattiene l'importo del ca-

none direttamente dalla retribuzione del lavoratore, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 350 a 5.500 euro per ciascun lavoratore straniero. Il canone è sempre eccessivo quando è superiore ad un terzo della retribuzione".

In verità, già il citato comma 3 dell'art. 24 del D.lgs. n. 286/1998 stabiliva appunto che "il canone di locazione non può essere eccessivo rispetto alla qualità dell'alloggio e alla retribuzione del lavoratore straniero e, in ogni caso, non superiore ad un terzo della retribuzione del lavoratore. Il medesimo canone non può essere decurtato automaticamente dalla retribuzione del lavoratore".

La novità è rappresentata dalla sanzione amministrativa che viene introdotta nel caso in cui il datore di lavoro non rispetti tali prescrizioni. L'introduzione di una specifica

sanzione amministrativa si è resa necessaria per recepire integralmente la direttiva n. 2014/36/UE volta a garantire norme eque per l'ammissione nell'Unione di lavoratori stagionali di paesi terzi e condizioni di vita e di lavoro dignitose.

Si ricorda in proposito che, ai sensi dell'art. 24, c.3, il datore di lavoro se fornisce l'alloggio, al momento della sottoscrizione del contratto di soggiorno, ha l'obbligo di esibire il titolo atto a provarne l'effettiva disponibilità, le condizioni a cui è sottoposto il lavoratore per usufruirne e la sussistenza dei requisiti di idoneità alloggiativa.

Art. 11. Indennità risarcitoria onnicomprensiva in caso di rapporto di lavoro a tempo determinato dichiarato illegittimo

A fronte della procedura di infrazione 2014/4231 avviata dalla Commissione UE, l'art. 11 del decreto in commento modifica l'art. 28 del d.lgs. n. 81/2015 in materia di indennità risarcitoria onnicomprensiva dovuta al lavoratore in caso di rapporto di lavoro a tempo determinato dichiarato illegittimo in sede giudiziale.

In particolare, viene previsto che per il periodo compreso tra la scadenza del termine contrattuale e la

pronuncia di ricostituzione del rapporto, il giudice - oltre a riconoscere un'indennità onnicomprensiva variabile tra un minimo di 2,5 e un massimo di 12 mensilità - può riconoscere un'indennità anche superiore se il lavoratore dimostri di aver subito un maggior danno (art. 28, c.2).

È stata inoltre abrogata la disposizione del c.3 del medesimo art. 28 del d.lgs. n. 81/2015 che riduceva della metà i limiti minimi e massimi di risarcimento nel caso in cui i contratti collettivi avessero previsto l'assunzione di lavoratori già occupati con contratto a termine entro specifiche graduatorie.

Da ultimo, ricordiamo che, ai sensi dell'art. 29 del d.lgs. n. 81/2015, le norme sui contratti a tempo determinato previste dal medesimo decreto legislativo non si applicano agli operai agricoli a tempo determinato ("Sono esclusi dal campo di applicazione del presente capo, in quanto già disciplinati da specifiche normative [...] i rapporti di lavoro tra i datori di lavoro dell'agricoltura e gli operai a tempo determinato"). Esse invece si applicano integralmente alle altre categorie di lavoratori dipendenti da datori di lavoro agricolo.

IL TROVAUFFICIO

Servizio Assistenza Tecnica		Sede Centrale		Sede Sezione di Novara		Sede Sezione di Pavia		Sede Ufficio di Isola della Scala	
Indirizzo	Sede Centrale	E-mail	csz.cef@entneris.it	Indirizzo	0382 24651	E-mail	sez.pavia@entneris.it	Indirizzo	37063 Isola della Scala
Telefono	Via San Vite, 40	Telefono	053 930 1230	Indirizzo	Piazza Zangameli, 14	Telefono	045 630346	Indirizzo	045 630346
Fax	CITÁ 20123 Milano	Telefono	0330 373020	Città	13100 Verucchi	Fax	045 630363	Fax	045 630363
Indirizzo	02 8693111	Servizi	Biblioteca - Laboratori	Orari	14.00-16.30	E-mail	uff.istanola@entneris.it	E-mail	uff.istanola@entneris.it
Fax	02 8695503	Sede	Centro Operativo	Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Booni	Orari	14.00-16.30	Orari	14.00-16.30
E-mail	inf@entneris.it	Servizi	Emisioni certificati	Sede	Sezione di Ravizza 4	Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Booni	Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Booni
Orari	09.00-12.30	Servizi	Dichiarazioni scartate	Indirizzo	Via Ravizza 4	Indirizzo	Piazza Zangameli, 14	Servizi	Ricevitori lavorazione
	13.30-17.00	Indirizzo	Recupero denunce e documenti	Città	28100 Novara	Città	13100 Verucchi	Sede	Ufficio di Mortara c/a CSR
Servizi	Presidenza	Telefono	081 257033	Telefono	0321 629895	Telefono	0161 267031	Indirizzo	Stadio per Ceretto 4
	Amministrazione e Rapporti UE	Fax	0161 212029	E-mail	sez.novara@entneris.it	E-mail	sez.novara@entneris.it	Indirizzo	27030 Castello d'Algha
	Amministrazione - Personale	E-mail	richiedi@entneris.it	Orari	14.00-16.30	Orari	14.00-16.30	Telefono	084 256024
	URP - CED	Orari	09.00-12.30	Orari	14.00-16.30	E-mail	uff.mortara@entneris.it	Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92
Sede	Centro Ricerche sul Riso	Sede	Sezione di Ferrara	Sede	Sezione di Pavia	Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Booni	Sede	Ufficio di Oristano
Indirizzo	Strada per Ceretto 4	Indirizzo	Via Leoncavallo, 1	Indirizzo	Via Catalfano, 13	Sede	Ufficio di Isola della Scala	Città	08170 Oristano
Telefono	0384 25601	Indirizzo	CITÁ 44021 Codogno	Indirizzo	Via Catalfano, 13	Indirizzo	02 30132984	Telefono	08170 79641
Fax	0384 98673	Indirizzo	CITÁ 27100 Pavia	Indirizzo	Via Nazario Sauro, 52	Indirizzo	015 512930	E-mail	uff.uffici@entneris.it
		Indirizzo	Via Catalfano, 13	Sede	Ufficio di Isola della Scala	Orari	13.30-16.30	Orari	13.30-16.30
		Indirizzo	Via Nazario Sauro, 52	Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Booni	Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Booni	Orari	13.30-16.30

Seguici su



@entneris

@entenzionalerisi

@entneris

Ente Nazionale Risi

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

Ente Nazionale Risi - Italia

INTERVISTA Simone Bravaccini, 24 anni, è lo chef stellato più giovane d'Italia e guida la cucina del ristorante Del Lago

Risotti all'insegna della sostenibilità

«Tosto il riso con poco olio sfumando con un po' di vino bianco e manteco con burro e Parmigiano»

Paola Pico

Siamo a Bagno di Romagna, a 800 metri di altitudine, in provincia di Forlì-Cesena, fuori dalle rotte consuete, in mezzo alla natura. Queste caratteristiche, anziché penalizzare la cucina di Simone Bravaccini al ristorante Del Lago, ne sono il motore e l'opportunità.

«Avere materie prime eccellenti a portata di mano – dice il giovane chef – permette di raccontare meglio il territorio».

Da un paio d'anni Simone ha un orto di mezzo ettaro da cui arrivano le verdure, le erbe e i sapori in genere che sono utilizzate in cucina. E da qualche anno anche la carta del ristorante è stata completamente stravolta: Un esempio? Prima – e se non parlerà nell'intervista – il risotto non era contemplato; oggi è sempre in carta. Un cambio di passo cui non sono estranee le esperienze in stage che lo chef ha fatto in locali già famosi e stellati (soprattutto dopo quella che chiama «la mia

avventura a Piazza Duomo, a Alba».

Rientrato da Alba, Simone Bravaccini ha messo a frutto quello che aveva visto, provato e respirato a 360° (non dimentichiamoci che Enrico Crippa, il patron di «Piazza Duomo» è stato tra i primi, più di dieci anni fa, a volere accanto al ristorante un orto che gli fornisse vegetali e verdure sempre freschissimi. Ha iniziato a lavorare con la visione ancora più concreta e manageriale, che non è andata a scapito della sua creatività, anzi, l'ha messa ancora più in luce.

Ha così dettato la linea della sua cucina che è un'idea di fine dining che ha attenzione alla sostenibilità, al territorio ed al gusto contemporaneo, affiancata da un rispetto estremo di ciò che arriva da vicino e di ciò che è tipico. Del resto, è proprio il territorio su cui insiste il ristorante di Simone la prima e vera risorsa. È situato, infatti, ad Acquariparta, una piccola frazione climatica che dista pochi chilometri dal comune di Bagno di

Simone Bravaccini, 24 anni, è lo chef stellato più giovane d'Italia.

Il suo «regno» è la cucina del ristorante Del Lago di Bagno Romagna, un locale di famiglia aperto da nonni e condotto dal padre Paolo e dalla madre Catia dagli anni '70. Mossa dalla passione per la cucina che ha respirato sin da piccolo in famiglia, Simone ha condiviso sin da subito il rispetto e l'amore per l'alimentazione e per i prodotti sani e genuini. Da bambino, ha passato moltissimo tempo in cucina con la madre, mentre il

padre, un pioniere dell'agricoltura, ha cominciato a trasmettergli i valori legati alla natura.

A quattordici anni, dopo il triennio di scuola media, si iscrive all'Alberghiero «Pellegrino Artusi» di Forlimpopoli. Dopo il diploma, eccolo alle prese con i primi stage. Sarà al San Domenico di Imola (due stelle Michelin) e a Piazza Duomo ad Alba (tre stelle Michelin). Due esperienze bellissime e per certi versi irripetibili che gli insegnano il rispetto per le materie prime, ma anche cosa significhi gestire la cucina di un ristorante di gran-

de livello.

Con il rientro nel ristorante di famiglia, nel 2019, Simone organizza la sua cucina che - spiega -

«è territorio, modernità e pulizia del gusto».

Oggi, dopo pochi anni, può vantare la stella Michelin e può contare, oltre che sui genitori ancora attivistissimi e al fratello Andrea, imprevedibile sommelier, anche su una squadra definita e appassionata. Un altro valore aggiunto che lo stimola e lo sprona a lavorare sempre di più.

chi è

Romagna. Il lago vicinissimo e le pendici del monte Comero regalano al luogo un microclima che consente ogni tipo di sport e di escursione: dalla pesca sportiva, alle escursioni a piedi, in mountain bike o a cavallo e in inverno con le ciaspole. Funghi porcini, funghi di bosco e more ma anche tartufi bianchi, tartufi marzuoli e scorcioni sono poi oggetto di una spumodica ricerca da parte di residenti e turisti.

Si parla ormai sempre di cucina sostenibile. Cos'è per lei?

«Per me è usare prodotti legati al territorio, più o meno tipici. Credo, infatti, che la cucina debba essere sempre rigorosamente l'espressione di un territorio e che lo debba valorizzare in ogni modo e sotto ogni forma».

Parliamo di risi e risotti. Il riso non è un prodotto del vostro territorio. Lo ama?

«È vero. Non è un prodotto del mio territorio e devo ammettere che, pur amandolo e avendolo conosciuto bene in occasione dei miei stage, abbiamo inserito in carta il risotto solo da tre anni a questa parte. Oggi è di solito rin-

Simone Bravaccini, 24 anni, lo chef stellato più giovane d'Italia, insieme al fratello Andrea, sommelier. Sopra un'immagine del ristorante Del Lago a Bagno di Romagna



noviamo la carta due volte l'anno - il risotto è sempre presente. Nel caso poi di quello di cui leggete la ricetta su questa pagina, quello al ragù di colombaccio, è da un anno che resiste tanta è la richiesta e l'apprezzamento».

A cosa è stata dovuta questa inversione di tendenza con l'inserimento in carta di almeno un risotto?

«Volevamo inserire in carta un risotto che fosse espressione del nostro territorio e che avesse ingredienti legati alla nostra tradizione. Ci siamo riusciti. E ora, accanto al risotto al ragù di colombaccio, abbiamo inserito anche quello alla zucca, erborinato e mandorle alla paprica che è un omaggio alle verdure e ai frutti che arrivano dal

nostro orto».

Come tosta il riso?

«Con poco olio. Non appena i chicchi sono caldi e dorati, li sfumo con vino bianco e poi faccio cuocere per 13 minuti aggiungendo poco alla volta brodo di carne».

Una volta cotto, come lo manteca?

«Con il burro (in molti casi come quello della ricetta proposta aromatizzata alla salvia) e con Parmigiano».

Nella preparazione di un risotto, secondo lei, qual è l'operazione più difficile?

«Credo sia la tostatura del chicco, ma anche la cottura che deve essere monitorata in modo che il chicco, alla fine, sia morbido ma non troppo».

E quali varietà di riso usa nella sua cucina?

«Per i miei risotti, che cucino anche per un unico convitato, utilizzo solo ed esclusivamente la varietà Carnaroli. Non uso nessuna delle varietà colorate».

Al di là del risotto, quali sono i suoi piatti iconici?

«All'interno dei menu del ristorante propongo selvaggina, funghi, tartufi e trote. Tra i piatti che definiscono meglio il mio stile c'è la tartare di trota ma-

rinata e affumicata in loco presentata con gelato al basilico e gel di frutto della passione. Ultimamente, però, sto inserendo in carta anche piatti esclusivamente vegetali e anche salsa di erborinati come quello di capra che vanno nella direzione di un'ulteriore marcata sostenibilità».

Ci parla della liaison con il fratello Andrea, sommelier al Del Lago.

«È un legame imprescindibile. Andrea, che ha tredici anni più di me, è entrato attivamente nel ristorante di famiglia da oltre vent'anni. Ha praticamente creato una cantina che è da sempre il fiore all'occhiello del nostro locale. Conta, infatti, oltre 1.600 referenze e 10.000 bottiglie e non è esagerato sottolineare che proprio la cantina è uno dei motivi che fanno arrivare al Del Lago una clientela non solo locale, anche internazionale».

Simone, oltre che giovanissimo, è anche estremamente reticente a parlare di sé e avvezzo alle azioni più che alle parole; non dice che al Del Lago oggi si va magari attirati dalla carta dei vini che non conta alcuni antichi hanno definito «enciclopedica» ma che poi si rimane indissolubilmente avvinti anche dalla sua cucina che - lo crediamo fermamente - continuerà a stupire.

La ricetta

Risotto al ragù di colombaccio, estratto di salvia, polvere di alloro e olive nere

Ingredienti per 2 persone

80 g di riso Carnaroli, 400 g di brodo di carne, 15 ml di vino bianco, 100 g di ragù di colombaccio, 20 g di burro alla salvia, 20 g di Parmigiano, paprika dolce, olive nere e alloro in polvere q.b.

Esecuzione

Procedere con la tostatura del riso che, appena dorato, andrà sfumato con il vino bianco. Successivamente si procederà alla cottura del risotto per 14 minuti, aggiungendo, di volta in volta, il brodo.

Portato a cottura il risotto e levato dal fuoco, lo si manteccherà con burro alla salvia e il Parmigiano. Impiattato il risotto, aggiargli il ragù di colombaccio, la polvere di olive nere, la paprika dolce, e per ultimo, l'alloro.



Osservatorio Internazionale

RICE OUTLOOK/1 L'Usda stima un raccolto di 533,8 milioni di tonnellate, con un incremento di 11,6 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente

La crescita della produzione non si ferma

Le forniture totali toccheranno i 713,1 milioni di tonnellate e l'uso domestico e residuale raggiungerà i 530,5 milioni

Le previsioni sulla produzione mondiale di riso per il 2024/25 parlano di un significativo incremento. Secondo il Rice outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) del mese di novembre, si stima un raccolto di 533,8 milioni di tonnellate (base lavorata), con un incremento di 3,4 milioni di tonnellate rispetto alla precedente previsione e di 11,6 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente. I Paesi che si stima avranno un raccolto superiore a quello previsto sono, tra gli altri, Cambogia, Pakistan, Camerun, Guinea, Mozambico, Nepal, Turchia e Uganda; ma a crescere più di tutti dovrebbe essere l'India, per la quale si registra l'aumento più consistente, pari a 3 milioni di tonnellate (+7,2 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente, per una produzione globale di 145 milioni di tonnellate). Al contrario, dovrebbero subire una contrazione Australia, Bangladesh, Birmania e Laos.

Una significativa crescita si registra anche per le forniture totali di riso che nel 2024/25 sono calcolate a 713,1 milioni di tonnellate, con un aumento di 2,8 milioni di tonnellate rispetto alla precedente previsione o ben 10,6 milioni di tonnellate in più sull'anno precedente.

Per quanto riguarda le scorte iniziali, con 179,3 milioni di tonnellate sono inferiori di 1,05 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente, con Cina, Pakistan, Thailandia, Vietnam - tutti esportatori - e Bangladesh che rappresentano la maggior parte del calo; vanno a compensare l'aumento di 7 milioni di tonnellate del riporto dell'India per il 2024/25, che raggiunge quasi il record di 42 milioni, e l'aumento di 820 mila tonnellate del riporto dell'Indonesia, che raggiunge 5,5 milioni di tonnellate.

Cifre da record anche per l'uso domestico e residuale globale: nel 2024/25 si valuta possa raggiungere i 530,5 milioni di tonnellate, con un aumento di 2,4 milioni di tonnellate rispetto alla precedente previsione e di 72 milioni di tonnellate sull'anno precedente. Ancora una volta, l'India è protagonista di questo rialzo, con un aumento di 1 milione di tonnellate fino a raggiungere la cifra record di 121 milioni, grazie a una previsione di raccolti più consistenti. Ma sono state aumentate le previsioni di uso domestico e residuo, tra gli altri, anche per Bangladesh, Cina, Gambia, Guinea, Nepal, Filippine e Vietnam, mentre se ne prevede una riduzione per Birmania, Cambogia, Iran, Kenya, Laos, Panama, Thailandia e Regno Unito.

Meno consistente ma un incremento interessa anche



le previsioni sulle scorte finali globali per il 2024/25: raggiungeranno i 182,6 milioni di tonnellate, con un aumento di 453.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione (+3,4 milioni di tonnellate anno su anno). L'India rappresenta la maggior parte dell'aumento annuale delle scorte finali globali, che si prevede aumenteranno di 2,5 milioni di tonnellate, raggiungendo la cifra record di 44,5 milioni. Nel 2024/25, Cina e India dovrebbero rappresentare l'81% delle scorte finali globali.

Le previsioni sul commercio mondiale di riso per l'anno solare 2025 sono state aumentate di 910.000 tonnellate, raggiungendo la

cifra record di 572 milioni, 0,2 milioni di più rispetto alle stime riviste dell'anno precedente. Incremento di export per Repubblica Dominicana, Guinea, India, Laos, Thailandia e Vietnam, mentre una riduzione interessa Birmania, Cina e Stati Uniti. La revisione al rialzo più consistente riguarda l'India, aumentata di 1 mi-

lione di tonnellate fino a raggiungere quasi il record di 22 milioni, soprattutto a causa delle maggiori forniture. Sul fronte delle importazioni globali 2025, le importazioni sono aumentate di almeno 100.000 tonnellate per Bangladesh, Gambia, Iraq, Filippine e Vietnam, ma diminuite di altrettanto per Guinea e Kenya.

RICE OUTLOOK/2 Il raccolto del 2024/25 dovrebbe sfiorare i 10 milioni di tonnellate

Conferme dal mercato statunitense

Il raccolto statunitense si conferma sui livelli precedenti. Secondo il Rice outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) a novembre si è rilevata una variazione minima di 9.500 tonnellate in crescita, pari al 0,1% rispetto al precedente, per una produzione di circa 9,97 milioni di tonnellate. Anche la resa media non varia e rimane prevista a 3,44 tonnellate, quasi l'1% in meno rispetto all'anno precedente. Le previsioni di resa si basano su un sondaggio condotto tra il 25 ottobre e il 5 novembre dall'Usda, il National Agricultural Statistics Service (NASS), che ha chiesto ai coltivatori quali fossero le loro previsioni di resa al 1° novembre.

La superficie seminata a riso rimane stabile a 1,16 milioni di ettari, l'1,5% in più rispetto all'anno precedente. Si valuta che sia superiore a quella dell'anno

precedente in tutti gli Stati segnalati, ad eccezione della California, dove si calcola che l'area seminata sia diminuita del 5%. Il Mississippi riporta la maggiore espansione dell'area seminata, con un aumento del 30% rispetto all'anno precedente, mentre l'espansione in Texas è stimata a meno dell'1%. Si prevede che la produzione possa essere maggiore rispetto all'anno precedente in Arkansas, Mississippi e Missouri, con il Mississippi che dovrebbe registrare l'aumento maggiore. Per contro, nel 2024/25 si prevede un calo della produzione in California, Louisiana e Texas, con la California che dovrebbe registrare la riduzione più consistente.

La rilevazione dell'Usda non dà significativi valori differenti anche per quel che riguarda le varie tipologie.

Nel 2024/25 il riso a grana

lunga dovrebbe confermare un raccolto superiore ai 756 milioni di tonnellate con un incremento dell'8% rispetto all'anno precedente, risultato di un clima più normale rispetto all'anno precedente, di un'area di semina più ampia e di rese previste più elevate.

La produzione a grana media e tonda, invece, è prevista a 2,4 milioni di tonnellate, con una riduzione del 18% sull'anno prima vista la diminuzione di campi seminati con questa tipologia sia in California sia nel Sud.

A livello commerciale, le importazioni di risone negli Stati Uniti per il 2024/25 sono confermate a oltre 2,1 milioni di tonnellate (+4% rispetto all'anno precedente). La parte del leone la faranno le importazioni di riso a grana lunga che sfioreranno i 1,77 milioni di tonnellate (+4,5% su base annua-

Africa Occidentale, erogati i contributi per coltivare riso

Il progetto di sviluppo regionale del riso nell'Africa occidentale ha ricevuto 99,16 milioni di dollari di finanziamenti dal Fondo africano di sviluppo: serviranno per sviluppare filiere di coltivazione del riso che andranno a beneficio di 15 Paesi.

L'obiettivo del progetto è aumentare la sicurezza e la sovranità alimentare incoraggiando gli investimenti pubblici e privati nelle filiere del riso per aumentare l'autosufficienza nella coltivazione del riso entro il 2030 nell'Africa occidentale, che ospita oltre 460 milioni di persone.

«Il progetto contribuirà ad aumentare la produzione e la produttività della coltivazione del riso, oltre a migliorare la generazione di reddito per gli agricoltori, in particolare donne e giovani - ha sostenuto il Fondo africano di sviluppo - Aiuterà inoltre ad aumentare la resilienza e la capacità di adattamento delle aziende agricole del riso e dei sistemi di produzione in risposta al cambiamento climatico, nonché la lavorazione, la commercializzazione e il commercio intraregionale del riso».

Tra i primi beneficiari del finanziamento figurano i paesi Gambia e Guinea-Bissau a livello nazionale, nonché la Comunità economica degli Stati dell'Africa occidentale (ECOWAS) e l'Africa Rice Center (AfricaRice) a livello regionale.

Un piccolo cambiamento si



le), quasi esclusivamente varietà aromatiche, provenienti per la maggior parte da Thailandia e India, visto che queste qualità attualmente non sono coltivate negli Stati Uniti.

Conferme arrivano anche sul fronte delle importazioni di riso a grana media e tonda: si parla di circa 340mila tonnellate (+3% su base annua) che arriveranno soprattutto da Cina, Thailandia, India e Italia.

registra, infine, per quel che riguarda le esportazioni totali: si prevedono 635mila tonnellate in uscita dai confini statunitensi (circa 6.350 tonnellate in meno rispetto alla valutazione di ottobre, comunque +2% sull'anno precedente).

In leggero incremento, invece, le esportazioni di riso lavorate dagli Stati Uniti sono previste a oltre 368mila tonnellate, con un incremento del 3% rispetto all'anno precedente.

ASIA Nei primi 11 mesi del 2024 le esportazioni di riso sono aumentate del 14% anno su anno, arrivando a 9,27 milioni di tonnellate

Thailandia, export a 10 milioni di tonnellate

I principali mercati di esportazione sono Indonesia, Iraq, Sudafrica, Stati Uniti e Filippine

10 milioni di tonnellate di riso. Sono quelle che la Thailandia ha stornato a fine novembre di esportare nel 2024. Un traguardo raggiungibile quest'anno nonostante l'India abbia riaperto al commercio del suo prodotto.

Arada Fuangtong, direttore generale del Dipartimento del commercio estero, ha detto al Bangkok Post che nei primi 11 mesi del 2024 le esportazioni di riso sono aumentate del 14% anno su anno, arrivando a 9,27 milioni di tonnellate metriche. Si prevede che il volume raggiungerà i 10 milioni di tonnellate metriche, per un valore di almeno 6 miliardi di dollari statunitensi.

Questa crescita è guidata dalla domanda sostenuta degli importatori

per soddisfare le esigenze di consumo di fine anno per Natale, Capodanno e fino al Capodanno cinese. La produzione di riso della Thailandia è sufficiente a soddisfare la domanda del mercato globale e la forte capacità di esportazione del paese garantisce una consegna costante agli importatori.

«Quest'anno è considerato un anno d'oro per le esportazioni di riso, con volumi di esportazione che potrebbero raggiungere i 10 milioni di tonnellate», ha affermato.

Oltre all'aumento del volume delle esportazioni, il prezzo medio all'esportazione del riso nei primi 10 mesi di quest'anno è aumentato rispetto all'anno precedente.

I principali mercati di esportazione sono Indonesia, Iraq, Sudafrica, Stati Uniti e Filippine.

Arada ha poi affermato che il ministero ha fissato un obiettivo di spedizione più basso per l'anno prossimo, a causa della ripresa delle esportazioni di riso bianco da parte dell'India che ha una notevole capacità di produzione e livelli di scorte elevati a seguito del divieto temporaneo di esportazione.

Inoltre, si prevede un aumento della produzione mondiale di riso grazie all'attenuazione delle condizioni di siccità e alla maggiore disponibilità di acqua per la coltivazione, il che dovrebbe intensificare la concorrenza nel mercato mondiale del riso.

Indonesia, autosufficienti nel 2025

L'Indonesia punta a raggiungere presto l'autosufficienza. «Sono fiducioso che entro il 2025 non importeremo più riso», ha affermato il presidente Prabowo Subianto, durante una riunione plenaria del gabinetto presso il Palazzo presidenziale di Giacarta, e ha espresso il desiderio che l'Indonesia ponga fine alle importazioni di tutti i prodotti alimentari.

«In futuro, diventeremo più forti in questo settore alimentare - ha sottolineato - Non solo fermeremo le importazioni di riso, ma fermeremo anche le importazioni di tutti i prodotti alimentari. La nostra produzione alimentare è aumentata e le nostre riserve alimentari sono probabilmente al livello più alto da diversi anni», ha concluso Prabowo.

Liberia, investiti 650.000 dollari in un sistema di irrigazione per il riso

Per migliorare la produzione nazionale di riso - scrive il Daily Observer - il ministro dell'Agricoltura, J. Alexander Nuatah, ha reso noto che il governo della Liberia ha investito 650.000 dollari per ripristinare un sistema di irrigazione per il riso sul fiume Fagondah nel distretto di Yanhasa, nella contea di Lofa. Una volta completata, l'infrastruttura di irrigazione garantirà l'approvvigionamento idrico dei campi, consentendo così agli agricoltori di coltivare riso durante tutto l'anno, aumentando la produttività e migliorando i loro guadagni.

Il riso è l'alimento base per i liberiani,

ma la nazione deve ancora soddisfare la domanda locale, poiché ogni anno spende circa 200 milioni di dollari per importare riso per garantire la sicurezza alimentare.

La Corea del Sud ha acquistato circa 60.000 tonnellate di riso

La Agro-Fisheries & Food Trade Corp., sostenuta dallo Stato sudcoreano, ha acquistato circa 60.000 tonnellate di riso provenienti principalmente da Vietnam e Thailandia in una gara d'appalto internazionale.

Il prezzo più basso è stato di 425,50 dollari a tonnellata, costo e trasporto inclusi, per 10.000 tonnellate di riso

lavorato non glutinoso proveniente dal Vietnam.

Filippine, le importazioni di riso arrivano a 4,25 milioni di tonnellate

Secondo i dati del Dipartimento dell'Agricoltura (DA), le importazioni di riso hanno superato il livello dell'anno scorso, raggiungendo un nuovo record di 4,25 milioni di tonnellate poco prima della fine di novembre.

Il Vietnam è rimasto il principale esportatore di riso nelle Filippine, rappresentando oltre 3,26 milioni di tonnellate, pari al 76,9% delle importazioni totali. Seguono Thailandia (544.724 MT), Pakistan (15.049 MT) e Myanmar

(184.815 MT). Le spedizioni rimanenti provengono da India, Cina, Giappone, Cambogia, Italia e Spagna.

Myanmar, 3 milioni di acri per la coltivazione estiva di riso

U Ye Min Aung, presidente della Federazione del riso del Myanmar, ha affermato che si prevede di coltivare il riso estivo su circa tre milioni di acri e che la produzione di riso sta procedendo a un ritmo sostenuto.

L'anno scorso sono stati piantati circa due milioni di acri; poiché quest'anno il ciclone Yagi ha causato alcuni danni alle aziende agricole, si prevede di aumentare la superficie coltivata.

News



NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO Dal 1/9/2023 al 31/8/2024 sono state coltivate 508.949 tonnellate (+2%)

L'Italia migliora il collocamento sul mercato dell'Unione europea

Campagna 2023/2024

Sono disponibili i dati finali della scorsa campagna relativi alle vendite dall'Italia verso gli altri Paesi dell'Unione europea che si basano sulle dichiarazioni mensili Intrastrad degli operatori riso da seme escluso.

Dal 1° settembre 2023 al 31 agosto 2024 sono state coltivate 508.949 tonnellate di riso, base lavorato, sul mercato dell'Unione europea, con un incremento di 11.136 tonnellate (+2%) rispetto alla campagna precedente (497.813 t).

Come di consueto, Germania e Francia si contendono il primato di principale destinazione per il riso venduto dagli operatori italiani. Nella scorsa campagna l'Italia ha venduto 136.709 tonnellate in Germania, realizzando un incremento di circa 4.700 tonnellate (+4%) rispetto al dato della campagna precedente e superando le 128.026 tonnellate vendute in Francia che, invece, sono risultate in calo di quasi 21.600 tonnellate (-14%).

Le vendite realizzate in Germania e Francia, pari a 264.735 tonnellate, rappresentano il 52% del quantitativo totale consegnato verso l'Ue.

Dietro a queste due destinazioni figurano il Belgio, con 36.852 tonnellate (+40%), i Paesi Bassi, con 32.671 tonnellate (-12%) e la Spagna, con 26.471 tonnellate (+93%).

Il dettaglio per tipologia mostra un decremento delle vendite di riso Lungo B (-21.821 t, -8%) e di riso Medio (-2.644 t, -26%), mentre il riso Tondo e il riso Lungo A risultano in aumento, rispettivamente, di 23.147 tonnellate (+18%) e di 12.454 tonnellate (+13%).

Campagna 2024/2025

Dall'inizio della campagna i trasferimenti di risone hanno riguardato un volume di oltre 410.500 tonnellate, con una riduzione di circa 20.700 tonnellate (-5%) rispetto alla precedente campagna.

Nel corso del mese di novembre la quotazione del CLO07 ha fatto registrare incrementi con punte di 50 €/t sulle piazze di Pavia e Mortara. Risultano in aumento anche le quotazioni delle varietà di tipo Tondo con una punta di 96 €/t per il Centauro che è stata registrata presso la Borsa merci di Ver-

celli.

Le richieste di titoli di importazione hanno interessato un volume di circa 49.000 tonnellate, base lavorato e risone escluso, con una crescita di quasi 13.900 tonnellate (+40%) rispetto a un anno fa. Le importazioni di riso Indica rappresentano il 99% del totale importato.

L'export complessivo si colloca a poco più di 29.000 tonnellate, con un calo di circa 3.000 tonnellate (-10%) rispetto a un anno fa. La tipologia di riso più esportata risulta essere quella del "Lungo A" (14.477 t), seguita dal "Tondo" (10.082 t), dal "Lungo B" (4.147 t) e dal

"Medio" (320 t).

L'export di riso Japonica rappresenta l'86% del volume totale esportato.

Unione europea

Dall'inizio della campagna sono state doganate nell'Unione europea circa 370.000 tonnellate di riso, in equivalente lavorato, con un incremento di quasi 66.300 tonnellate (+22%) rispetto alla scorsa campagna.

Le importazioni di riso di tipo Japonica, oltre 36.700 tonnellate, fanno segnare un decremento vicino alle 11.500 tonnellate (-24%), mentre quelle di tipo di tipo

Indica, circa 333.300 tonnellate, risultano in aumento di quasi 77.800 tonnellate (+30%).

I dati relativi all'export sono ancora incompleti a causa delle mancate comunicazioni da parte di diversi Stati membri e, al momento, mostrano un volume totale di circa 43.200 tonnellate, con una diminuzione di circa 29.100 tonnellate (-40%) rispetto alla campagna precedente.

Il calo più consistente riguarderebbe l'export di riso Japonica che farebbe segnare una contrazione di quasi 22.000 tonnellate (-50%).

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 3/12/2024

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio		24.638		
Centauro		8.180		
Alpi		79.304		
TOTALE TONDO		112.102		
Lido e similari	2.280			
Padano e similari	147			
Viatone Nano e similari	5.257			
Viaro Medio	8.333			
TOTALE MEDIO	16.817			
Riba e similari	61.407			
S. Andrea e similari	5.068			
Roma e similari	3.120			
Saba e similari	23.275			
Achiron e similari	34.636			
Camorai e similari	43.696			
Viaro Lungo A	11.778			
TOTALE LUNGO A	168.870			
TOTALE LUNGO B	84.918			
TOTALE GENERALE	410.522			

Dati espressi in tonnellate di riso grezzo

IMPORT & EXPORT UE

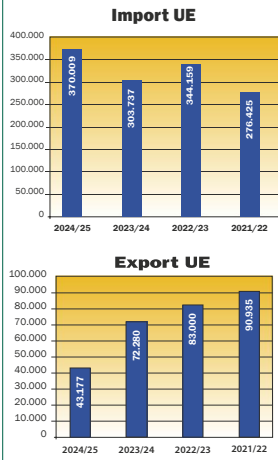
EFFETTIVO DOGANATO
DAL 1/9/2024 ALL'1/12/2024

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

Paesi	Import	Paesi	Export
Paesi Bassi	64.921	Spagna	9.534
Belgio	64.296	Italia	8.669
Francia	58.778	Belgio	6.349
Italia	47.978	Paesi Bassi	5.567
Portogallo	23.118	Portogallo	2.870
Spagna	21.082	Grecia	2.784
Bulgaria	16.364	Lituania	1.541
Germania	14.810	Bulgaria	1.357
Polonia	12.296	Germania	982
Svezia	8.587	Rep. Ceca	850
Rep. Ceca	7.750	Polonia	672
Lituania	5.701	Lituania	451
Altri Ue	24.218	Altri Ue	1.551
TOTALE	370.009	TOTALE	43.177
Rotture di riso	169.816	Rotture di riso	2.816

I dati relativi all'export risultano incompleti poiché diversi Stati membri non hanno provveduto a fornire un aggiornamento

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



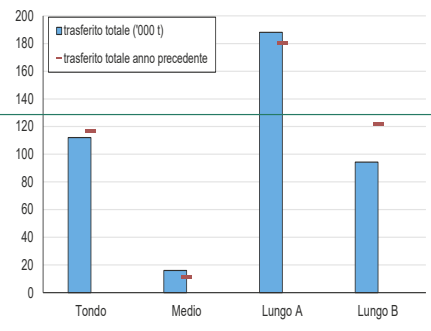
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	414.699	117.270	28,28%
Medio	46.810	11.439	24,44%
Lungo A	644.829	180.659	28,02%
Lungo B	360.817	121.824	33,76%
TOTALE	1.467.155	431.192	29,39%

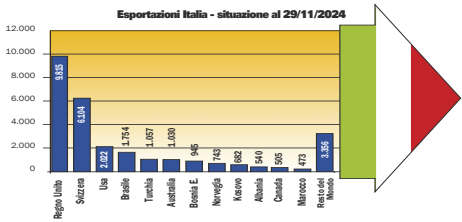
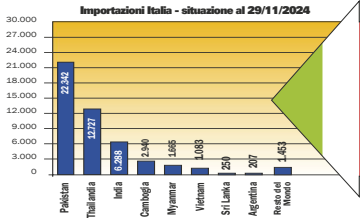
2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	84.835	22,47%
Medio	41.668	14.319	34,36%
Lungo A	517.224	166.015	32,10%
Lungo B	360.545	93.952	26,06%
TOTALE	1.296.966	359.121	27,69%

2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	171.152	43,12%
Medio	40.224	16.012	39,81%
Lungo A	722.781	245.633	33,99%
Lungo B	346.471	137.534	39,70%
TOTALE	1.506.415	570.361	37,86%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA					
Risori	4/11/2024 Min Max	11/11/2024 Min Max	18/11/2024 Min Max	25/11/2024 Min Max	25/11/2024 Min Max
Centaro	430 480	470 520	470 520	480 540	480 540
Omega-Araldo	400 430	440 450	450 460	450 460	450 460
Selenio	480 528	525 573	570 618	570 618	570 618
Crono e similari	400 432	472 440	472 440	472 440	472 440
Surrose	-	400 432	445 477	445 477	477 445
Tipi Ribe	410 430	410 430	410 430	410 430	430 410
Diva PV	410 430	410 430	410 430	410 430	430 410
Leonardo-CL007	450 480	480 450	480 450	480 450	480 450
S. Andrea e sim.	700 769	700 769	700 769	700 769	769 700
Tipi Baldo	620 670	620 670	620 670	620 670	670 620
Tipi Roma	665 715	665 715	665 715	665 715	715 665
Abrano-Volano-CL388	840 960	840 960	840 960	840 960	960 840
Camaroni	815 917	860 960	860 960	860 960	960 815
Caravaggio e sim.	785 865	835 915	835 915	835 915	915 785
Lungo B	440 480	440 480	440 480	440 480	480 440

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

BORSA DI VERCELLI					
Risori	5/11/24 Min Max	12/11/24 Min Max	19/11/24 Min Max	26/11/24 Min Max	26/11/24 Min Max
Selenio	528 576	528 576	576 624	576 624	624 576
Centaro	432 480	480 528	480 528	528 576	576 432
Omega	404 432	404(1)	424 432	432 404	432 404
Araldo e similari	404 432	422 450	404 424	450 432	450 404
Diva PV	395 413	405 423	405 423	405 423	423 395
CL 007	450 480	450 480	450 480	480 528	528 450
Dardo-Ronaldò	450 480	450 480	450 480	480 450	480 450
Leonardo	450 480	450 480	498 528	498 528	528 450
Crono e Surrose	400 432	418 450	418 450	418 450	450 400
S. Andrea e sim.	700 769	700 769	700 769	700 769	769 700
Glòria	750 769	750 769	750 769	750 769	769 750
Roma e similari	673 721	673 721	673 721	673 721	721 673
Baldo e similari	625 673	625 673	625 673	625 673	673 625
Arborio e similari	817 961	817 961	817 961	817 961	961 817
Camaroni	817 961	817 961	817 961	817 961	961 817
Caravaggio e sim.	769 813	769 913	769 913	769 913	913 769
Lungo B	470 480	470 480	470 480	470 480	480 470

(1) Valori nominali (2) Scambi limitati

BORSA DI PAVIA					
Risori	6/11/24 Min Max	13/11/24 Min Max	20/11/24 Min Max	27/11/24 Min Max	27/11/24 Min Max
Armatò PV e similari	410 425	440 465	440 465	440 465	465 410
Centaro-Balita-Omega	430 480	430 530	430 530	430 575	575 430
Selenio	530 580	580 575	625 675	625 675	675 530
Surrose PV-Crono e sim.	430 480	430 480	430 480	430 480	480 430
Valore Nano e similari	910 960	910 960	910 960	960 910	1.000 910
Agustò-CL007-Leonardò	430 480	430 480	480 480	480 530	530 430
Diva PV e similari	400 430	400 430	400 430	430 400	430 400
S. Andrea e similari	700 770	700 770	770 770	770 770	770 700
Baldo e similari	625 675	625 675	625 675	625 675	675 625
Roma e similari	670 720	670 720	670 720	670 720	720 670
Arborio e similari	870 960	870 960	870 960	870 960	960 870
Camaroni	970 1.010	970 1.010	970 1.010	970 1.010	1.020 970
Similari del Camaroni	930 960	930 960	930 960	960 930	960 930
Lungo B	430 480	430 480	430 480	430 480	480 430

(1) nominale

BORSA DI MORTARA					
Risori	9/11/24 Min Max	15/11/24 Min Max	22/11/24 Min Max	29/11/24 Min Max	29/11/24 Min Max
Araldo PV e sim.	420 430	445 455	445 455	455 465	465 420
Centaro-Balita	510 530	510 530	510 530	535 555	575 510
Omega CL	420 430	440 450	440 450	450 460	460 420
Selenio	505 573	505 573	555 625	555 625	625 505
Crono e similari	410 430	435 455	435 460	435 460	460 410
Valore Nano e sim.	955 1.055	955 1.055	955 1.055	955 1.055	1.055 955
S. Andrea e sim.	680 765	680 765	680 765	680 765	765 680
Glòria	745 765	745 765	745 765	745 765	765 745
CL007 - Leonardò e sim.	430 480	430 480	480 530	480 530	530 430
Diva PV	410 430	410 430	410 430	430 410	430 410
Lungo B	440 480	440 480	440 480	440 480	480 440
Arborio e similari	855 960	855 960	855 960	855 960	960 855
Baldo e similari	620 670	620 670	620 670	620 670	670 620
Roma e similari	670 720	670 720	670 720	670 720	720 670
Camaroni	860 960	860 960	860 960	860 960	960 860
Caravaggio e sim.	910 960	910 960	910 960	910 960	960 910

(1) nominale

BORSA DI MILANO					
Risori	5/11/24 Min Max	12/11/24 Min Max	19/11/24 Min Max	26/11/24 Min Max	26/11/24 Min Max
Arborio e similari	870 960	870 960	870 960	870 960	960 870
Roma e similari	673 721	673 721	673 721	673 721	721 673
Baldo e similari	625 673	625 673	625 673	625 673	673 625
Camaroni e similari	961 1.009	961 1.009	961 1.009	961 1.009	1.020 961
CL007-Leonardò-Agustò	432 480	432 480	480 528	480 528	528 432
Diva PV e similari	400 430	400 430	400 430	400 430	430 400
Valore Nano e sim.	700 769	700 769	700 769	700 769	769 700
Lungo B	430 480	430 480	430 480	430 480	480 430
S. Andrea e similari	912 960	912 960	912 960	960 912	1.000 912
Crono e Gruppo meda	432 480	432 480	432 480	432 480	480 432
Gruppo-Balita e Centaro	433 480	433 528	433 528	433 576	576 433
Armatò PV e sim.	408 433	438 463	438 463	438 463	463 408
Selenio	528 577	528 577	576 625	576 625	625 528

(1) nominale

BORSA DI MILANO					
Lavorati	5/11/24 Min Max	12/11/24 Min Max	19/11/24 Min Max	26/11/24 Min Max	26/11/24 Min Max
Arborio	2.300 2.400	2.300 2.400	2.300 2.400	2.300 2.400	2.400 2.300
Roma	1.790 1.910	1.790 1.910	1.790 1.910	1.790 1.910	1.910 1.790
Baldo	1.700 1.820	1.700 1.820	1.700 1.820	1.700 1.820	1.820 1.700
Camaroni	2.470 2.600	2.470 2.600	2.470 2.600	2.470 2.600	2.600 2.470
Rice	1.260 1.410	1.260 1.410	1.350 1.500	1.350 1.500	1.500 1.260
S. Andrea	1.900 2.080	1.900 2.080	1.900 2.080	1.900 2.080	2.080 1.900
Lungo B	1.200 1.350	1.200 1.350	1.200 1.350	1.200 1.350	1.350 1.200
Valore Nano	2.450 2.550	2.450 2.550	2.450 2.550	2.450 2.550	2.550 2.450
Riso Medio	1.300 1.350	1.300 1.350	1.300 1.350	1.300 1.350	1.350 1.300
Originario	1.400 1.550	1.450 1.550	1.450 1.650	1.450 1.650	1.650 1.400
Parabolito Baldo	1.800 1.920	1.800 1.920	1.800 1.920	1.800 1.920	1.920 1.800
Parabolito Ribe	1.360 1.510	1.360 1.510	1.450 1.600	1.450 1.600	1.600 1.360
Parabolito Lungo B	1.300 1.450	1.300 1.450	1.300 1.450	1.300 1.450	1.450 1.300

(1) nominale

IL RISCITTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione
c/o Dmedia Group SpA
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08 028

Direttore responsabile: Giuseppe Pizzi
Tel. 039 99 89.243 Email: giuseppe.pizzini@riscitore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957

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

Pubblicità:
Pubblicità srl
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08 028
pubb@riscitore.it

Stampa e Distribuzione
Grafica Novaresa
Via Marconi, 2
28030 San Pietro Mosezzo (NO)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 dicembre 2024.
Grazie all'aver fatto nella distribuzione è indipendente
dalla vendita dell'Editore e della redazione.
Informazioni a cura dell'art. 7 L.99 del 1962/2022.
I dati personali acquisiti sono trattati a fini editoriali ed esclusivamente dell'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare le preziose pubblicazioni. In ogni momento è possibile essere accolti a priori del trattamento e l'aggiornamento a chi preferisce.



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

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE
23/24 (aggiornamento al 31/09/2024)	149.228	7.537	109.656	242.528	608.949
22/23 (aggiornamento al 31/08/2023)	128.081	10.181	97.202	264.349	497.813
differenza	23.147	-2.644	12.454	-21.821	11.136
differenza %	18,4%	-26,0%	12,8%	-8,3%	2,2%
21/22 (aggiornamento al 31/08/2022)	142.611	13.192	117.765	260.693	534.261

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
GERMANIA	136.709	131.991	4.718
FRANCIA	126.026	149.615	-21.589
BELGIOLUX	36.852	26.271	10.581
PAESI BASSI	32.671	36.919	-4.248
SPAGNA	26.471	14.421	12.050
AUSTRIA	22.846	29.718	-6.874
POLONIA	19.591	17.838	1.753
REP.CECA	18.968	17.841	1.127
DANIMARCA	11.094	9.648	1.448
UNGHERIA	9.466	11.696	-2.229



LtEC

**La nuova gamma di prodotti
con doppia inibizione dell'ureasi
(NBPT+NPPT)**

