

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it

L'EVENTO Dal 12 al 14 settembre a Vercelli va in scena la prima edizione del festival internazionale del riso

Risò, un'opportunità da non perdere

Bobba: «Vogliamo valorizzare tutta la filiera e parlare di riso italiano e di tutte le sue peculiarità»

Ecco l'occasione da non perdere per il mondo della risaia: dal 12 al 14 settembre a Vercelli va in scena la prima edizione di "Risò", il festival internazionale del riso. Si concretizza la proposta che il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, aveva lanciato proprio dal cuore del territorio risicolo poco più di un anno fa, in occasione dell'incontro con il rinnovato Consiglio di Amministrazione dell'Ente Nazionale Risi.

E' già stato predisposto un ricco programma fatto di



importanti incontri destinati alla filiera risicola, approfondimenti dedicati agli aspetti economici e commerciali, percorsi esperienziali, esposizioni tematiche, attività formative e iniziative culturali che vi presentiamo nelle pagine interne.

In prima fila tra i protagonisti di Risò ci sarà anche l'Ente Nazionale Risi. Diverse le iniziative che si stanno preparando e non si vuole assolutamente perdere questa opportunità. «Vogliamo che sia un evento che valorizzi tutta la filiera risicola - assicura la pre-

sidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - E' un'importante occasione per parlare di riso italiano e per mettere in evidenza le sue peculiarità, dalla storia alla produzione fino alle sue virtù organolettiche».

Tra le altre iniziative, l'Ente Risi, infatti, realizzerà sette piccole risaie davanti alla basilica di Sant'Andrea: ogni visitatore del festival potrà toccare con mano le sette varietà classiche della risicoltura italiana, Carnaroli, Arborio, Roma, Baldo, Vialone nano, S. Andrea e Ribe.

A pag. 10

Il Parlamento europeo vuole la salvaguardia automatica

L'Ente Nazionale Risi ha applaudito la scelta del Parlamento europeo di restare fermo sulla sua posizione: senza clausola di salvaguardia nessun progresso con il litigio.

Nei giorni scorsi il Parlamento europeo ha ribadito il suo rifiuto a ogni possibile accordo con il Consiglio e la Commissione relativamente alla revisione del regolamento SPG se non sarà prevista una clausola di salvaguardia automatica per il riso importato dai Paesi Meno Avanzati, tra i quali rientrano Cambogia e Myanmar che nella scorsa campagna di commercializzazione hanno invaso il mercato europeo con circa 480.000 tonnellate di riso base lavorato in esenzione da dazio.

E' con questa fermezza che è stato bloccato il litigio avviato negli scorsi giorni automatico per la Commissione ha presentato una

norma nel regolamento SPG in cui propone - come già avvenuto nel precedente mandato - un semplice regime di "sorveglianza" che nella pratica non porta a nessun risultato positivo per il settore.

«Voglio ringraziare i parlamentari europei che si sono confrontati in questi giorni con le organizzazioni del settore e con gli uffici dell'Ente Nazionale Risi e che credono fermamente che debba essere reso operativo, quanto prima, il principio di reciprocità garantendo così alle nostre aziende di poter competere con chi applica le stesse regole a cui sono obbligati i risicoltori italiani e comunitari». Ha sottolineato la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - La tutela della filiera e dei cittadini dell'Unione è un valore fondamentale da difendere».

Il riso italiano in vetrina, da Genova a Osaka

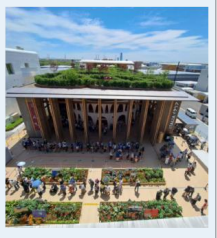
Il riso italiano s'è messo in vetrina, dall'Italia al Giappone, da Genova a Osaka. L'Ente Nazionale Risi, infatti, nei giorni scorsi ha partecipato a un paio di eventi che hanno dato modo di far conoscere e apprezzare il nostro riso.

All'inizio di giugno a Osaka, città di EXPO 2025, durante la settimana tematica dedicata al cibo e all'agricoltura, presso il Padiglione

Italia (nella foto), si sono susseguiti diversi eventi a cui l'Ente Nazionale Risi ha preso parte, rappresentando la filiera nazionale.

Dal 10 al 14 giugno, invece, l'Ente Risi era tra le eccellenze italiane protagoniste del "Villaggio IN Italia" allestito per celebrare il ritorno dell'Amiraglio Vespucci nel Porto Antico di Genova.

Alle pag. 8-9



All'interno

Infestanti del riso, si provano nuove tecnologie

E' in corso il progetto RiVe-CIS, finanziato dall'Ue, che coinvolge, insieme al Centro Ricerche sul Riso, tre unità di ricerca: IRSP del CNR, DISAFA dell'Università di Torino e DAFNAE dell'Università di Padova. Si mira a razionalizzare l'uso degli erbicidi e a sviluppare nuove strategie di controllo.

Indice extra Ue, impatto significativo

Un'analisi dell'impatto che le

importazioni di riso nell'Ue hanno avuto sul nostro settore a partire dal 2010 dà un risultato importante: le spedizioni verso l'Europa sono più che raddoppiate, mentre la superficie è calata progressivamente.

Un Risegno per celebrare gli 80 anni del Carnaroli

Nei campi a lato del Centro Ricerche sul Riso a Castello d'Agogna, si sta realizzando un'enorme opera di land art per ricordare gli 80 anni del Carnaroli. Utilizzate due varietà,

Carnaroli e Gioiello, quest'ultima caratterizzata dalla colorazione naturale nera delle foglie.

A pag. 11

Il podcast "Riso & risalia"

Si tratta di un prodotto editoriale voluto dall'Ente Nazionale Risi. Si tratta di un podcast che racconta la risicoltura italiana, uno strumento moderno che intende andare a incrementare l'offerta dei servizi che l'ente di via San Vittore già garantisce agli operatori del settore.

A pag. 11



Sostenibilità e produttività, la differenza che si vede!

In campo insieme a te con le nostre soluzioni di protezione e nutrizione.

syngenta

LA SPERIMENTAZIONE Il progetto RiWeCIS, finanziato dall'Ue, coinvolge tre unità di ricerca: IPSP del CNR, DISAFA dell'Università

Nuove tecnologie per il controllo delle infestanti

Si mira a razionalizzare l'uso degli erbicidi e a sviluppare nuove strategie di controllo, offrendo alternative spe-

Silvia Panozzo*, Alessandro Beltrami*, Monica Grazioplene*, Roberta Masini*, Andrea Milani*, Eleonora Minioti*, Nebojsa Nikolic*, Marco Romani*, Tiziana Tosco*, Francesco Vidotto*, Silvia Faggiolotto*

Perché ci servono dei sistemi innovativi per il controllo delle infestanti nel riso? Ad oggi il controllo delle infestanti nelle colture cereali è messo a dura prova da diversi fattori: la continua evoluzione di infestanti resistenti agli erbicidi, la mancanza di nuovi principi attivi e meccanismi d'azione (MoA) sul mercato e la più stringente regolamentazione sull'uso dei prodotti fitosanitari. In particolare, la diffusione di popolazioni resistenti, dovuta principalmente all'uso ripetuto di erbicidi con lo stesso MoA, ha portato negli ultimi anni a un aumento del numero di trattamenti e spesso all'uso di prodotti con peggiori profili eco-tossicologici, con il conseguente rischio di fenomeni di inquinamento.

Per ovviare a questi problemi, è fondamentale ottimizzare l'uso del controllo chimico e promuovere l'adozione di tutti i metodi a disposizione per il controllo delle infestanti (*Integrated Weed Management*), includendo non solo mezzi chimici, ma anche fisici, biologici e agronomici. Tuttavia, in molti casi, l'applicazione di buone pratiche agronomiche nelle risaie, come la rotazione delle colture, è di complessa realizzazione, in quanto le caratteristiche pedologiche e idrauliche dei suoli del territorio risicolo comportano notevoli difficoltà nella coltivazione di altre colture. La coltivazione intensiva e la monocultura presentano molte problematiche gestionali, tra cui una maggiore difficoltà nel controllo delle piante infestanti. In particolare, la presenza delle malattie si basa principalmente sull'impiego di erbicidi, con conseguenti impatti negativi a breve e/o lungo termine sull'ambiente, rendendo quindi necessario lo sviluppo di tecniche innovative per ridurre l'uso di sostanze chimiche, salvaguardando l'ambiente e migliorando la sostenibilità.

Gli obiettivi del progetto RiWeCIS

Il progetto RiWeCIS (*Rice Weeds Control with Innovation Systems*) (Figura 1) è un progetto PRIN (Progetti di rilevante interesse nazionale) finanziato dall'Unione Europea (Next Generation EU, Missione 4 Componente 1) che coinvolge tre unità di ricerca:

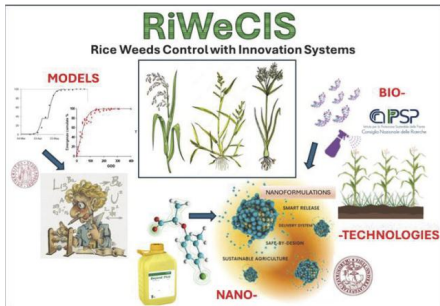


FIGURA 1 Logo del progetto RiWeCIS (*Rice Weeds Control with Innovation Systems*) che rappresenta l'insieme delle tecnologie in fase di studio e sviluppo per il controllo delle principali infestanti del riso, attraverso approcci modellistici (UNIPD), nanotecnologici (UNITO) e biotecnologici (IPSP-CNR)

A che punto è il lavoro

Le attività previste in RiWeCIS sono attualmente in corso e hanno raggiunto diversi livelli di sviluppo tecnologico; di conseguenza, anche la loro trasferibilità a livello pratico avverrà con tempi diversi.

L'attività modellistica è gestita da UNIPD e ha l'obiettivo di parametrizzare un modello per la previsione delle emergenze delle infestanti in riso, con lo scopo di ottimizzare gli interventi di controllo delle malattie e aumentare l'efficacia. Questi strumenti sono creati per aiutare gli agricoltori, i tecnici e i consulenti nella gestione delle piante infestanti, prendendo decisioni più informate, tempestive ed efficienti, basate su dati scientifici e ambientali. Si tratta di piattaforme (software o applicazione web/mobile) in grado di elaborare dati agronomici, climatici e colturali, per diversi scopi come prevedere la comparsa delle infestanti, suggerire il momento ottimale per gli in-

terventi, valutare diverse strategie di gestione. A livello sperimentale, l'attività prevede il monitoraggio delle emergenze delle infestanti in condizioni controllate. I dati raccolti vengono utilizzati per parametrizzare un modello termico dinamico che si basa principalmente sulla temperatura del suolo e sui dati meteorologici combinati con parametri specifici delle infestanti (temperatura e potenziale idrico di base). L'obiettivo è stimare la percentuale di emergenza in campo e fornire così un valido supporto per stabilire quando intervenire o interrompere una strategia di controllo (es. la falsa semina). Attualmente un modello di emergenza è disponibile per le infestanti di mais e soia con il nome di Alerint, accessibile sul sito dell'ARPA Veneto (<https://www.arpa.veneto.it/dati-ambientali/mappe/agrometeo/alertini>). Per quanto riguarda il riso, invece, un primo tentativo di adattamento del modello

alla coltura è avvenuto con il progetto Innovaevidrice, finanziato da Regione Lombardia nell'ambito del PSR 2014-20 (Operazione 12.01 «Progetti dimostrativi e azioni di informazione») e realizzato da ENR, UNIPD e UNITO (pagina web dedicata al progetto sul sito <https://www.entersiti.it>). A partire dai primi risultati ottenuti nel corso della precedente attività dimostrativa, con il progetto RiWeCIS si intende svolgere un lavoro di calibrazione del modello per le principali infestanti delle risaie italiane, *Echinochloa sp.* (Igvorni) e *Oryza sativa* (riso crodo) (Figura 2), in particolare in relazione alle due principali zone di coltivazione del riso in Italia, Lombardia e Piemonte.

Il lavoro di UNITO

L'attività gestita da UNITO consiste nello sviluppare e testare nano-formulazioni che incapsulino un principio attivo di un erbicida usato per il controllo delle infestanti nel riso, con lo scopo di ridurre la quantità di erbicida utilizzata e la contaminazione ambientale, mantenendo comunque la sua efficacia. L'impiego della nanotecnologia può rivestire un ruolo importante nell'ambito della ricerca di nuove formulazioni di prodotti fitosanitari caratterizzate da ridotta tossicità e impatto ambientale. In tale contesto, l'uso di micro e nano particelle biodegradabili riveste un'importanza fondamentale, in quanto sono in grado di proteggere gli erbicidi solubili, limitandone la diffusione nel suolo e nelle acque. I vantaggi di una nano-erbicida sono legati alla possibilità di utilizzare quantità ridotte di principio attivo per ottenere un trattamento efficace e limitarne la dispersione nell'ambiente, riducendo così le perdite dovute a

pioggia e irrigazione. Un esempio di nano-formulazione per produrre nanoformulazioni di pesticidi è Nanogreen (<http://www.greenweb-poll.it/ricerca/groundwater/it/research/colloids/nanopesticides/>), che prevede una prima fase di sviluppo in laboratorio e test in ambiente controllato, seguita da ulteriori fasi di studio del destino ambientale del nano-erbicida attraverso test di trasporto in acqua e nel suolo. Nell'ambito del progetto RiWeCIS è stato individuato un principio attivo fra i più utilizzati per il controllo delle malattie nel riso, l'imazamox, inibitore dell'acetolattato sintasi e contenuto in molti erbicidi commerciali. Sono stati inizialmente testati tre carrier minerali e individuate le condizioni migliori di sintesi dei nano-formulati.

Al fine di valutare queste nuove nanoformulazioni, sono state effettuate alcune prove di efficacia in ambiente controllato, sia presso il DISAFA sia presso il Centro Ricerche dell'Ente Nazionale Risi. L'attività sperimentale ha interessato giovani e riso crodo, considerando quindi come infestanti target le specie già valutate nel lavoro modellistico. Il trattamento erbicida è stato realizzato impiegando nanoformulati diversi in cui l'imazamox è stato caricato su diverse nanoargille (montmorillonite e zeolite), alla dose di imazamox corrispondente a quella di etichetta del prodotto commerciale impiegato in risaia. I nanoformulati sono stati confrontati con l'imazamox tecnico, in cui il principio attivo non è miscelato con coformulanti, presenti invece nel prodotto commerciale. Il nano-formulato ha mostrato un'efficacia comparabile ai due prodotti tecnici e commerciale, sia nelle tesi trattate una o due

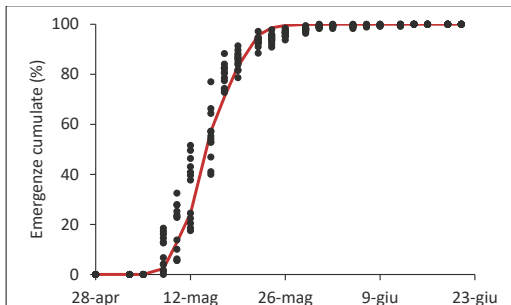


FIGURA 2 Dinamica dell'emergenza del riso crodo. I punti rappresentano i dati osservati, la linea rossa mostra la curva di adattamento del modello che descrive il processo nel tempo.

di Torino e DAFNAE dell'Università di Padova

Infestanti del riso

Specifiche con diversa maturità tecnologica

volte. Per quanto riguarda il giovane l'efficacia è stata leggermente inferiore a quella del riso crodo, ma comunque elevata (Figura 3).

Il lavoro dell'ISP del CNR

L'attività gestita dall'ISP del CNR prevede di sviluppare e testare delle soluzioni tecnologiche a base genetica non-OGM come possibile strumento non-chimico/integrativo/alternativo per il controllo delle principali infestanti del riso. Questa tecnologia si basa sull'applicazione di

molecole di RNA a doppio filamento (dsRNA) capaci di innescare un meccanismo di silenziamento genico. La logica alla base dell'uso dell'RNA per il controllo delle infestanti è un fenomeno che si chiama interferenza dell'RNA (o RNA interferenza). Si tratta di un meccanismo che regola l'espressione genica degradando l'RNA messaggero bersaglio prima che venga tradotto, cioè fa sì che non ci sia la produzione di specifiche proteine. È un sistema naturale che le piante usano ad esempio quan-

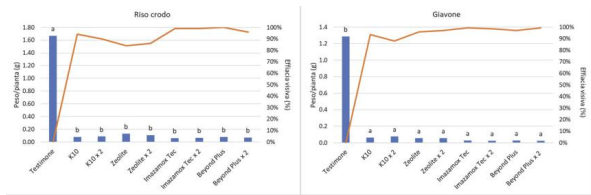


FIGURA 3 Pesto fresco (barre blu) del riso crodo (sinistra) e del giovane (destra) ad efficacia vivace (linea arancione) dopo quattro settimane da un trattamento o da due trattamenti (X2) con differenti nanofarmaci di imazoxolone posti a confronto con imazoxolone tecnico e prodotto commerciale Beyond Plus. A lettere diverse corrispondono differenze significative secondo il test post-hoc REGWIF ($p < 0.05$). Testimone: piante non trattate; K10: trattamento con montmorillonite come nanocarrier dell'imazoxolone; Zootite: trattamento con zootite come nanocarrier; Imazoxolone: trattamento con imazoxolone tecnico (puro); Beyond Plus: trattamento con Beyond Plus alla dose di etichetta. I trattamenti con i nanocarrier sono stati effettuati ad una dose corrispondente a quella di etichetta del prodotto commerciale.

do vengono infestate da un virus. Teoricamente l'applicazione esterna di lunghi dsRNA imita la presenza di RNA virale trascritto; questo è stato il punto di partenza per cercare di in-

scare un meccanismo di silenziamento genico specifico per controllare le piante infestanti. Una serie di lavori preliminari per il progetto RiWeCIS, che ha come target le infestanti

del riso, cioè giovani e riso crodo, ha permesso di mettere a punto il sistema, testando diverse specie di piante infestanti e non (fra cui la specie modello *Nicotiana benthamiana*). Sono state impiegate tecniche specifiche per convalidare alcuni geni target (i cosiddetti VIGS - Virus Induced Gene Silencing), tecniche di produzione dei dsRNA in laboratorio, metodi di somministrazione

dei dsRNA tal quali (inoculazione con siringa, spray ad alta pressione), pre-digiunti con specifici enzimi e nanocarrier (col carrier utilizzati dai colleghi di Torino per i principi attivi degli erbicidi) con lo scopo di facilitarne l'applicazione

fuori e aumentare l'assorbimento da parte delle piante (Figura 4). Si tratta di una tecnica promettente che sta muovendo i primi passi a livello di controllo delle infestanti ma che è utilizzata anche in altri ambiti della protezione delle colture dove, ad oggi, sta dando buoni risultati.

L'impatto potenziale è duplice: da un lato a livello sociale, con benefici per l'ambiente e la salute umana, grazie alla riduzione dell'uso di sostanze chimiche; dall'altro economico, con minori costi di gestione e minori perdite produttive dovute alle infestanti.

È possibile poter approfondire e valutare assieme ai ricercatori i risultati conseguiti dalle diverse attività di progetto. Infatti, giovedì 11 settembre 2025, nel corso dell'Open Day organizzato da Ente Nazionale Risi che si terrà presso il Centro Ricerche sul Riso di Camarò D'Agona (PV), saranno illustrate anche le attività di RiWeCIS e sarà possibile osservare da vicino la sperimentazione condotta in ambiente controllato presso il Centro Ricerche.

1° ISP-CNR

2° DAFNAE-UNIP

3° ENR

4° DISAFA-UNITO

5° DIATI-POLITO

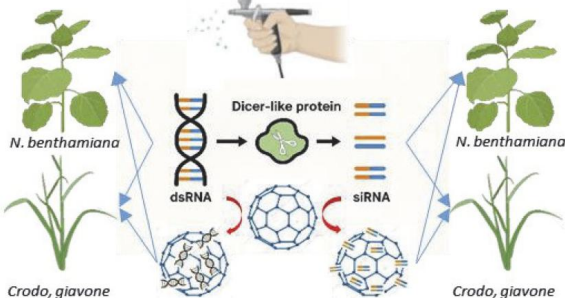


FIGURA 4 Schematizzazione della tecnica di controllo genetico che si basa sull'uso di molecole di RNA a doppio filamento (dsRNA) (incapsulate) in nanocarrier. I dsRNA vengono digeriti da specifici enzimi (Dicer-like protein) e diventano siRNA, cioè molecole di RNA molto più piccole, che innescano il meccanismo dell'RNAi. Per migliorare l'assorbimento, dsRNA e/o siRNA possono essere incapsulati in nanocarrier e spruzzati come nanofarmaci su piante modello (es. *N. benthamiana*) o su piante infestanti (es. riso crodo e giovani).

Le aspettative

Il progetto mira a razionalizzare l'uso degli erbicidi e a sviluppare nuove strategie di controllo, offrendo alternative specifiche con diversa maturità tecnologica. Le tre attività principali porteranno, infatti, risultati a diversi livelli di sviluppo tecnologico: il modello pre-

Analisi sensoriale del risotto a... Morsi!

Nell'ambito dell'evento "Morsi come farsi una cultura gastronomica" tenutosi all'inizio di maggio presso il Teatro Civico di Vercelli, sono stati proposti, accanto alle kermesse del duo Sbadigli (Marco Scardigli e Roberto Sbaratto) e dei musicisti (Gorlier, Profeta e Roffino), approfondimenti legati al mondo del riso.

Il 7 maggio, Cinzia Simonelli ha proposto ai presenti di sperimentare l'analisi sensoriale del risotto in un percorso guidato con l'illustrazione dei descrittori messi a punto dal Laboratorio di Chimica Mercatoriale e Biologia Molecolare di Ente Nazionale Risi. (La risultanza è rappresentata nel grafico riportato a fianco).

L'Istituto Alberghiero "S. Ronco" di

modalità operative di analisi".

Il risotto proposto ha svelato come punti di debolezza i parametri: "colore", ovvero la croma della preparazione, per la scelta degli ingredienti che non mostravano contrasti intensi e "raffinatezza/bellezza".

La scelta di non mantecare il risotto con un formaggio lo con un ingrediente grasso (in generale) si è ripercossa sull'esiguo punteggio del parmesso cremosità.

I punti di forza della preparazione si sono dimostrati essere la gustosità (legata alla sfiziosa presenza di limoncello e rosmarino) e la capacità di assorbire i condimenti. Quest'ultimo aspetto è senz'altro legato alla varietà di riso scelta: il Camarò.

Perlka®
CALCIOTRANAMIDE

Da 117 anni protagonista nella coltivazione del riso

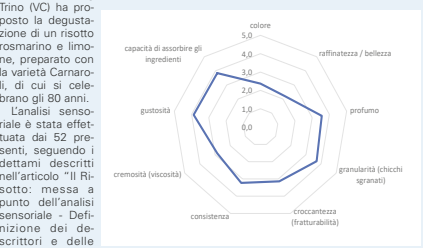
Migliora la naturale fertilità del terreno

Massima resa ed ottima qualità

Distribuzione tempestiva senza perdite

CONSULENZA PER ITALIA
Dr. Saverio D'Agona
Via Vespucci 42 | 56100 Pisa
T +39 0571 7366995
e-mail: saverio.dosag@alchem.com

FABBRICANTE
Alchem Trostberg GmbH
Dr. Albert-Frank-Straße 32
83308 Trostberg, Germany
alchem.com/it



QIR TEK

AZOTO INIBITO

Limus[®]

powered

non solo
NBPT+NPPT,
ma...

l'unico
CERTIFICATO



Via Pistoiese, 41 - 50054 FUCECCHIO (FI)
 Ufficio Commerciale - Tel. 0571 1580121
www.belortoscana.it - sales@belortoscana.it

Contains Limus[®]
 best urea protection for
 optimal plant nutrition by

■ BASF
 We create chemistry

I nostri concessionari:

Balzaretti Agri-Business S.r.l.

Via Strada Rotta, 3 - Borgo Vercelli (Vc) - Tel. 0161 32371

Agripiù S.r.l.

Via Castello, 5 - Gambarana (Pv) - Tel. 0384 804904

Agrifarm S.r.l.

Via Cascina Cassagalla - Mortara (Pv) - Tel. 0384 90473

L'ANALISI Valutazioni sull'effetto delle importazioni di riso nel Vecchio Continente a partire dal 2010

Indica extra Ue, impatto significativo

Le spedizioni verso l'Europa sono più che raddoppiate, mentre la superficie è calata progressivamente

Enrico Losi

In attesa di un accordo tra gli Stati Uniti e l'Unione europea per la definizione dei rispettivi dazi all'importazione, è utile effettuare un'analisi dell'impatto che le importazioni di riso nell'Ue hanno avuto sul nostro settore a partire dal 2010.

Come di consueto i grafici spiegano più di mille parole. Nel grafico n. 1 è evidente la correlazione inversa tra l'andamento delle importazioni nell'Unione europea a 27 (Regno Unito escluso nel periodo pre Brexit) e la superficie seminata a riso in Europa.

Le importazioni sono più che raddoppiate, mentre la superficie è calata progressivamente con un calo massimo del 28% registrato nel 2023 (c a m p a g n a 2023/2024).

Sicuramente il calo della superficie dipende anche dalle avversità patite da Spagna e Italia dal 2020 al 2023.

Sicuramente il calo della superficie dipende anche dalle avversità patite da Spagna e Italia dal 2020 al 2023

(siccità e piogge eccessive), ma in misura minore rispetto agli effetti prodotti dall'aumento spropositato delle importazioni, in particolare quelle a dazio zero.

Le importazioni riguardano, soprattutto, il riso di tipo Indica; infatti, la superficie investita a riso nell'Unione europea per questa tipologia è passata dai 171.000 ettari del 2010 ai 66.000 ettari del 2023, facendo registrare un calo del 61% (vedere grafico n. 2).

Nel 2024 la disponibilità idrica è risultata soddisfacente e la superficie è aumentata di 20.000 ettari rispetto al 2023; tuttavia ri-

sulta ancora un calo del 50% rispetto al 2010.

L'incremento delle importazioni, invece, non ha determinato alcun effetto significativo sulla superficie investita a riso di tipo Japonica nell'Ue (vedere grafico n. 3) che non si è mai discostata molto dal livello medio registrato nel periodo (circa 310.000 ettari).

Un altro aspetto importante è che sono aumentate

a dismisura sia le importazioni di riso lavorato confezionato (vedere grafico n. 4) sia quelle di riso sfuso, base lavorato (vedere grafico n. 5).

È evidente che l'Unione europea ha bisogno di riso per soddisfare una domanda crescente, ma non deve accadere a discapito della produzione comunitaria.

Se l'Unione europea vuole recuperare il proprio po-

tenziale produttivo, senza, tuttavia, compromettere la valorizzazione del risone comunitario, è necessario ridurre la pressione esercitata dal prodotto di importazione e ciò è possibile solo aumentando i dazi di importazione e/o introducendo nella normativa comunitaria la clausola di salvaguardia automatica per le importazioni dai Paesi Meno Avanzati.

GRAFICO N. 1

Evoluzione import nell'Ue a 27 e superficie a riso dell'Ue (dati espressi in tonnellate sull'asse di sinistra e in ettari su quello di destra)

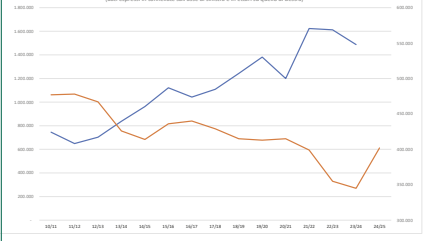


GRAFICO N. 2

Superficie Ue a riso Indica (dati espressi in ettari)



GRAFICO N. 3

Superficie Ue a riso Japonica (dati espressi in ettari)

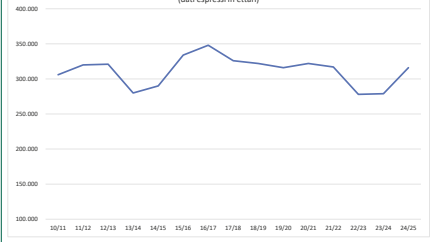


GRAFICO N. 4

Import nell'Ue di riso confezionato (dati espressi in tonnellate)

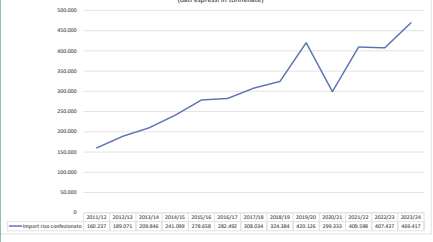
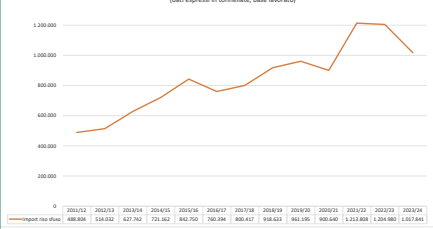


GRAFICO N. 5

Evoluzione dell'import di riso sfuso nell'Ue (dati espressi in tonnellate, base lavorato)





Perlka®
CALCIOCIANAMIDE

Da 117 anni protagonista nella coltivazione del riso

Azoto a rendimento elevatissimo

Calcio prezioso per le piante e per il terreno

Produzioni costantemente ad alto livello




CONSULENZA PER L'ITALIA
Dr. Saverio D'Onofrio
Via Vespucci 21 56100 Pisa
T +39 347 7366995
e-mail: saverio.donofrio@alchem.com



FABBRICANTE
Alchem Frostberg GmbH
Dr. Albert-Frank-Strasse 32
83308 Rottburg, Germany
alchem.com/it







* Marchio registrato di una società del Gruppo Syngenta

Sostenibilità e produttività, la differenza che si vede!

In campo insieme a te con le nostre soluzioni
di protezione e nutrizione.

syngenta®

AMISTAR® Top, doppia efficacia contro brusone ed elmintosporiosi

Il prodotto proposto da Syngenta è l'unico sul mercato con due meccanismi d'azione: è pronto all'uso e a base di azoxystrobin e difenoconazolo

La protezione del riso richiede soluzioni efficaci, versatili e in grado di rispondere alle sfide agronomiche attuali, come l'insorgenza di nuove patologie o fenomeni di resistenza.

In questo contesto si inserisce **AMISTAR® Top**, fungicida a naturale evoluzione di un brand storico e consolidato come **AMISTAR®**, da sempre punto di riferimento per il controllo del brusone. A produrlo è **Syngenta**, azienda all'avanguardia nell'innovazione e nella tecnologia per un'agricoltura sostenibile, impegnata al fianco degli agricoltori, supportandoli nel loro ope-



ratato quotidiano. Forte dell'esperienza maturata da Syngenta nel comparto risicolo, **AMISTAR® Top** unisce la comprovata efficacia dell'azoxystrobin con la forza complementare del difenoconazolo

per una performance ulteriormente migliorata. Ne abbiamo parlato con **Mirko Pavesi**, Arables Field Crop Expert & Market Development Manager di Syngenta per il Nord Ovest Italia.

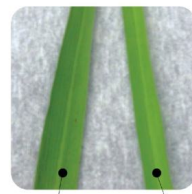
Parliamo dalle origini: Syngenta è da sempre attiva nella protezione delle colture, come si arriva quindi ad AMISTAR® Top?

«Ila storicità di Syngenta nel mondo del riso parte da molto lontano, da quando in catalogo abbiamo sviluppato prodotti per la protezione delle colture come erbicidi, insetticidi e fungicidi. In particolare, per quanto riguarda questi ultimi, oltre 20 anni fa abbiamo rivoluzionato il mercato dei fungicidi con l'introduzione della sostanza attiva azoxystrobin su cui si fonda un brand tuttora molto forte, ovvero il brand **AMISTAR®**. Viene commercializzato su tutte le colture cerealicole, quindi le colture, cereali "a paglia"».

Stiamo parlando di **AMISTAR® Technology**, ovvero il risultato di un lungo e complesso processo di ottimizzazione produttiva formulata dalla nostra formula attiva azoxystrobin che garantisce la rispondenza dei suoi formulati ai più elevati standard qualitativi oggi richiesti. Tutte le formulazioni Syngenta a base di azoxystrobin, infatti, sono composte da oltre 200 singoli componenti, in una miscela ottimizzata di sostanza attiva, additivi, agenti disperdenti e anti-schiuma, sostanze anti-gelo e anti-se dimentazione, acqua. Il prodotto finito è caratterizzato da una formulazione stabile, lunga durata di conservazione, facilità di svuotamento e di miscelazione.

Da qui nasce dunque AMISTAR® Top: cosa cambia rispetto al formulato storico?

«Rappresenta un'evoluzione di **AMISTAR®**. Mantiene la base di azoxystrobin, ma vi associa il difenoconazolo, un triazolo, creando una combinazione sinergica molto potente.



L'effetto rinverdirente del fungicida **AMISTAR® Top** prodotto da Syngenta. A centro pagina, **Mirko Pavesi**, Arables Field Crop Expert & Market Development Manager di Syngenta per il Nord Ovest Italia

Amistar Top Standard

AMISTAR® Top è l'unico fungicida per il riso dotato di doppio meccanismo d'azione: questo consente di gestire al meglio il fenomeno delle resistenze. Nel 2016 il divieto all'impiego del triazolo, storico principio attivo impiegato nella lotta al brusone, ha spinto gli agricoltori ad utilizzare ripetutamente sempre gli stessi prodotti – a base principalmente di strobilurine, in misura inferiore di triazoli, imidazoli e zolfo – favorendo così la comparsa di resistenze. L'azione sinergica dei due principi attivi di **AMISTAR® Top** aventi differenti meccanismi d'azione offre un eccellente controllo del brusone e dell'elmintosporiosi.

Quali vantaggi comporta questa doppia azione?

«Gestione delle resistenze e maggiore efficacia d'azione, ma non solo. **AMISTAR® Top** offre anche una funzione curativa, oltre che preventiva, e si presta in modo ottimale all'impiego su varietà particolarmente sensibili al brusone. Inoltre, in presenza di patogeni resistenti alle strobilurine, come recentemente osservato da Ente Nazionale Risi, il secondo principio attivo permette di mantenere alto il livello di controllo.

Ci sono risvolti anche sulla produttività?

«Sì, il prodotto migliora

sensibilmente la qualità e la resa finale. L'effetto "rinverdirente" dato dall'azoxystrobin resta uno dei punti di forza, ma con **AMISTAR® Top** abbiamo anche un effetto "crop enhancement", frutto dell'azione sinergica dei due principi attivi, che migliora la fisiologia della pianta. Questo si traduce in piante più sane e con foglie verdi più a lungo: la prolungata efficienza fotosintetica ritarda la senescenza della pianta e favorisce un riempimento del granello più uniforme e di conseguenza un aumento della produzione - anche in assenza di malattia - e della resa alla lavorazione. In prove di campo abbiamo osservato incrementi di resa anche del 3-4% rispetto al trattamento con il solo azoxystrobin».

Che tipo di posizionamento consiglia per AMISTAR® Top?

«Consigliamo **AMISTAR® Top** soprattutto dove è previsto un solo trattamento fungicida, così da offrire il massimo della protezione. Dove il disciplinare consente due interventi, il suo impiego in entrambi i passaggi consente il massimo della performance. È una soluzione in formulazione liquida, pronta all'uso, semplice da applicare e con una dose pratica di un litro per ettaro. **AMISTAR® Top** è perfettamente selettivo sulla coltura e miscibile con tutti i prodotti autorizzati su riso».

Come gestire e prevenire il fenomeno delle resistenze?

Il brusone è la più dannosa malattia fungina del riso, sia nel mondo sia in Italia, che può arrecare forti perdite produttive. Causata dal fungo *Piricularia oryzae*, questa patologia può colpire diverse parti della pianta: il suo controllo risulta quindi fondamentale per preservare produttività e redditività di questo comparto agricolo. La protezione del riso da questa patologia da anni si fonda principalmente sull'impiego intensivo ed esclusivo delle strobilurine - principi attivi che appartengono a un gruppo di fungicidi inibitori del complesso III della catena respiratoria degli elettroliti (fungicidi Qo - Quinone outside Inhibitors) - che ha però comportato nel tempo un aumento del rischio di insorgenza di resistenza.

Il FRAC (Fungicide Resistance Action Committee) da sempre lavora e promuove azioni per prolungare l'efficacia dei fungicidi, rallentando la comparsa di problemi di resistenza attraverso la definizione di linee guida specifiche.

Nel caso del riso, soprattutto in relazione all'impiego prolungato di strobilurine, il FRAC ha definito le seguenti linee guida:

- applicare un massimo di due trattamenti fogliari per stagione;
- utilizzare le strobilurine prevalentemente in miscela con fungicidi aventi diverso meccanismo d'azione;
- applicare le strobilurine rispettando

le indicazioni previste dall'etichetta, in particolare gli intervalli tra un trattamento e l'altro.

In Italia, dal 2020, il monitoraggio sullo sviluppo delle resistenze alle strobilurine del brusone è affidato all'ENR (Ente Nazionale Risi). L'obiettivo di questo monitoraggio è individuare l'eventuale presenza di resistenze nel territorio risicolo italiano. Un articolo presentato alle Giornate Fitopatologiche 2022 (Bologna, 21-24 giugno 2022), dal titolo «Primi casi di resistenza ai fungicidi QoI in Italia in popolazioni di *Piricularia oryzae*, agente del brusone del riso» (Tenni et al., 2022), riporta che per la prima volta in Italia e in Europa sono stati rilevati isolati di *P. oryzae* resistenti alle strobilurine a causa della mutazione G143A. Lo studio ha



identificato 12 campioni resistenti alle strobilurine provenienti dalle tre province italiane più importanti per la coltivazione del riso: Pavia, Novara e Vercelli. Rispetto ad altre colture, la situazione del riso è ancora gestibile. L'impiego di fungicidi come **AMISTAR® Top**, che combina due meccanismi d'azione diversi, o l'uso di **TIOVIT® 800 L**, può aiutare a gestire e prevenire la comparsa e la diffusione delle resistenze.

Queste strategie consentono di mantenere la produttività delle varietà scelte, massimizzando la redditività delle aziende risicole.

GENOVA E' stata accolta in porto alla conclusione del suo straordinario giro del mondo

Il riso italiano va a gonfie vele con la nostra nave ammiraglia Amerigo Vespucci

Davide Mantovani

La "nave più bella del mondo" è tornata a casa, e ad accoglierla c'era anche il riso italiano. L'Amiraglio Vespucci ha concluso il suo straordinario giro del mondo approdando nel porto di Genova il 10 giugno scorso, in occasione della Festa della Marina Militare. Un arrivo carico di emozione e simbolismo, celebrato da un evento imponente alla presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella e del Ministro della Difesa Guido Crosetto.

Tra le eccellenze italiane protagoniste del "Villaggio IN Italia", allestito per celebrare il ritorno del celebre veliero nel Porto Antico di Genova e aperto a tutti dal 10 al 14 giugno, spiccava anche l'Ente Nazionale Risi, presente nell'area dedicata all'alimentazione curata dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Il nostro padiglione ha riscosso un successo travolgente: nello stand di 4x8 metri, l'Ente ha proposto un percorso educativo e immersivo dedicato al riso ita-



liano. Fiore all'occhiello dell'esposizione è stata una risaia di sei metri quadri che mostrava le diverse fasi della coltivazione - dalla semina al raccolto - affiancata da pannelli didattici, una teca con la sezione di uno spaccato risaia e un drone impiegato nell'agricoltura di precisione.

All'interno dello stand, grazie alla presenza di una resatrice, i visitatori hanno potuto osservare dal vivo le tecniche di lavorazione che trasformano il chicco grezzo nel riso pronto per le nostre tavole. Agronomi e tecnici

dell'Ente si sono alternati per illustrare varietà, processi e curiosità, rendendo l'esperienza coinvolgente e



Visite allo stand dell'Ente Nazionale Risi allestito presso il Villaggio IN Italia per il Tour Vespucci. Il Ministro della Difesa Guido Crosetto con i ricettari del Consorzio di Tutela del Riso Nano Valinone Veronese IGP

informativa per tutte le età. Grande interesse ha suscitato anche l'area dedicata alla realtà virtuale, dove, at-

traverso i nostri visori Oculus, è stato possibile vivere un'esperienza immersiva in risaia, molto apprezzata soprattutto dai più piccoli.

«Siamo onorati e ringraziamo il MASAF e il Ministro Francesco Lollobrigida per l'opportunità di partecipare a questo evento che celebra non solo la Vespucci, ma anche il meglio del Made in Italy - ha dichiarato Natalia Bobba, presidente

Le risaie allestite dall'Ente Nazionale Risi al Porto di Genova in occasione del ritorno dell'Amiraglio Vespucci



dell'Ente Nazionale Risi - È un'occasione importante per raccontare il valore della nostra filiera e sostenere con orgoglio la candidatura della cucina italiana a Patrimonio UNESCO».

Il riso è stato protagonista anche nel giorno dell'arrivo della nave, durante il buffet offerto ai partecipanti dell'evento inaugurale, grazie al supporto e alla collaborazione del Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Valinone Veronese. Al termine delle celebrazioni di sbarco, oltre 1.500 persone hanno potuto gustare due prelibati risotti: uno all'Isolana, tipico di Isola della Scala (VR), e uno al basilico genovese, simbolo della tradizione ligure.

Nel viaggio tra cultura, tradizione e innovazione rappresentato dal "Villaggio IN Italia", l'Ente Nazionale Risi ha dimostrato come il riso italiano sia un prodotto agricolo d'eccellenza e un ambasciatore dell'identità del nostro Paese nel mondo.

newpharm

Cereals Storage

Derrate sane a vantaggio dell'intera filiera



K-OBIOL® ULV 6

SILICOSE®

PYGRAIN®



Efficace contro tutti gli infestanti del risone stoccato

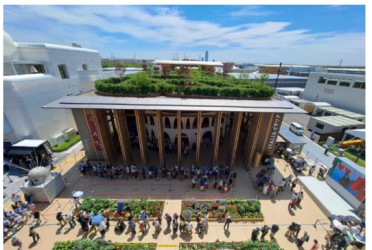
- ◆ Gli insetti possono causare ingenti danni che si traducono in **elevate perdite quantitative: fino ad un 50% della massa.***

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

- ◆ Questi **ingenti danni quantitativi e qualitativi** vengono spesso ignorati dai calcoli di resa della derrata.
- ◆ Gli stoccatori più attenti e lungimiranti adottano metodologie preventive che permettono di evitare gravi perdite proteggendo le derrate.



*A. Giorgetti et al., 2005, P. 105-110, "Rischio di infestazione dei prodotti agricoli stoccati". Prima edizione, 2005. Per informazioni sui prodotti, visitate il sito www.newpharm.it.



GIAPPONE L'Ente Nazionale Risi era presente alla settimana tematica dedicata al cibo e all'agricoltura, presso il Padiglione Italia

Il riso italiano in vetrina all'Expo di Osaka

La presidente dell'ENR, Natalia Bobba, ha illustrato ai giapponesi la nostra realtà risicola

C. Simonelli

Il riso italiano approda a Osaka, città di Expo 2025, in Giappone, durante la settimana tematica dedicata al cibo e all'agricoltura, presso il Padiglione Italia. Si sono susseguiti una serie di eventi a cui Ente Nazionale Risi ha preso parte, rappresentando la filiera nazionale.

Il Consolato Generale d'Italia a Osaka ha celebrato il 4 giugno la Festa della Repubblica con un ricevimento presso il Nakanoshima Museum of Art, alla presenza di numerosi connazionali e ospiti del mondo politico, economico e culturale giapponese, tra cui la delegazione di Ente Nazionale Risi, con la presidente Natalia Bobba.

Nel suo intervento, il Console Generale Filippo Manara ha ricordato il significato profondo del 2 giugno, definendolo una data che "ha aperto la strada a un destino costruito su libertà, giustizia e democrazia", e un'occasione per riaffermare questi valori oggi messi in discussione in molte parti del mondo. Ha anche sottolineato il momento particolarmente positivo dei rapporti tra Italia e Giappone, rafforzati dalla recente visita del Presidente Sergio Mattarella e dal forte interesse giapponese per il Padiglione Italia a Expo 2025 Osaka.

ka.

Osipote d'onore della serata è stato il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in visita in Giappone per la settimana Expo dedicata all'alimentazione. Il Ministro ha evidenziato la comunanza tra i due Paesi nel coniugare innovazione e tradizione.

Sono poi intervenuti il presidente dell'Agenzia ICE Matteo Zoppas e il presidente della Camera di Commercio di Osaka, Torii Shingo. La serata si è conclusa con la consegna degli attestati ai Brand Ambassador della cucina italiana, nel quadro della candidatura della tradizione enogastronomica italiana al Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unanità dell'UNESCO.

La visita della delegazione di Ente Risi è proseguita al Padiglione Italia all'Expo 2025 di Osaka dove si celebra il tema "Arte Rigenera la Vita".

A rappresentare l'eccellenza della nostra filiera, il Padiglione Italia ha scelto come biglietto da visita il filmato "Italian Riscola", fruibile dagli ospiti per tutta la giornata,



In alto da sinistra: la presidente di ENR Natalia Bobba con il Ministro Francesco Lollobrigida e il presidente di ICE Matteo Zoppas, il Padiglione Italia e l'intervento di Cinzia Simonelli dell'Ente Nazionale Risi. A fianco, inaugurazione della settimana tematica dedicata al cibo e all'agricoltura presso il Padiglione Italia all'Expo di Osaka

nell'area esterna e, accanto alle eccellenze proposte dalle diverse Regioni, spicca proprio il riso italiano, protagonista presso il Portico nelle sue differenti tipologie: integrale, lavorato, pigmentato. Il Ministro Francesco Lollobrigida ha inaugurato la settimana tematica dedicata al cibo e all'agricoltura, nel suo discorso ha dichiarato che "Il Padiglione Italia è tra i più visitati e apprezzati dell'Expo, un chiaro segnale dell'interesse che il mondo continua a riservare alla nostra identità". Ha poi sottolineato che "Come il Giappone, anche l'Italia vanta una storia millenaria. In tremila anni abbiamo incontrato e assimilato culture diverse, trasformandole nel valore unico del Made in Italy". "Made in Italy", che significa

"fatto in Italia", nel mondo è sinonimo di qualità, bellezza, gusto e cura artigianale". Il Ministro ha poi evidenziato i dati dell'export agroalimentare italiano verso il Giappone, in crescita del +9,9% tra il 2023 e il 2024, con un valore che supera il miliardo di euro.

Nell'Auditorium del Padiglione Italia si sono quindi svolti i lavori del primo "Market trends and opportunities for Italian wine in Asia": un tavolo di lavoro dedicato all'export nel settore vitivinicolo, realizzato dal Ministero in collaborazione con ICE. Per celebrare la candidatura della cucina italiana a patrimonio dell'UNESCO, si è tenuta una serata presso Eatly in cui il riso è stato protagonista grazie all'intervento della Presidente Natalia Bob-

ba che ha illustrato la realtà risicola italiana, il comparto produttivo italiano e il ruolo di Ente Nazionale Risi con le sue molteplici attività. Sono state descritte le attività mirate alla tutela di tutto il settore risicola italiano che sono attuate tramite l'operato delle diverse Società operative sul territorio, del Servizio di Assistenza Tecnica, del Centro Ricerche sul Riso e comprensive di azioni di divulgazione per incrementare le conoscenze del riso "made in Italy". La chiusura dei lavori è stato appannaggio della Responsabile del Laboratorio di Chimica Mercatologica e Biologia Molecolare, Cinzia Simonelli, che ha illustrato le caratteristiche delle differenti varietà di riso italiane e del loro impiego nelle molteplici preparazioni. In particolare sono state descritte le peculiarità delle varietà da risotto (come il Carnaroli di cui si festeggiano gli 80 anni) dal punto di vista di consistenza, colosità, contenuto di amido e presenza della perla, caratteristiche in contrasto rispetto a quelle tipiche delle varietà nipponiche da sushi. L'Italia e il Giappone sono riuscite ad enfatizzare le proprietà delle loro varietà di riso tipiche, estremamente differenti, per la preparazione di piatti iconici che dalla tradizione arrivano fino ai giorni nostri.

Successo dei corsi per operatori della filiera risicola 2025

C. Simonelli

Anche quest'anno si è tenuto, presso il Centro Ricerche sul Riso, il "corso per operatori della filiera risicola", ovvero l'attività formativa già proposta negli anni passati, ma con una veste rinnovata nei contenuti e con nuovi docenti.

L'utenza ha risposto in modo molto positivo tanto che sono state proposte due edizioni, entrambe andate sold out nel giro di pochissimi!

Gli argomenti proposti nelle due giornate sono stati molteplici e, oltre agli aspetti tecnici, il corso ha dato spazio alla trattazione della normativa nazionale e comunitaria di riferimento per il riso e la sua commercializzazione, infatti, nel suo intervento, Enrico Losi dell'ufficio Area Mercati ha illustrato La legge del Mercato Interno del riso (D.lgs 4 agosto 2017, n. 131) approfondendone le denominazioni legali dell'alimento, i limiti di legge con

una particolare attenzione sull'etichettatura che interessa particolarmente tutti gli attori della filiera.

A seguire, un approfondimento del Laboratorio di Chimica Mercatologica e Biologia Molecolare con Cinzia Simonelli e il tecnico di laboratorio Aldo Carnia che si sono soffermati sugli aspetti tecnico-analitici della Legge del Mercato Interno con una particolare attenzione sulle analisi di riconoscimento varietale e dei difetti che sono stati illustrati con esempi pratici.

Non è mancato un momento attivo in sala rese dove il restatore Luca Pizzin ha avuto modo di illustrare il processo della resa alla lavorazione con alcune dimostrazioni pratiche. Il giorno seguente Francesca Trivero ed Erika Fantozzi, esperte nelle analisi dei metalli, hanno proposto una presentazione dal titolo "Analisi dei metalli e limiti di legge" che ha fornito lo spunto per



illustrare le tecniche analitiche adottate dal Laboratorio oltre che le regole di interpretazione del dato analitico a fronte della conoscenza dell'incertezza di misura e dei limiti di legge.

Si è parlato di genetica applicata al riso nell'intervento tenuto da Chiara Cattaneo e Marta Trasolotti, le biotecnologhe del Laboratorio che hanno illustrato l'attività

genetica al Centro Ricerche e le prospettive future.

Sono state numerose le domande, le osservazioni e gli spunti che saranno presi in considerazione per i prossimi corsi, proponendo nuove edizioni ricche di novità. Dalle valutazioni di ritorno si denota un altissimo grado di soddisfazione!

IL FESTIVAL Ormai definito il ricco programma: gli eventi da valorizzare, le aree dedicate e i percorsi per i visitatori

Ecco la vetrina più importante, Riso

L'appuntamento è a Vercelli, dal 12 al 14 settembre prossimi. Gli organizzatori: «Un'opportunità straordinaria»

Il mondo della risaia si sta preparando per la prima edizione di "Riso", il festival internazionale del riso. L'appuntamento è a Vercelli, dal 12 al 14 settembre prossimi. Ci attende un ricco programma di importanti incontri destinati alla filiera risicola, approfondimenti dedicati agli aspetti economici e commerciali, percorsi esperienziali, esposizioni tematiche, attività formative e iniziative culturali.

Il Village

Il cuore pulsante della manifestazione sarà il Village, l'area espositiva di 1000 mq allestita in piazza Antico Ospedale, in cui i protagonisti indiscussi, la terra, l'acqua e le persone, oltre al riso, permetteranno di vivere un'esperienza unica attraverso le diverse aree che sapranno catturare l'interesse dei presenti.

Ad iniziare dal Padiglione Filiera, che vedrà presenti tutte le associazioni di categoria nazionali che rappresentano interessi diversi nel



Il rendering del Village di Vercelli

RISO FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL RISO



mondo agroalimentare, industriale, cooperativo e rurale, e dal Padiglione Istituzionale, per poi arrivare a quello più grande, il Padiglione

Prodottori, riservato a riserie e imprese attive nella produzione e commercializzazione di riso o prodotti derivati o correlati al riso.

Le altre aree

Si proseguirà poi con l'Area Talk, presso lo storico Salone Duigentesco, che ospiterà diversi panel temati

tici legati al "mondo" del riso, l'Area Mezzi Agricoli a cura di FederUnacoma, l'Area Food, l'Area Ricreativa e l'Area "Riflessi di riso", che ospiterà una mostra immersiva sul chicco d'oro: un percorso sensoriale che intreccia natura e memoria, conducendo il visitatore attraverso paesaggi riflessi nelle superfici delle risaie, tra le voci e le storie di chi le coltiva, fino al cuore di un patrimonio agricolo e culturale unico al mondo.

A rafforzare questo messaggio contribuirà una selezione curata di opere cinematografiche e materiali

audiovisivi, in collaborazione con il Museo Nazionale del Cinema di Torino, Film Commission Torino Piemonte e altre prestigiose realtà nazionali, che restituiranno al riso il suo ruolo di protagonista anche nell'immaginario collettivo.

Si punta anche sulla cultura

Riso punta anche alla cultura, con una serie di appuntamenti di alta qualità: sarà possibile visionare il Vercelli Book, uno dei più antichi manoscritti in inglese antico, e partecipare all'iniziativa di opere con il professor Alessandro Barbero, che si svolgerà all'interno della Basilica di Sant'Andrea. ARCA sarà protagonista di una grande mostra con i capolavori dell'espressionismo italiano della Fondazione Giuseppe Lannaccone, e tutta la città sarà "invasa" da un percorso espositivo diffuso che trasformerà Vercelli in un palcoscenico dove arte e natura si incontrano, si intrecciano e si rigenerano. Protagonisti saranno gli iconici animali del movimento Cracking Art, realizzati in plastica rigenerata e collocati nei principali luoghi simbolici: piazze, cortili storici e spazi pubblici.

Pacchetti turistici

Il Festival Internazionale del Riso sarà ulteriormente valorizzato grazie alla promozione dei pacchetti turistici per esplorare il territorio attraverso il portale ufficiale Italia.it.

Le tante iniziative dell'Ente Nazionale Risi

Le risaie davanti alla basilica di Sant'Andrea, un convegno, una cena/spettacolo, un filmato per raccontare il mondo del riso ai ragazzi...

In prima fila tra i protagonisti di Riso ci sarà anche l'Ente Nazionale Risi. Diverse le iniziative che si stanno preparando e non si vuole assolutamente perdere questa opportunità. «Vogliamo che sia un evento che valorizzi tutta la filiera risicola - assicura la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - E' un'importante occasione per parlare di riso italiano e per mettere in evidenza le sue peculiarità, dalla storia alla produzione fino alle sue virtù organolettiche».

Ma veniamo alle proposte che si stanno mettendo in campo. Davanti alla basilica di Sant'Andrea ogni visitatore del festival potrà quasi "immergersi" nelle risaie: saranno installati, infatti, sette piccole risaie in cui si potranno toccare con mano le varie varietà classificate della risicoltura italiana: Camaroli, Arborio, Ro-



ma, Baldo, Vialone nano, S. Andrea e Ribe. Ci saranno anche altre due aiuole che propongono la vegetazione spontanea che cresce nelle

zone irrigue del territorio dove si coltiva il riso.

Non mancherà, poi, uno stand divulgativo dell'Ente Nazionale Risi

all'interno del Padiglione Istituzionale dove verrà proiettato il nuovo filmato che l'Ente sta facendo realizzare al regista Matteo Bellizzi per raccontare il mondo del riso anche ai ragazzi che frequentano gli ultimi anni della scuola primaria e a quelli della scuola secondaria di primo grado.

Inoltre, l'Ente Nazionale Risi sta organizzando una cena/spettacolo in cui il riso sarà protagonista insieme al mondo dello sport.

Infine, sabato 13 settembre, presso il Teatro Civico, ci sarà un incontro tecnopolitico internazionale a cura del MASA e dell'Ente Nazionale Risi in cui interverranno i rappresentanti della filiera risicola italiana ed europea.

Dai tutti gli eventi in programma verrà data notizia sui siti dell'Ente Risi (www.entenrisi.it) e del festival (www.festivaldelriso.it).

11 SETTEMBRE Open day e convegno al Centro Ricerche sul Riso

Presente e futuro del riso

Una giornata e un convegno per capire quale sarà il futuro del riso. E' quello che l'Ente Nazionale Risi sta organizzando per l'11 settembre al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna. L'open day sarà innanzitutto l'occasione per un approfondimento con un convegno che vedrà la partecipazione di diversi esperti: Filip Haxhari, responsabile del dipartimento di miglioramento genetico del Centro Ricerche sul Riso, Mariangela Rondanelli, spe-

cialista nel settore dell'alimentazione che spiegherà le qualità nutrizionali del riso, Attilio Giacosa che sarà chiamato a parlare dell'importanza del riso durante la vecchiaia e Antonio Galatà che evidenzierà il valore del riso in campo sportivo.

I partecipanti avranno poi modo di visitare i campi sperimentali del Centro Ricerche sul Riso e di ammirare il Risogno che si sta realizzando per celebrare gli 80 anni del Camaroli.



Risomania 2025: a Garlasco gusto, cultura e partecipazione popolare

Devid Mantovani

Con oltre 3.000 presenze in due giorni, si è chiusa la terza edizione di Risomania, la manifestazione che celebra il riso come simbolo culturale, gastronomico e identitario della Lomellina. Ad aprire il weekend, il convegno inaugurale presso il Teatro Martinelli ha acceso i riflettori sulle radici del riso pavese e sugli 80

anni del Camaroli, in un confronto tra istituzioni, studiosi e operatori del settore. Centrale l'intervento di Filip Haxhari, responsabile del settore miglioramento genetico del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi, che ha sottolineato l'importanza di una filiera che guarda al futuro senza dimenticare la propria storia. L'Ente Risi è stato protagonista anche nel cuore della città con la mostra fo-

tografica "La risaia, ieri oggi e domani": un percorso diffuso tra le vetrine dei negozi, con immagini suggestive - l'evoluzione del paesaggio risicolo e il legame profondo tra terra e comunità. Tra laboratori, show cooking e musica, Risomania ha confermato il suo spirito innovativo: il riso non è solo agricoltura, ma cultura viva, ha ricordato il sindaco Simone Molinari.

L'ANNIVERSARIO Un'enorme opera di land art nei campi a lato del Centro Ricerche sul Riso a Castello d'Agogna

Il Risegno che celebra gli 80 anni del Carnaroli

Utilizzate due varietà, Carnaroli e Gioiello, quest'ultima caratterizzata dalla colorazione naturale nera delle foglie

L'Ente Nazionale Risi ha deciso di festeggiare gli 80 anni del Carnaroli anche "in campo". Come? Attraverso la realizzazione di un enorme Risegno accostando diverse varietà di riso.

Questa straordinaria opera di land art, ispirata all'arte giapponese Tanbo, ha preso il via nei giorni scorsi nei campi sperimentali del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna. I tecnici e il personale dell'Ente Nazionale Risi hanno utilizzato due varietà: la varietà Carnaroli e la varietà Gioiello, una varietà aromatica pigmentata dalla colorazione naturale nera delle foglie.

Il disegno, ispirato al logo coniato dall'Ente Nazionale Risi per festeggiare questo importante anniversario, rappresenta il numero "80", con un chicco di riso inserito nello "zero", e la scritta "Carnaroli".

L'opera è assolutamente straordinaria anche per le sue dimensioni: lungo 60 metri per 55, quanto 17 campi da tennis, è uno dei più grandi disegni nel ris



Si intitola "Riso & risaia" il nuovo prodotto editoriale voluto dall'Ente Nazionale Risi. Si tratta di un podcast che racconta la risicoltura italiana, uno strumento moderno che intende andare a incrementare l'offerta dei servizi che l'ente di via San Vittore già garantisce agli operatori del settore a cui, in particolare, si rivolge.

«Il settore risicolo è in continua evoluzione sotto tutti i punti di vista - spiega la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - Ne parliamo puntualmente sul nostro mensile, "Il Risicoltore", e in diverse occasioni ci siamo aiutati con filmati per affrontare molte-

mai realizzato in Europa.
«Credo non potessimo trovare modo migliore per celebrare l'80° anniversario del riso Carnaroli, una delle varietà italiane più conosciute e apprezzate nel mondo - ha commentato la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - Era il 1945, infatti, quando a Paullo, in provincia di Milano, Ettore De Vecchi diede vita al Carnaroli incrociando le varietà

Vialone e Lencino dopo un lungo lavoro di selezione iniziato molti anni prima nei campi della sua cascina».

Ora, la land art è per sua natura mutevole ed effimera: l'opera, quindi, cambierà con il passare delle stagioni, trasformandosi dai verdi e viola della primavera ai dorati e marroni dell'autunno, fino al tempo della mietitura.

Attraverso i canali social

dell'Ente Nazionale Risi sarà possibile a tutti seguire l'evoluzione di quest'opera unica. E al termine della stagione un video ne racconterà l'intera storia e lo si potrà vedere sul canale You-

Per chi, invece, desiderasse vedere il Risegno dal vivo, basterà recarsi nel parcheggio del Centro Ricerche sul Riso, Strada per Ceretto 4, Castello d'Agogna (PV).

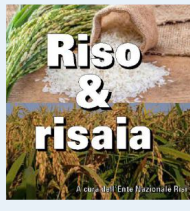
Il podcast che racconta il mondo della risicoltura

plici tematiche. Ora abbiamo deciso di investire anche su questo strumento vocale, il podcast, che è molto facile da utilizzare e che sta riscuotendo grande successo, in particolare tra i più giovani».

Protagonisti del podcast saranno, in particolare, gli esperti dell'Ente Nazionale Risi e del Centro Ricerche sul Riso. Si affronteranno temi di vario genere, dall'agronomia alla merceologia, dalla genetica molecolare all'andamento dei mercati...

Da oggi si possono ascoltare i

primi tre podcast dedicati a tematiche legate alla coltivazione del riso che vedono l'intervento di Marco Romani, responsabile del settore agronomico del Centro Ricerche sul riso, intervistato da Giuseppe Pozzi, direttore de "Il Risicoltore": si parla di "Contaminanti inorganici in risaia" (1ª puntata), "Utilizzo dell'acqua in risaia" (2ª) e "Mitigazione delle emissioni di metano" (3ª). Sono pubblicati nello spazio dedicato del sito dell'Ente Nazionale Risi (www.ente-risi.it) e sul portale Spotify.



Bloc notes

di Simone Silvestri

ISMEA: bilancio positivo nel 2024. Più sostegno a giovani e innovazione

Il bilancio 2024 di ISMEA, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo e alimentare – conferma solidità economica e impegno strategico nel promuovere giovani, impresa agricola e innovazione. Il Consiglio di amministrazione ha approvato i risultati dell'esercizio, che evidenziano una produzione superiore ai 90 milioni di euro e un utile netto di oltre 7 milioni di euro, mantenendo performance finanziarie molto solide anche in vista del 2025.

Giovani agricoltori e imprese al centro della strategia Il bilancio mostra con chiarezza l'impegno dell'Istituto nel favorire il ricambio generazionale, uno dei nodi chiave per il futuro del settore primario. Cresce il supporto per i giovani che decidono di intraprendere un'attività agricola, attraverso strumenti di accompagnamento finanziario e consulenziale. ISMEA ha continuato a rafforzare le imprese agricole italiane, sostenendo la crescita dimensionale, l'accesso al credito e l'innovazione gestionale. Sono cresciute le iniziative per promuovere l'utilizzo di tecnologie

avanzate, digitalizzazione e sostenibilità, in linea con i nuovi obiettivi europei e le sfide del mercato globale.

Le dichiarazioni della presidenza: "Il bilancio 2024 conferma il ruolo centrale di ISMEA nel sistema agricolo e agroalimentare italiano"; dichiarano il presidente Livio Proietti e il direttore generale Sergio Marchi. "Siamo impegnati a sostenere chi lavora la terra guardando al futuro: giovani imprenditori, aziende innovative, realtà che vogliono crescere e affrontare le sfide del mercato con strumenti adeguati".

Semplificazione PAC:
meno vincoli ambientali,
più flessibilità e fondi
per affrontare le crisi

Il pacchetto di semplificazione della PAC 2023-2027, presentato dalla Commissione Europea, segna un cambio di rotta che potrebbe avere effetti significativi anche per le aziende agricole del nostro territorio. Le nuove proposte – che dovranno ora passare all'esame del Parlamento e del Consiglio UE – puntano a ridurre il carico burocratico, alleggerire i vincoli ambientali e rafforzare gli strumenti di gestione delle crisi, aprendo di fatto una nuova fase nella politica agricola comune.

I punti chiave: più sostegno ai piccoli, meno burocrazia per tutti. Le misure annunciate dal commissario all'Agricoltura Christophe Hansen prevedono:

- Raddoppio del regime semplificato per i piccoli agricoltori, con un incremento della soglia di

pagamento da 1.250 a 2.500 euro;

- Allargamento dei controlli ambientali per le aziende medie e grandi;
- Introduzione di un fondo multilaterale per incentivare un sistema assicurativo agricolo più efficace, destinato a diventare il terzo pilastro della PAC, accanto agli aiuti diretti e allo sviluppo rurale;
- Possibilità per gli Stati membri di modificare i propri Piani Strategici senza previa autorizzazione della Commissione (salvo modifiche strutturali rilevanti);
- Finanziamenti agevolati fino a 50.000 euro per i piccoli agricoltori, finalizzati al miglioramento della competitività;
- Secondo Bruxelles, le nuove regole consentiranno risparmi annuali fino a 1,58 miliardi di euro per le aziende agricole e 210 milioni per le amministrazioni nazionali.

IL TROVAUFFICIO

IL TROVAUFFICIO

Sede Sede Centrale		E-mail	Info	Telefono	0533 13092	Telefono	0382 24651	Città	37063 Isola della Scala	
Indirizzo Via San Vituro, 40		Lun-Ven: 8.30-12.30	E-mail	Info	sece.avallo@trova.it	E-mail	sece.avallo@trova.it	Telefono	046 6653046	
Città 20123 Milano		13.30-17.00	E-mail	Info	Lun-Ven: 8.30-12.30	Lun-Ven: 8.30-12.30	Fax	046 6653831	Fax	046 6653831
Tel. 02 86955111		14.00-16.30	Servizi	Biblioteca - Laboratori	Info	Info	Info	Info	Info	Info
Fax 02 8695503			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni
E-mail info@trova.it			Sede Sede Operativa		Sede Sezione di Novara		Sede Sezione di Vercelli		Sede Servizio Rete c/o Sala Contrattazione	
Lun-Ven: 8.30-12.30			Servizi	Emissioni certificate	Indirizzo Via Ravizza, 4	Indirizzo Piazza Zungarelli, 14	Indirizzo Piazza Zungarelli, 14	Indirizzo Piazza Zungarelli, 14	Indirizzo Piazza Zungarelli, 14	Indirizzo Piazza Zungarelli, 14
13.30-17.00			Servizi	Raccolta dati e documenti	Città 28100 Novara	Città 13030 Vercelli	Città 13030 Vercelli	Città 13030 Vercelli	Città 13030 Vercelli	Città 13030 Vercelli
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 628985	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131	Telefono 0321 250131
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	E-mail sece.novara@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it	E-mail sece.vercelli@trova.it
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1	Indirizzo Via Cavour, 1
			Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Telefono 0321 250131					

L'INTERVISTA Lo chef brianzolo Matteo Vergine titolare, insieme al fratello Riccardo, del Grow di Albiate (MB)

Un risotto dai sapori di selvaggina

Dall'apertura del locale, in carta non è mai mancato quello all'aglio nero, rafano e capra

Paola Picco

La sua avventura (perché di questo si tratta dal momento che ha sempre considerato il suo progetto in divenire) è partita dal desiderio, anzi, dalla necessità, di richiamare e riassaporare i sapori ancestrali del territorio brianzolo. Non a caso la filosofia di Matteo Vergine si può riassumere nella frase, «gente di campagna in città». La ricca biodiversità lombarda, dalla selvaggina frutto della caccia sostenibile, alle erbe spontanee, fino al pesce di lago, è infatti l'essenza dell'identità culinaria del Grow, ristorante di Albiate (MB), che si snoda seguendo la storia e la tradizione che attraverso la ricerca e l'innovazione consentono di non cancellare il legame con il passato ma di proiettarsi al futuro. C'è stato un tempo però (dall'apertura nel 2020 a tutto il 2021) in cui Matteo e suo fratello Riccardo hanno dovuto, obbligo, segnare il passo. Quando? Subito dopo l'apertura, nel gennaio 2020 quando il ristorante non avrebbe potuto aprire causa lockdown. Allora i

due fratelli hanno aperto una panetteria poi divenuta anche pasticceria dove lavoravano sette giorni su sette.

Da gennaio 2022, quando l'emergenza sanitaria lo ha permesso, ecco diventare il loro ristorante. Tengono a dire, tuttavia, di non aver mai dimenticato la pianificazione. Continuano a fare pane, ma lo consegnano esclusivamente al sabato mattina. Del resto il progetto Grow è decisamente impegnativo. Già dal nome (il termine inglese richiama la "crescita") si comprende come Matteo abbia voglia di continuare a formarsi e a perfezionarsi: così al ristorante è stato affiancato un orto di oltre 2.000 metri quadri che fornisce le verdure, fondamentali per le proposte del locale.

In verità, però, al Grow si va soprattutto per la selvaggina (la stella verde Michelin (la stella verde Michelin ha infatti premiato due anni fa la provenienza green della carne cucinata dai fratelli Vergine). E la fama della selvaggina certificata dal Grow è tale che ai tavoli (solo cinque per un totale di una ventina di av-

chi è

Matteo Vergine, di Seregno (MB), località dove vive, ha appena compiuto 27 anni. La cucina è stata fin da subito una delle sue grandi passioni, grazie alla nonna che lo intratteneva facendolo cucinare e anche lavare i piatti. Il suo sogno era quello di diventare chef sulle navi da crociera.

Inevitabile la frequenza di un istituto alberghiero durante il quale ha anche iniziato a fare stagioni estive in Liguria e Toscana. Diplomatosi, ha poi avuto modo di lavorare in alcuni ristoranti della Brianza e di Mi-

lano. Ma già nel 2018 Matteo, affiancato dal fratello Riccardo (oggi 30 anni), inizia a pensare a quello che sarebbe stato il loro ristorante, il Grow, quello che oggi guidano ad Albiate (MB). In realtà, quando parla del Grow-restaurant Matteo parla al plurale della "nostra creazione", perché in effetti il locale è stato pensato a quattro mani e poi non è un ristorante tout court. Piuttosto una sorta di "incubatore d'impresa", per dirla in modo moderno, che offre ai commensali (una ventina) un'esperienza maturata e sempre in divenire.

L'apertura del Grow è partita in acque agitate: era il febbraio 2020 segnato profondamente come anche l'anno successivo dalla pandemia. Matteo e Riccardo tuttavia non si sono persi d'animo: hanno prima pandemicamente appreso una panettiera-pasticceria, poi finalmente hanno avviato il Grow a inizio 2022. Ed ecco che, già nel novembre 2023, Matteo ottiene la stella verde Michelin per poi l'anno successivo essere incoronato dalla prima stella rossa e ottenere il premio come giovane chef più promettevole dell'anno.

ventori o poco più) si siedono anche vegani e vegetariani che una o due volte l'anno si concedono l'esperienza di assaggiare carni sostenibili lavorate nel rispetto degli animali. Ma a onor del vero arrivano ai tavoli anche cacciatori che desiderano vedere come i due fratelli lavorino in maniera casalinga nel rispetto del comprensorio.

Ma da chi si approviggiano Matteo e Riccardo? «Collaboriamo esclusivamente con pescatori e cacciatori della zona - spiegano - Ad esempio con l'azienda "Cani del bosco" che ritira e certifica gli animali interi cacciati nel ricco comprensorio delle Alpi comasche. Si tratta di cervi, caprioli, cinghiali, daini rigorosamente cacciati in Italia. «Acquistiamo i capi certificati interi per usarne ogni parte. Un tempo forse non ci si nutrive di tutte le parti degli animali cacciati? Noi abbiamo rinnovato una tradizione raccontando come la carne correttamente cacciata e pescata è certificata sia un alimento perfettamente sostenibile».

La cucina della carne è poi altrettanto curata e so-



MATTEO VERGINE Lo chef brianzolo ha ricevuto recentemente la sua prima Stella Michelin di cui fa bella mostra nel ristorante Grow di Albiate che conduce insieme al fratello Riccardo

Si è capito che, da buon lombardo, è un amante del riso e del risotto. Come lo tosta?

«A secco, con un pizzico di sale. Quando i chicchi hanno raggiunto la giusta temperatura, aggiungo burro o olio. Per portarlo a cottura, di solito, non lo brogno né con vino, né con brodo ma solo con acqua».

E come lo manteca?

«Di solito con una crema realizzata con l'ingrediente di carne o verdura abbinato al riso. La crema consente di dare acidità al piatto nella sua realizzazione finale. Diciamo che le linee che ho sempre seguito per l'esecuzione del risotto sono quelle del grande Gualtiero Marchesi».

Dato che ha sempre amato la cucina sin da piccolo, si ricorda il suo "risotto del cuore"?

«E come potrei non ricordare il risotto allo zafferano o il risotto e salsiccia (la luganega) che in famiglia venivano presentati rigorosamente assenti. Tempo fa nella cucina familiare non si usava il risotto ma zafferano o i miei risotti che celebrano l'abbinamento con i prodotti della mia terra».

E ricorda il suo primo risotto cucinato?

«Un semplice quanto non così banale risotto al Parmigiano».

Quali varietà di riso usa nella sua cucina?

«Esclusivamente la varietà Carnaroli con la quale eslego i miei risotti che celebrano l'abbinamento con i prodotti della mia terra».

È difficile trovar posto al Grow? Non è così semplice: bisogna scegliere al momento della prenotazione online quale dei tre menu degustazione si vorrà provare sapendo che ci si dovrà affidare al percorso suggerito dallo chef che, anche in questo caso, attento alla sostenibilità non concede menu alla carta.



Riccardo e Matteo Vergine, fratelli titolari del Grow, ristorante di Albiate (MB) fondato poco più di tre anni fa

La ricetta

Risotto alle erbe, fufoli (formaggio caprino) e polline

Ingredienti per 10 commensali

Per la crema alle Erbe: 50 g erbe selvatiche di campagna, 10 g di ghiaccio.

Per la crema di Fufoli: 50 g di latte di capra, 50 g di Fufoli.

Per il Polline: 50 g polline, 10 g di garum di lago, 20 g di acqua.

Esecuzione

Schiacciare le erbe in acqua bollente e frullare con il ghiaccio sino a ottenere una crema. In un termomix frullare il latte di capra e il formaggio a 45°C. Frullare a freddo tutti gli ingredienti. Portare a ebollizione per fissare l'emulsione.

Per il risotto: 750 g di riso Carnaroli, acqua per la cottura, aceto di vino bianco, sale, pepe, fiori di campagna, fave di cacao, peperoncino Urfa Biber.

Esecuzione

Tostare il riso con il sale. Aggiungere un fonte di grasso. Portare a cottura con brodo. Mantecare il riso con la crema alle erbe. Se necessario aggiustare di sale e acidità.

Impiattamento

Portato a cottura il risotto, porzionare il riso nei piatti e versarvi la crema di Fufoli e il polline. Completare il piatto con i petali dei fiori, la fave di cacao e il peperoncino urfabiber.



Osservatorio Internazionale

RICE OUTLOOK Le ultime previsioni dicono che in questa campagna si arriverà a quota 538,7 milioni di tonnellate

Produzione mondiale ancora in crescita

Da India, Cina e Bangladesh i maggiori incrementi. Le forniture globali toccheranno i 723,8 milioni di tonnellate

Le previsioni sulla produzione mondiale di riso sono sempre al rialzo. Secondo il Rice outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) del mese di maggio, dovrebbe raggiungere la cifra record di 538,7 milioni di tonnellate (base lavorata), con un aumento di 1 milione di tonnellate rispetto all'anno precedente. Il Bangladesh, la Cina e l'India rappresentano la maggior parte dell'aumento annuale della produzione di riso, che più che compensa i raccolti minori in Brasile, Indonesia e Vietnam. L'India e la Cina rimangono i due principali Paesi produttori di riso, con oltre la metà della produzione globale di riso.

Ma un salto ancor più significativo lo fanno le forniture globali di riso che dovrebbero raggiungere il livello record di 723,8 mi-



lioni di tonnellate (base lavorata), con un aumento di 6,1 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente e un incremento per il terzo anno consecutivo.

Non è da meno il dato sul consumo globale di riso: si stima che nel 2025/26 pos-

sa arrivare al livello di 538,8 milioni di tonnellate, in gran parte trainato dall'uso residuo (compresa la componente residua) in Bangladesh, India, Nigeria, Filippine, Thailandia, Stati Uniti e Vietnam. Il consumo in India, il secondo Paese

consumatore di riso, dovrebbe raggiungere la cifra di 125 milioni di tonnellate, con un aumento di 4 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente e un incremento per il quarto anno consecutivo. Anche per il Bangladesh si prevede un

India, scorte da primato

Le scorte di riso indiane nei magazzini governativi sono aumentate del 18% rispetto all'anno scorso, raggiungendo un livello record all'inizio di giugno. Le scorte record di riso aiuteranno il più grande esportatore al mondo ad aumentare le spedizioni.

Le riserve statali di riso, compreso il riso non lavorato, hanno raggiunto la cifra record di 59,5 milioni di tonnellate al 1° giugno, superando di gran lunga l'obiettivo del governo di 13,5 milioni di tonnellate per il 1° luglio.

L'India, che rappresenta circa il 40% delle esportazioni mondiali di riso, ha rimosso l'ultima delle restrizioni alle esportazioni di questo cereale nel marzo 2025, mentre le restrizioni iniziali erano state imposte nel 2022.

consumo domestico e residuale da primato di 38,5 milioni di tonnellate, con un aumento di 0,5 milioni rispetto all'anno precedente, grazie alla forte crescita demografica e all'aumento del consumo pro capite.

Le scorte finali globali nel

2025/26 sono previste a 185,1 milioni di tonnellate, quasi invariate rispetto all'anno precedente. La Cina e l'India insieme rappresentano circa l'80% delle scorte finali globali, in parte a causa dei programmi governativi di stoccaggio.



NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO I collocamenti si attestano al 76,7% a fronte del 78,3% di un anno fa

trasferimenti rallentano

In crescita del 25% l'import nell'Unione europea di riso Indica

Nel mese di maggio l'attività di trasferimento del risone dai produttori alle riserie e ai commercianti ha cominciato a mostrare un rallentamento, soprattutto per quanto concerne il riso "Lungo B" che, attestandosi a 248.150 tonnellate, risulta in calo di 62.825 tonnellate (-20%) rispetto alla precedente campagna. I trasferimenti complessivi, pari a 1.222.684 tonnellate, si collocano a un livello inferiore rispetto a quello della scorsa campagna sia in valore assoluto sia in rapporto alla disponibilità. In valore assoluto risulta un trasferimento in calo di circa 30.600 tonnellate (-2,7%), mentre la percentuale di collocamento rispetto alla disponibilità si attesta al 76,7% a fronte del 78,3% registrato un anno fa.

Le quotazioni delle varietà tonde, in aumento presso tutte le Borse merci di riferimento, hanno fatto segnare degli incrementi con punte massime di 90 €/t per il Centauro/Ballila/Omega e Pavia e di 50 €/t per l'Arado a Milano e a Mortara. Viceversa, le quotazioni delle varietà tradizionali risulano in discesa, col Valzone Nano che ha subito una contrazione di 250 €/t presso la Borsa di Mortara e di 200 €/t a Pavia e a Milano. Il Caranoli risulta in calo di 91 €/t a Milano, di 90 €/t a Mortara e di 70 €/t a Pavia, mentre l'Arbonio fa segnare un decremento di 60 €/t a Milano, di 50 €/t a Mortara e di 48 €/t a Vercelli.

Per quanto concerne gli scambi commerciali, gli operatori italiani hanno esportato verso i Paesi extra Ue un volume pari a 102.455 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di 9.574 tonnellate (-9%) rispetto alla scorsa campagna.

I dati relativi alle consegne verso gli Stati dell'Unione europea, monitorate attraverso le dichiarazioni Intrastat, mostrano un volume di 257.860 tonnellate, con un incremento di 3.471 tonnellate (+1,4%) rispetto a un anno fa.

I dati delle importazioni da Paesi terzi, elaborati sulla base delle informazioni fornite dai MAECI (Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale), evidenziano volumi in crescita del 18% rispetto alla campagna 2023/24, essendo passati dalle

119.036 tonnellate di un anno fa alle 140.571 tonnellate attuali. Le importazioni di riso di tipo Indica, pari a 136.547 tonnellate, risultano in aumento di 20.263 tonnellate (+17%) e rappresentano il 97% del volume totale. Le importazioni di riso di tipo Japonica, pari a 4.024 tonnellate, fanno segnare un incremento di 1.272 tonnellate (+46%).

Unione europea

Dall'inizio della campagna sono state sdoganate nell'Unione europea circa 1.176.500 tonnellate, in equivalente riso lavorato, in aumento di quasi 78.800

tonnellate (+18%) rispetto alla campagna precedente.

Le importazioni di riso di tipo Japonica, poco oltre le 137.700 tonnellate, fanno segnare un decremento di circa 28.000 tonnellate (-17%), mentre quelle di riso di tipo Indica, quasi 1.038.800 tonnellate, risultano in aumento di circa 204.800 tonnellate (+25%).

Finalmente sono stati aggiornati i dati dell'export che evidenziano un livello com-

plessivo di circa 224.600 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di oltre 24.800 tonnellate (-10%) rispetto alla precedente campagna.

Le esportazioni di riso di tipo Japonica, circa 156.600 tonnellate, fanno segnare un decremento di poco superiore a 4.200 tonnellate (-3%), mentre quelle di riso di tipo Indica, quasi 68.000 tonnellate, risultano in calo di oltre 20.600 tonnellate (-23%).

I dati dell'export Ue evidenziano un calo di oltre 24.800 tonnellate (-10%) rispetto alla precedente campagna

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 27/5/2025

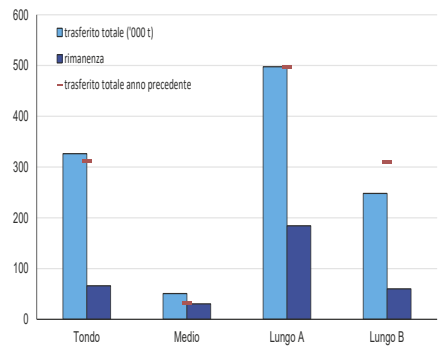
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Sottero	88.488	71.237	81%	17.251
Centauro	24.321	19.738	81%	4.583
Altri Tondi	279.513	235.377	84%	44.136
TOTALE TONDO	392.322	326.352	83%	65.970
Libe e similari	11.341	8.314	73%	3.027
Padano e similari	1.098	870	79%	228
Valzone Nano e similari	17.765	13.625	77%	4.140
Varia Medio	51.052	27.822	55%	23.230
TOTALE MEDIO	81.256	60.721	62%	20.535
Ribe e similari	310.946	209.215	67%	102.731
S. Andrea e similari	13.024	10.057	77%	2.967
Roma e similari	4.293	3.822	89%	471
Ballo e similari	106.365	82.455	78%	23.910
Arbonio e similari	93.812	70.419	75%	23.393
Camoroli e similari	122.077	96.785	79%	25.292
Varia Lungo A	31.280	25.088	80%	5.192
TOTALE LUNGO A	681.797	487.451	71%	194.346
TOTALE LUNGO B	308.199	248.190	81%	60.009
TOTALE GENERALE	1.483.534	1.122.684	76%	360.850

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	416.526	312.598	75,05%
Medio	46.897	32.500	69,51%
Lungo A	649.732	497.109	76,51%
Lungo B	360.015	310.975	86,38%
TOTALE	1.433.170	1.153.282	78,29%
2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	256.853	68,04%
Medio	41.668	33.241	79,78%
Lungo A	517.224	396.038	76,57%
Lungo B	360.545	266.462	73,91%
TOTALE	1.296.966	952.594	73,45%
2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	368.141	92,74%
Medio	40.224	35.550	88,38%
Lungo A	722.781	593.024	82,05%
Lungo B	346.471	302.500	87,31%
TOTALE	1.506.415	1.299.215	86,25%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDOGANATO
DAL 1/9/2024 ALL'1/6/2025

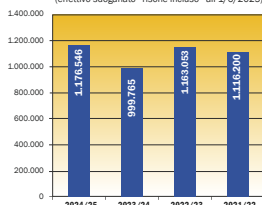
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)

Paesi	Import	Paesi	Export
Paesi Bassi	194.565	Italia	93.869
Francia	194.037	Grecia	36.464
Belgio	142.434	Spagna	25.170
Italia	132.530	Belgio	17.304
Spagna	121.291	Paesi Bassi	12.721
Portogallo	76.724	Portogallo	12.615
Polonia	66.818	Bulgaria	7.871
Germania	55.142	Lituania	5.877
Rep.Ceca	46.841	Germania	2.936
Bulgaria	29.277	Rep.Ceca	2.320
Svezia	29.273	Polonia	1.999
Lituania	17.192	Romania	1.530
Altri Ue	80.422	Altri Ue	3.863
Totale	1.176.548	Totale	224.339
Rotture di riso	453.059	Rotture di riso	10.590

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI

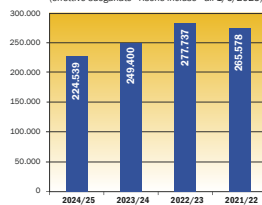
Import UE a 27

(effettivo sdoganato - risone incluso - all'1/6/2025)



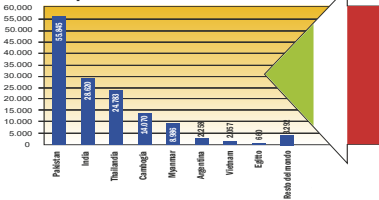
Export UE a 27

(effettivo sdoganato - risone incluso - all'1/6/2025)

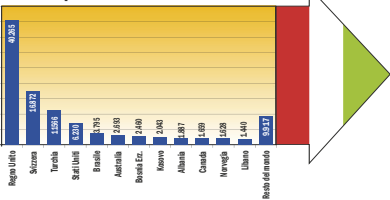


DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO

Importazioni Italia - situazione al 30/5/2025



Esportazioni Italia - situazione al 30/5/2025



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA					
Risoni	5/6/2025	12/5/2025	19/5/2025	26/5/2025	Min Max
Centauro	480	530	480	530	525 575
Omega-Araldo	500	528	500	528	540 560
Selenio	623	671	631	679	623 671
Crono	390	442	390	442	390 442
Surrose	355	385	355	385	355 385
Tipa Ribe	410	430	410	430	410 430
Diva PV	365	385	365	385	365 385
Leonardo-CL007	410	460	410	460	410 460
S. Andrea e sim.	700	769	700	769	700 769
Tipa Baldo	630	680	630	680	630 680
Tipa Roma	675	725	675	725	675 725
Arbore-Volano-CL388	750	870	750	870	750 870
Camaroni	900	1.000	900	1.000	850 950
Caravaggio e sim.	875	955	875	955	845 925
Lungo B (1)	490	510	500	520	500 520
(1) nominale					

BORSA DI VERCELLI					
Risoni	6/5/25	13/5/25	20/5/25	27/5/25	Min Max
Selenio	624	672	624	672	624 672
Centauro	480	528	528	576	528 576
Omega	482	510	500	528	548 576
Araldo e similari	500	528	500	528	500(1)
Diva PV	367	385	367	385	367 385
CL 007	402	432	402	432	402 432
Dardo-Ronald	402	432	402	432	402(1)
Leonardo	450	480	450	480	450(1)
Crono e Surrose	385	433	385	480	385 480
S. Andrea e sim.	700	769	700	769	700 769
Gloria	750	769	750	769	750 769
Roma e similari	673	721	673	721	673 721
Baldo e similari	625	673	625	673	625 673
Arbore e similari	769(1)	913(1)	769(1)	913(1)	721 855
Camaroni	856	1.000	856	1.000	856 1.000
Caravaggio e sim.	816(1)	960(1)	816(1)	960(1)	768 912
Lungo B	518(1)	528(1)	518	528	518(1)
(1) Valori nominali (2) Scambi limitati					

BORSA DI PAVIA					
Risoni	7/5/25	14/5/25	21/5/25	28/5/25	Min Max
Araldo PV e similari	505	530	505	530	550 575
Centauro-Ballila-Omega	480	530	525	575	525 575
Selenio	620	670	620	670	620 670
Surrose PV Crono e similari	350	380	350	380	350 380
Valore nano e similari	1.250	1.300	1.050	1.100	1.050 1.100
Augusto-CL007-Leonardo	430	480	450	450	450 450
Diva PV e similari	355	385	355	385	355 385
S. Andrea e similari	700	770	700	770	770 770
Baldo e similari	640	680	640	680	640 680
Roma e similari	680	730	680	730	680 730
Arbore e similari	740	830	740	830	740 830
Camaroni	1.030	1.070	960	1.000	960 1.000
Similari dei Camaroni	920	950	870	900	870 900
Lungo B	470	520	470	520	470 520
(1) nominale					

BORSA DI MORTARA					
Risoni	9/5/25	16/5/25	23/5/25	30/5/25	Min Max
Araldo PV e sim.	515	525	515	525	565 575
Centauro Ballila	510	530	555	575	555 575
Omega CL	515	525	515	525	565 575
Selenio	605	673	605	673	605 673
Crono e similari	365	445	365	480	365 480
Valore Nano e sim.	1.150	1.250	1.000	1.100	900 1.000
S. Andrea e sim.	680	765	680	765	680 765
Gloria	745	765	745	765	745 765
CL007 - Leonardo e sim.	430	480	430	480	430 480
Diva PV	365	385	365	385	365 385
Lungo B	485	525	485	525	485 525
Arbore e similari	795	900	795	900	745 850
Baldo e similari	625	675	625	675	625 675
Roma e similari	670	720	670	720	670 720
Camaroni	950	1.050	900	1.000	860 960
Caravaggio e sim.	910	950	910	960	870 920
(1) nominale					

BORSA DI MILANO					
Risoni	6/5/25	13/5/25	20/5/25	27/5/25	Min Max
Arbore e similari	870(1)	960(1)	810	900	810 900
Roma e similari	683	731	683	731	683 731
Baldo e similari	643	680	643	680	643 680
Camaroni e similari	991(1)	1.070(1)	900	1.000	900 1.000
CL007-Leonardo-Augusto	432	480	432	480	432 480
S. Andrea e similari	700	769	700	769	700 769
Diva PV e similari	355	385	355	385	355 385
Valore Nano e sim.	700	769	700	769	700 769
Lungo B	475	525	475	525	475 525
Valore Nano e sim.	1.200(1)	1.300(1)	1.052	1.100	1.052 1.100
Crono e Gruppo meda	402	430	402	430	402 430
Omega-Ballila e Centauro	500	525	525	575	574 575
Araldo PV e sim.	500	525	500	525	500 525
Selenio	626	675	626	675	626 675
(1) nominale					

BORSA DI MILANO					
Lavorati	6/5/25	13/5/25	20/5/25	27/5/25	Min Max
Arbore	2.300	2.400	2.180	2.280	2.180 2.280
Roma	1.810	1.930	1.810	1.930	1.810 1.930
Baldo	1.720	1.840	1.720	1.840	1.720 1.840
Camaroni	2.540	2.690	2.380	2.530	2.380 2.530
Ribe	1.220	1.400	1.220	1.400	1.220 1.400
S. Andrea	1.900	2.080	1.900	2.080	1.900 2.080
Lungo B	1.290	1.440	1.290	1.440	1.290 1.440
Valore Nano	3.130	3.230	2.780	2.880	2.780 2.880
Riso Medio	1.230	1.290	1.230	1.340	1.290 1.340
Orignalio	1.500	1.700	1.530	1.730	1.530 1.780
Parbollo Baldo	1.820	1.940	1.820	1.940	1.820 1.940
Parbollo Ribe	1.320	1.500	1.320	1.500	1.320 1.500
Parbollo Lungo B	1.390	1.540	1.390	1.540	1.390 1.540
(1) nominale					

IL RISICOLTORE

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

Direttore responsabile: Giuseppe Piccoli
tel 039 99 89.240 Email: giuseppe.piccoli@riscoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4305 del 25/6/1957

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

Pubblicità:
Pubblistyle srl
Merate (LO) - via Campi 29/L
tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08 028
pubblistyle@riscoltore.it

Stampa e Distribuzione
Cecora S.p.A.
Via S. Michele 36
45020 Villanova del Ghebbo (RO)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 22 giugno 2025.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente dalla volontà dell'Editore e della redazione.
I dati dei principali acquedotti sono tratti da ufficiali esclusivamente dell'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati chiedendone l'aggiornamento o la cancellazione.



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

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE
24/25 (aggiornamento al 28/5/2025)	78.473	2.366	54.638	122.383	257.860
22/24 (aggiornamento al 29/2/2024)	71.334	4.411	58.298	120.346	254.389
differenza	7.139	-2.045	-3.660	2.037	3.471
differenza in %	10,0%	-46,4%	-6,3%	1,7%	1,4%
22/23 (aggiornamento al 28/2/2023)	65.278	4.726	49.749	136.692	256.445

Prime 10 destinazioni

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
GERMANIA	73.634	67.684	5.950
FRANCIA	67.625	63.126	4.499
BELGIOLUX	15.572	19.154	-3.582
PAESI BASSI	13.048	18.947	-5.899
AUSTRIA	12.428	11.468	960
REP. Ceca	11.559	8.144	3.415
SPAGNA	10.094	12.466	-2.370
POLONIA	9.982	10.637	-655
DANIMARCA	4.965	5.447	-482
SVEZIA	4.878	4.897	-19



Topcon. Specialisti in Risaia.

Le **soluzioni tecnologiche** Topcon Agricoltura aiutano a raggiungere rese sempre più elevate.

Dall'eccellente **precisione** nella guida alla completa **gestione** degli attrezzi agricoli, il monitoraggio della coltura con **mappe di vegetazione** e la raccolta di **dati produttivi** con elaborazione dei **risultati**, i sistemi Topcon forniscono **soluzioni complete** per **ogni operazione** colturale di **tutte** le Aziende Agricole.

Una base concreta a supporto delle tue decisioni,
per ottenere il **massimo reddito**.

 **TOPCON**
La precisione in Agricoltura.