

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it

Competizione sì, ma ad armi pari

Natalia Bobba



Autarchia: «Indirizzo di politica economica che sfruttando le risorse proprie di uno Stato, tende a renderlo autosufficiente e quindi economicamente indipendente da altri Paesi esteri».

Globalizzazione: «Con questo termine si definisce il fenomeno di apertura delle economie e delle frontiere. Basata sulla crescita degli scambi commerciali, sui flussi di capitali su scala mondiale, ma anche su consumi, modi di vivere e di pensare, stile di vita aperti ad integrazioni senza confini».

Queste sono due definizioni semplificate di termini spesso citati nella dialettica politico-economica.

Le generazioni della fine del XX secolo hanno vissuto per prime il cambiamento epocale legato alla globalizzazione, dimenticando o addirittura ignorando una eventuale politica autarchica tipica di momenti storici ormai passati.

La globalizzazione ha incentivato scambi commerciali internazionali favorendo importazioni di prodotti agroalimentari da altri Paesi dando vita a un complicato equilibrio ove, da un lato si cerca di tutelare le produzioni tipiche e di qualità nazionali, e dall'altro ci si deve continuamente confrontare con sfide a livello di competizione globale.

Il settore agroalimentare e, nello specifico, il nostro settore risicolo non ha mai negato una sana competizione con altri Paesi produttori, competizione basata sul confronto, sugli stimoli a fare sempre meglio, sulla crescita economica aziendale. Quello che, invece, da anni dobbiamo combattere è una concorrenza non basata sulle stesse regole che condiziona fortemente il lavoro dei nostri operatori.

Come se ciò non bastasse la "nostra" Europa impone il nostro agricoltore da mesi sta manifestando timori e perplessità sulle scelte che la Commissione ha annunciato relativamente alla nuova politica agricola.

Mi auguro che in questi mesi ci siano serie riflessioni affinché l'agricoltura possa essere tutelata, sostenuta e, soprattutto, rispettata.

CONTINUA A PAG. 3

Risaie crescono

La superficie raggiungerà i 235.150 ettari
Incrementi per Lunghi A e Lunghi B
diminuiscono Tondi e Medì

A pag. 2

Al'interno

A Riso, l'ENR racconta il riso

Ente Nazionale Risi, partner ufficiale del festival Riso, sarà presente a Vercelli, dall'11 al 14 settembre, con diverse iniziative all'interno dell'evento. Tra queste, la più rappresentativa sarà un grande stand di 200 metri quadrati allestito nel padiglione istituzionale, condiviso con il Masaf. Qui il 12 settembre verrà presentato in anteprima assoluta il nuovo cortometraggio "Rice Kids", dedicato ai ragazzi e alle scuole. La proiezione si terrà alla presenza del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.

Fiera del Riso a Isola della Scala fino al 12 ottobre

Torna a Isola della Scala la manifestazione che celebra l'"oro bianco" della pianura veronese: la Fiera del Riso, giunta alla sua 57ª edizione, si presenta al pubblico con un format rinnovato, pensato per coinvolgere famiglie, giovani e appassionati del gusto.

Dal 19 settembre al 12 ottobre, il paese si trasformerà in una cittadella del risotto italiano, con padiglioni tematici, eventi culturali, concerti, show-cooking, mostre e attrazioni per tutte le età.

LA SPERIMENTAZIONE

Carnaroli al top se concimi bene

Quanto può incidere una corretta concimazione sulla produzione del Carnaroli. Tanto, stando ai dati di una prova comparativa che si sta portando avanti al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agnone. E con valori davvero sorprendenti, soprattutto se paragonati con quanto ottenuto dalle più diffuse varietà similari in commercio coltivate allo stesso modo.

I dati produttivi e i risultati delle analisi post raccolta ottenuti dimostrano che le vecchie varietà, quelle con struttura meno moderna di pianta e dotate di maggiore massa vegetativa (come il Carnaroli), non necessitano di alti quantitativi di azoto, come le nuove varietà di tipo "moderno" e taglia più bassa, per garantire maggiore efficienza produttiva e qualitativa. Utilizzando meno input chimico, in particolare fertilizzanti azotati durante la fase vegetativa, queste varietà assicurano - salvo annate particolari - una formazione graduale dell'amido nella cariosside e una maturazione del granello più uniforme. Questo si traduce in maggiore produttività, migliore resa alla lavorazione industriale e, soprattutto, minor difetti al granello.

Alle pag. 4-5

Diritto di contratto

Nella riunione del 24/07 il Consiglio di Amministrazione dell'Ente ha confermato la misura del diritto di contratto per la campagna di commercializzazione 2025/2026 in € 0,34 per 100 kg di risone commercializzato.

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

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

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

Sul modello dovranno essere dichiarate le quantità di risone che, vendute o non vendute, alla mezzanotte del 31 Agosto 2025 risultano fisicamente giacenti a magazzino.

Per una corretta compilazione dovranno essere indicate le varietà con i quintali giacenti e la corrispondente resa a grani interi.

Per l'invio potete utilizzare le seguenti modalità:

- compilazione via internet attraverso lo sportello virtuale;
- consegna o spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi;
- trasmissione via fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 0161/213209;
- invio, tramite posta elettronica, a risiste@enterisi.it;
- invio, tramite posta elettronica, a risiste@enterisi.it;

rapida);

tronica certificata, a centro operativo@enterisi.it.

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

La denuncia deve essere comunicata all'Ente Nazionale Risi entro il 30 settembre 2025.

Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali



**MBT
LAB**
ANALISI AMBIENTE ALIMENTI

**Laboratorio ACCREDITATO
Molecular BioTechnology Srl**

NUOVA SEDE A NOVARA

- SEZIONE DI MICROBIOLOGIA
- SEZIONE DI BIOLOGIA MOLECOLARE
- SEZIONE DI CHIMICA

INFO A PAG. 6



RISO

DAL 12 AL 14
SETTEMBRE 2025
VERCELLI

MOSTRE
ARTE E TERRITORIO
PRODUTTORI
INNOVAZIONE
CONVEGNI
AREA FOOD
TOUR GUIDATI
RISTORANTE GOURMET



festivaldelriso.it



LE STIME In base alle denunce presentate dai risicoltori fino al 24 luglio, la superficie raggiungerà i 235.450 ettari

Semine, si prevedono 9.321 ettari in più

Risultano incrementi per i Lunghi A (+9,9%) e per i Lunghi B (+2,7%), calano le superfici di Tondi (-2,4%) e Medi (-8,1%).

Come risulta dai dati riportati nella tabella a fianco che si basano sulle denunce presentate dai risicoltori fino al 24 luglio, la superficie a riso del 2025 è stimata a 235.450 ettari.

Le denunce rappresentano il 78% della superficie del 2024, pertanto i dati definitivi potrebbero risultare diversi da quelli attuali.

Nel complesso, risulta un incremento di 9.321 ettari (+4,1%) rispetto all'anno precedente per effetto dell'aumento di 10.691 ettari per i Lunghi A (+9,9%) e di 1.222 ettari per i Lunghi B (+2,7%), mentre le superfici dei Tondi e dei Medi sono stimate in calo, rispettivamente, di 1.428 ettari (-2,4%) e di 1.163 ettari (-8,1%).

I problemi del settore sul tavolo di filiera e a Bruxelles

Roberto Magnanhi

Il 13 luglio scorso, a seguito dell'emanazione di apposito decreto, si è riunito presso il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste il tavolo di filiera presieduto dal Sottosegretario Patrizio Giacomo La Pietra.

La filiera, in tale contesto, ha così potuto analizzare le diverse tematiche che in questo periodo stanno condizionando uno sviluppo positivo del mercato.

L'Ente Nazionale Risi ha aperto i lavori, fornendo un'analisi dettagliata della situazione di mercato ed evidenziando per l'Italia:

- il rallentamento dell'attività di trasferimento del riso dai risicoltori all'industria, registrato nelle ultime settimane di campagna, che porterà a stock di fine campagna più significativi rispetto alla norma;
- l'insoddisfacente valorizzazione per il risone Lungo A da paraboloid;
- l'aumento del 17%

dell'import e il calo del 10% dell'export.

Per quanto concerne il mercato dell'Unione europea, l'Ente Risi ha rilevato come la situazione degli scambi commerciali richiami quella nazionale, con un incremento dell'import del 17% e un calo dell'export del 12%, evidenziando l'incremento delle importazioni sia per il riso lavorato confezionato che per il riso, confezionato e sfuso, proveniente dal PMA a dazio zero.

La filiera, unitariamente, ha sostenuto che l'incremento dell'import, sia in Italia sia in Europa, conferma la necessità di adottare interventi strutturali per difendere e rilanciare la produzione di riso dell'Unione europea, a maggior ragione in un periodo in cui la superficie investita a riso è tornata a crescere grazie alla maggior disponibilità idrica in Italia e in Spagna e alla bassa redditività di coltivazioni alternative al riso come mais e soia.

Le azioni da intraprendere

sono state valutate e concordate nel corso dell'incontro tecnico che l'Ente Risi ha organizzato a Bruxelles lo scorso 27 giugno, radunando i rappresentanti di settore di tutti gli 8 Paesi produttori di riso dell'UE, con una passata in rassegna anche nel corso del Tavolo di filiera, sollecitando una pronta azione di tutela.

Nel corso dell'incontro del tavolo di filiera, la presidente dell'Ente Nazionale Risi – in ragione delle riduzioni dei prezzi già praticate e del conseguente malcontento dei produttori – ha raccomandato alla filiera un senso di responsabilità nella ricerca di un equilibrio tra le parti nel corso della prossima campagna di commercializzazione per mantenere una stabilità di mercato, impegnandosi a organizzare altri incontri per affrontare gli sviluppi già nel breve periodo.

Anche il MASAF si è pronunciato in tal modo, pronto a rinvocare il tavolo di filiera nei primi mesi della nuova campagna.

Superfici coltivate a riso nel 2025
Stima al 24 luglio sulla base di 2.987 denunce che rappresentano il 78% della superficie del 2024

GRUPPI VARIETALI	Superfici 2025 (ettari)	Superfici 2024 (ettari)	Differenza	
			ettari	%
SELENIO	14.300	13.525	775	5,7%
CENTAURIO	4.700	3.531	1.169	33,1%
ALTRI TONDI	38.800	42.172	-3.372	-8,0%
LIDO e similari	900	1.746	-846	-48,5%
PADANO e similari	250	244	6	2,7%
VIALONE NANO	4.300	4.140	160	3,9%
VARIE MEDIO	7.700	8.184	-484	-5,9%
RIBE e similari	35.400	43.848	-8.448	-19,3%
SANDREA e similari	2.900	2.240	660	29,5%
ROMA e similari	150	191	-41	-21,5%
BALDO e similari	28.850	18.052	10.798	59,8%
ARBORIO e similari	19.200	16.375	2.825	17,2%
CARNAROLI e similari	24.300	22.190	2.110	9,5%
VARIE LUNGO A	7.800	5.013	2.787	55,6%
LUNGO B	45.900	44.678	1.222	2,7%
TOTALE	235.450	226.129	9.321	4,1%
TONDO	57.800	59.228	-1.428	-2,4%
MEDIO	13.150	14.313	-1.163	-8,1%
LUNGO A	118.600	107.909	10.691	9,9%
LUNGO B	45.900	44.678	1.222	2,7%

SEGUE DA PAG. 1 - COMPETIZIONE SÌ, MA AD ARMI PARI

Il nostro settore è, però, fortemente condizionato nel suo operato da regole che non dipendono dalla PAC, bensì dalle scelte che l'Europa ha fatto in passato e che ora necessariamente deve cambiare per evitare il fallimento di un settore strategico per i cittadini europei.

Le richieste emerse nell'incontro della filiera – risicola comunitaria organizzato dall'Ente Nazionale Risi a Bruxelles il 27 giugno scorso (salvaguardia automatica, revisione dei dazi, nuovo dazio sul riso lavorato confezionato, reciprocità e limiti all'eliminazione dell'uso di principi attivi)

devono ottenere una pronta risposta da parte delle istituzioni europee per salvaguardare una filiera schiacciata dall'aumento, ormai senza controllo, delle importazioni agevolate.

Una cosa deve essere chiara: le richieste della filiera risicola non sono dettate da esigenze protezionistiche, ma dall'esigenza ormai non procrastinabile di costruire condizioni e regole di mercato equilibrate per una competizione basata su regole certe e su principi di reciprocità ambientale, economica e sociale.

L'11 settembre, convegno scientifico al Centro Ricerche sul Riso

Un convegno scientifico per parlare de "Il riso italiano: un'eccellenza, non una commodity". Sarà questo l'argomento che l'Ente Nazionale Risi propone alla riflessione degli operatori del settore il prossimo 11 settembre. L'appuntamento è per le ore 10 presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna.

Diversi gli interventi previsti moderati dal direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnanhi. Per prima interverrà Mariangela Rondanelli, professore associato in Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Pavia, che affronterà il tema "Qualità nutrizionali e indice glicemico del riso fra passato, presente e futuro". Seguirà la relazione di Attilio Giacosa, professore, esperto in gastroenterologia ed endo-

scopia digestiva presso il Centro CDS di Genova San Benigno, che parlerà de "Il riso per un invecchiamento in salute". Al biologo nutrizionista Domenicantonio Galatà, toccherà l'intervento su "Riso, la stocata vincente di una dieta nutriente". L'ultimo a intervenire, prima della chiusura del presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, sarà Filip Haxhari, dirigente del Dipartimento di Miglioramento Genetico del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi, che parlerà di "Ricerca genetica sul riso: un secolo di storia, eccellenza e futuro".

Nel pomeriggio, dopo un light lunch con risotto, è prevista la partenza a gruppi per la visita ai campi sperimentali, al progetto RiWeCIS, alla piattaforma sperimentale PROMEDRICE e al nuovo Risegno.



Perla®
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

CONSENSUA PER ITALIA
Dr. Saverio Doria
Via Vespucci 421 56009 Pisa
T +39 0471 736695
e-mail: saverio.doria@alchem.com

FABBRICANTE
Alchem Trostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Strasse 32
83348 Trostberg, Germany
alchem.com/it



alchem group

I dati verranno approfonditi anche nel 2025 e in più ambienti differenti di coltivazione, ma dimostrano che le vecchie varietà non necessitano di alti quantitativi di azoto per garantire efficienza produttiva e qualitativa

Filip Haxhari, Enrico Cantaluppi

La capacità produttiva delle piante e la fotosintesi

Sfruttando l'energia solare le piante sono in grado di produrre sostanze organiche (il primo composto organico prodotto è il glucosio) a partire da anidride carbonica atmosferica e acqua, grazie alle molecole di clorofilla presenti nella biomassa verde, attraverso un processo che prende il nome di fotosintesi. Questo processo rappresenta il principale meccanismo per la produzione di composti organici da sostanze inorganiche e per l'intero trasferimento di 115×10^9 tonnellate di biossido atmosferico in biomassa vegetale, liberando ossigeno, elemento fondamentale per la vita sulla terra.

Durante la fotosintesi, soprattutto nella fase luce-dipendente (o fase luminosa), le molecole di clorofilla, aggregate a formare i cosiddetti "fotosistemi", catturano l'energia luminosa (quella dei fotoni che colpiscono la superficie) e la trasferiscono di molecola in molecola fino ai centri di reazione per poi "immagazzinarla" sotto forma di legami chimici, mentre durante la fase luce-indipendente (o fase oscura) avviene la fissazione del carbonio con l'incorporazione dell'anidride carbonica (CO₂) in composti organici. Al termine di questo processo si originano le molecole di glucosio, uno zucchero a 6 atomi di carbonio, dal quale possono derivare in seguito carboidrati più complessi come l'amido.

Non bisogna dimenticare che, oltre alla fotosintesi, le piante compiono anche la respirazione cellulare, un processo opposto e ossidativo che utilizza i prodotti della fotosintesi come forma di energia. Questi composti organici vengono infatti consumati dalla pianta stessa per sostenere le sue funzioni vitali. Tuttavia, il bilancio complessivo fra la fotosintesi e la respirazione della pianta di riso è a favore della prima, permettendo di accumulare parte del carbonio assorbito sotto forma di cellulosa e lignina, compo-

nenti fondamentali della
biomassa vegetale.

Il tasso di crescita di una pianta dipende dall'efficienza con cui intercetta la radiazione solare attraverso le foglie e dall'abilità di trasformare questa energia luminosa in biomassa organica. L'intensità della fotosintesi, che porta alla produzione di sostanze organiche, è influenzata da numerosi fattori esterni, come la disponibilità di sostanze nutritive nel terreno, adeguate riserve d'acqua, concentrazione di anidride carbonica nell'atmosfera, temperatura favorevole, energia solare ed assenza di sostanze nocive. A questi si aggiungono fattori interni alla pianta che influenzano quali le biomasse vegetale della pianta, il tipo di pigmenti coinvolti, attività enzimatiche e grado di organizzazione.

Dal 2000 del riassestimento Kamak, numerosi simili si introducono

La capacità di intercettare la radiazione fotosintetica

Nel complesso, fattori interni ed esterni possono giocare un ruolo fondamentale nel risultato finale, ovvero nell'efficienza di trasformazione dell'energia solare in energia chimica (efficienza fotosintetica).

È importante sottolineare che soltanto una piccola parte dell'energia solare assorbita dalle foglie contribuisce all'incremento della biomassa vegetale: la maggior parte viene infatti dissipata come calore, sotto forma di radiazione infrarossa, oppure utilizzata per l'evaporazione dell'acqua.

Il ruolo della biomassa vegetale nella produzione globale di una pianta

La superficie fogliare e il portamento delle foglie giocano un ruolo fondamentale nei processi fisiologici della pianta di riso, influenzandone la capacità produttiva. Un indicatore chiave è l'indice di area fogliare (LAI, Leaf Area Index), che misura la superficie fogliare per metro quadro di suolo. L'estensione della superficie fogliare è rilevante sia per l'efficienza fotosintetica sia per gli scambi gassosi con l'at-

mosfera. Il rapporto tra la superficie fogliare e la superficie di suolo è dunque una variabile chiave nei modelli biogeochimici, idrologici ed ecologici della pianta e varia nel corso della stagione, dalla semina alla maturazione.

In generale, una maggiore superficie fogliare consente di intercettare più luce solare, aumentando l'assorbimento di energia luminosa e favorendo così la fotosintesi. Questo processo stimola la produzione di carboidrati, l'accumulo di biomassa e, di conseguenza, la produttività della pianta.

Le vecchie varietà, a differenza di quelle "più moderne", presentano sovente una maggiore biomassa verde e una superficie fogliare molto estesa che, non comporta necessariamente

una più elevata capacità produttiva perché le foglie superiori ombreggiano quelle inferiori; inoltre, di per sé, una fogliolina elevata contribuisce a trattenere ancora una maggiore umidità sotto chioma ed espone maggiormente alla luce le foglie inferiori anche a causa delle gocce d'acqua che si depositano sulla superficie fogliare. Questa esposizione agli attacchi fungini e rischi che ne conseguono aumentano soprattutto in seguito ad una concimazione azotata spinta e non equilibrata della pianta. Per superare questi limiti il miglioramento genetico ha sempre cercato di ottenere piante con foglie più erette, capaci di orientare le foglie solari in modo da ombreggiare le foglie inferiori e di ridurre il rischio di ristagno di acqua sulla superficie della foglia.

Da questo punto di vista, la varietà Carnaroli offre diversi vantaggi rispetto alle altre "vecchie" varietà: cresce rapidamente nelle prime fasi coprendo l'area circostante e, nelle fasi successive, mantiene un "portamento" moderatamente foglioso con foglie piuttosto erette fino alla fioritura.

Il ruolo del miglioramento genetico nella riduzione della taglia per diminuire i danni all'allettamento

Durante la cosiddetta "rivoluzione verde", avvenuta nel secondo dopoguerra, furono introdotte numerose innovazioni tecniche in campo agricolo e agronomico. Queste riguardarono sia la meccanizzazione e le nuove tecniche di coltivazione, sia l'impiego di fitofarmaci e fertilizzanti. Un ruolo fondamentale fu svolto anche dal miglioramento genetico, che permise di sviluppare piante più adatte a un'agricoltura intensiva. Proprio in

quel periodo, eventi climatici estremi (i tifoni, piogge torrenziali, ecc.) causarono gravi danni alla risicoltura del Sud-Est asiatico. Le perdite di produzione dovute all'allentamento superarono il 30-40%, compromettendo non solo la quantità ma anche la qualità del raccolto. Questi problemi stimolarono la ricerca genetica a sviluppare programmi di breeding mirati, volti a ottenere varietà che possedessero taglia ridotta e portamento eretto delle foglie, per favorire l'esposizione alla luce delle foglie poste più in basso.

Inoltre, l'abbandono della tecnica tradizionale del trapianto in favore della semina diretta ha richiesto lo sviluppo di varietà con un portamento più moderno, una minore capacità di accostamento e una biomassa complessiva meno sviluppata, a vantaggio di un più elevato harvest index – cioè un rapporto più favorevole tra la quantità di granella prodotta e la biomassa totale della pianta.

La ricerca del cosiddetto modello di "pianta moderna" ha spinto tanto i breeders verso la ricerca e la selezione di piante meno "selvaghe" e di taglia ridotta, come soluzione per offrire diversi vantaggi agronomici, favorendo un minor ombreggiamento delle foglie poste nella parte basale della pianta e aumentando così gli scambi gassosi tra i tessuti vegetali e l'atmosfera, a vantaggio dell'efficienza fotosintetica. Tuttavia, una maggiore circoscrizione dell'aria tra le piante riduce l'umidità, e assieme a un



portamento più eretto delle foglie (che fa sì che le gocce di pioggia o di rugiada non rimangano sulla superficie fogliare) riduce il rischio di sviluppo di malattie fungine.

La ricerca genetica condotta nel nostro paese da istituti pubblici e privati ha prodotto negli ultimi sessant'anni decine e decine di varietà di riso, diverse fra loro per tipologia di granello, ma in larga parte accomunate da caratteristiche tali da renderle adatte a tecniche di agricoltura intensiva e ben diverse dalle varietà a taglia alta che caratterizzavano la risicoltura italiana.

nella prima metà del XXI secolo (quando ancora si praticava la tecnica del trapianto manuale). La maggior parte delle varietà italiane attualmente coltivate presentano un modello di pianta che rispecchia i canoni introdotti con la cosiddetta "rivoluzione verde", associato a tecniche di agricoltura intensiva e dunque basate su un ampio impiego di input chimici per sostenere la crescita e la produttività vegetale (per compensare in parte anche la riduzione della massa vegetativa).

Oggi, però, le condizioni sono nuovamente cambiate: da un lato, le normative sempre più stringenti sull'uso di fitofarmaci e fertilizzanti, dall'altro, l'aumento dei costi di questi input, impongono di rivedere il modello di pianta adottato, suggerendo di passare da un modello adatto a un'agricoltura strettamente intensiva a un modello più adatto a un'agricoltura più sostenibile. A ciò si aggiungono

crecenti rischi legati ai cambiamenti climatici, che rendono necessario un cambio sostanziale di marcia affinché si disponga di varietà più rustiche e assai tolleranti agli stress ambientali.

Occorrerà allora adottare un nuovo modello di pianta che fornisca produzioni elevate e stabili anche in assenza di elevati input chimici e in presenza di condizioni ambientali avverse, lavorando allo stesso tempo su molteplici aspetti senza trascurarne alcuno, per massimizzare produttività, qualità del prodotto e tolleranza agli stress biotici e abiotici.

Potremmo allora dire che occorre trovare un "giusto equilibrio", senza eccedere in un senso o nell'altro, perché se da un lato le varietà a taglia molto alta allettano e non sopportano forti concinzioni, le varietà dotate di una taglia estremamente ridotta o di piante eccessivamente esili, così come quelle particolarmente precoci, non risultano sufficientemente competitive in termini fisiologici e produttivi, soprattutto in assenza di una concimazione adeguata o spinta.

Ormai da anni sono in corso studi genetici che mirano a ottenere piante di riso con metabolismo C4 (come il mais), ovvero capaci di incrementare la concentrazione di anidride carbonica rispetto a quella atmosferica e di effettuare la fotosintesi utilizzando una differente via metabolica la cui efficienza è maggiore anche in presenza di elevate temperature, in modo da incrementare notevolmente la

LA SPERIMENTAZIONE Svolta una prova comparativa nel corso dell'annata agraria

Concimazione azotata equilibrata e

Nel riso raccolto si è evidenziata una notevole riduzione delle perce

Tabella 2: Dati produttivi e risultati delle analisi post-raccolta relativi alle varietà appartenenti al gruppo “Carnaroli” (testate presso il Centro Ricerche durante l’annata agraria 2024).

Nr	Varietà e dosi di concime	Produzione (q/ha)	Produzione (q.li/ha)	Resa alla lavorazione	Macchia (n %)	Mal del collo (%)	Allettamento (%)
1	Carnaroli (135 Kg N/ha)	53,64	100,0	48/65	4,3%	18,7%	75
2	Carnaroli (90 Kg N/ha)	64,54	120,3	54/68	2,1%	2,7%	20
3	Leonidas CL (180 Kg N/ha)	71,22	132,8	55/70	5,6%	17,7%	15
4	Zar (180 Kg N/ha)	66,63	124,2	54/71	5,2%	23,7%	5
5	Caravaggio (180 Kg N/ha)	57,81	107,8	54/70	6,9%	29,3%	25
6	Carnaroli (PB) (68 kg N/ha)	69,82	130,2	58/71	0,7%	1,0%	5

a 2024, presso il Centro Ricerche sul Riso di Ente Nazionale Risi

e il Carnaroli produce di più

antuali di macchia e di suscettibilità al mal del collo



produttività netta giornaliera di questo importante cereale. Anche senza arrivare a tanto, il miglioramento genetico può e deve sicuramente fare ancora molto di più per migliorare la produttività della coltura, senza contare il fatto che l'adozione delle più moderne tecnologie di evoluzione assistita e i progressi dell'intelligenza artificiale applicata alla genetica potrebbero offrire nei prossimi anni un contributo notevole, consentendo di raggiungere traguardi produttivi a oggi impensabili.

La coltivazione di Carnaroli in Italia e la nascita delle varietà similari

Il Carnaroli, nato nel 1945, rappresenta un vero e proprio simbolo nel panorama risicolo nazionale ed europeo. È una delle varietà storiche più preziose, che ha saputo resistere con successo alla diffusione della semina diretta, mantenendo il suo ruolo di eccellenza assieme a Vialone Nano, Arborio e Balilla. Il Carnaroli è riconosciuto come la varietà di riso più apprezzata dai consumatori, grazie alle sue qualità organolettiche che ne fanno un punto di riferimento per la preparazione dei risotti. Sebbene, dal punto di vista agronomico, il Carnaroli presenti alcune limitazioni rispetto alle varietà più moderne che possono essere "spinte" attraverso un maggior impiego di fertilizzanti per ottenere produzioni più elevate senza rischio di allungamento.

Dal 2002, con il rilancio della varietà Karnak, sono state numerose le varietà similari introdotte in commercio, le quali, pur presentando un granello con caratteristiche biometriche e qualitative simili a quelle della varietà capofila del gruppo, presentano rispetto a essa minori difetti agronomici e risultano pertanto di più facile coltivazione per gli agricoltori abituati alle varietà moderne.

Il numero di varietà similari del Carnaroli che solo pochi anni fa era limitato ai

cosiddetti "7 fratelli", è cresciuto moltissimo (arrivando a quota 15), comprendendo oggi anche delle varietà tolleranti all'erbicida Imazamox, dotate di tecnologia Clearfield® (Tabella 1), alle quali si aggiungono sicuramente nei prossimi anni anche nuove varietà dotate di tecnologia Provisia®.

Le varietà similari del Carnaroli sono nella maggior parte dei casi imparentate con il Carnaroli stesso, ma presentano generalmente una taglia inferiore rispetto a quest'ultimo, risultando pertanto meno soggette all'altezzamento; esse presentano anche spighe meno aristate o del tutto mutiche. L'abbassamento della taglia e l'eliminazione delle ariste sono stati senza dubbio due caratteri genetici fortemente richiesti: fra gli obiettivi principali dei co-cultivatori di varietà, mentre per quanto riguarda la resistenza al brusone, malattia alla quale il Carnaroli è piuttosto soggetto, soprattutto in presenza di un eccessivo apporto di azoto, soltanto alcuni dei similari presentano caratteristiche miglioratrici. Innegabili, invece, sono i vantaggi pratici nella gestione agronomica dati dall'impiego di varietà tolleranti ai erbicidi a varietà convenzionali.

Non tutte le varietà similari, però, hanno trovato il successo sul mercato nazionale così come non tutte presentano effettivamente una qualità del prodotto migliore o paragonabile a quella della varietà originaria. Comunque, nel complesso le varietà similari hanno finito per soppiantare in larga parte il Carnaroli stesso, la cui coltivazione si estende oggi su 4.785,86 ha (di cui oltre 173 circa sono certificate come riso "Classico"), a fronte di 22.189,81 ha destinati alle 16 varietà del gruppo (dati 2024). Tra le varietà similari di maggior successo, i più coltivati nel 2024 sono stati Leonidas CL (8.093,62 ha) e Caravaggio (4.449,34 ha), seguiti da Zar (1.105,13 ha).

Questi dati ci possono portare a pensare che la varietà Carnaroli, l'unica che secondo il D.lgs. 4 agosto 2017 n. 131 possa fregiarsi della denominazione "classico", sia destinata a ridurre ancora la sua coltivazione o addirittura scomparire nell'arco di alcuni anni; ma sono tuttora molti gli agricoltori appassionati affezionato a questa varietà storica,

così come sono tanti gli chef e gli amanti del buco di che apprezzano le qualità e le caratteristiche uniche del Carnaroli. Infatti, nonostante i numerosi similari oggi in commercio, dati alla mano, il "vero" Carnaroli rimane la seconda varietà del gruppo in termini di superficie coltivata. Per questo, anche se ormai può essere considerato quasi un prodotto "di nicchia", se non altro per il fatto che sia così pregiato e prediletto nelle preparazioni dell'alta cucina, è ancora presto per affermare che la più famosa varietà italiana sia destinata a scomparire del tutto.

La tecnologia di coltivazione e il confronto produttivo di Carnaroli con varietà similari

In una prova comparativa nel corso dell'annata agraria 2024, presso il Centro Ricerche sul Riso di Ente Nazionale Risi, sono state seminate e messe a confronto le varietà Carnaroli e le più diffuse varietà similari in commercio.

La semina è avvenuta in data 13 maggio 2024 per tutte le varietà, a distanza di pochi metri l'una dall'altra. In questa prova sono stati effettuati due interventi di concimazione con urea, il primo in data 19 giugno e il secondo in data 22 luglio.

Il Carnaroli, con i suoi 80 anni di vita, è e rimane una vecchia varietà e come tale va trattato, tuttavia se coltivato con la dovuta cura e cautela, può ancora "dire la sua"

Nell'ambito della prova, la varietà Carnaroli è stata coltivata con i livelli di concimazione azotata differenti: una dose pari a 90 Kg N/ha (distribuiti in due interventi da 45 Kg N/ha ciascuno) e una pari a 135 Kg N/ha (distribuiti in due interventi da 45 Kg N/ha il primo e da 90 Kg N/ha il secondo).

Le varietà Leonidas CL, Zar e Caravaggio, similari del Carnaroli, sono state, invece, concimate maggiormente, trattandosi di varietà "più moderne"; per un totale di 180 Kg N/ha (90 Kg N/ha per ciascun intervento).

I dati produttivi e i risultati delle analisi post raccolta ottenuti sono riportati in tabella 2 (nella pagina a fianco). Da essi si evince come il Carnaroli concimato con la dose azotata maggiore (135 Kg N/ha) abbia fornito di sécreti risultati produttivi rispetto ai similari, nonostante l'impiego di quantitativo di urea inferiore del 30% nei confronti delle varietà similari. La resa alla lavorazione in grani interi è risultata inferiore e la percentuale di allungamento decisamente più elevata rispetto alle va-

Denominazione dell'alimento: Riso Carnaroli

Caratteristiche del granello	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Rapporto lunghezza/largh.	Consistenza (kg/cm²)	Perla
Valori di riferimento	6,5-7,0	2,9-3,1	2,2-2,3	>0,85	molto estesa
Varietà					
Caravaggio	6,6	3,0	2,2	0,98	molto estesa
Carnaroli	6,8	3,1	2,2	0,95	molto estesa
Carnaval	6,7	3,0	2,2	1,00	molto estesa
Carnisse	6,9	3,1	2,2	0,98	molto estesa
Carnisse precoce	6,7	3,1	2,2	0,96	molto estesa
Caroly	6,7	3,0	2,2	0,92	molto estesa
Carterio	6,7	3,1	2,2	0,92	molto estesa
Circe	6,9	3,0	2,3	0,89	molto estesa
CL44	6,9	3,0	2,3	0,94	molto estesa
Karnak	6,7	3,0	2,2	0,99	molto estesa
Nepes	6,6	3,0	2,2	0,92	molto estesa
Leonidas CL	6,9	3,0	2,3	0,99	molto estesa
MZ111	6,8	3,1	2,2	1,07	molto estesa
Posedone	7,0	3,2	2,2	0,88	molto estesa
Sibilla	6,9	3,1	2,2	0,97	molto estesa
Zar	6,5	3,0	2,2	0,96	molto estesa

Tabella 1: elenco delle varietà appartenenti al gruppo "Carnaroli" con le relative biomietrie e caratteristiche del granello, tratto dal Registro varietale per l'annata agraria 2024/2025, detenuto e pubblicato da Ente Nazionale Risi in base all'art. 6 del D.lgs. 4 agosto 2017, n. 131, aggiornato al 29 agosto 2024.

rietà più moderne e di taglia più bassa; tuttavia la percentuale di grani macchiati è risultata leggermente inferiore nel Carnaroli rispetto ai similari.

Ciò che sorprende, però, è il fatto che la tesi con il Carnaroli concimato con soli 90 Kg/ha di azoto totali abbia prodotto persino più di quello concimato con una dose azotata maggiore (135 kg), risultando anche meno soggetto all'altezzamento, per di più, la resa alla lavorazione è stata superiore rispetto al Carnaroli maggiormente concimato e in linea o al tutto paragonabile a quella delle varietà similari, per non parlare della percentuale di macchia e la suscettibilità al mal del collo che sono state ridotte notevolmente da un minor livello di concimazione.

Ancora più sorprendenti sono stati i dati ottenuti nell'appezzamento adiacente al campo prova, dalla varietà Carnaroli che, nelle stesse condizioni pedoclimatiche e seminato nella medesima data, concimato però solo con solo 68 kg/ha di azoto,

ha fornito una maggiore resa produttiva e migliore qualità di prodotto ottenuto (Tabella 2). I dati di questa prova, che indubbiamente verranno approfonditi anche nel 2025 e in più ambienti differenti di coltivazione, dimostrano che le vecchie varietà, quelle con struttura meno moderna di pianta e dotate con maggiore massa vegetativa (come Carnaroli, Arborio, Baldo, S. Andrea, ecc.), non necessitano di alti quantitativi di azoto come le nuove varietà di tipo "moderno" e taglia più bassa per garantire maggiore efficienza produttiva e qualitativa. Utilizzando meno input chimico, in particolare fertilizzanti azotati durante la fase vegetativa, queste varietà assicurano - salvo annate particolari - una formazione graduale dell'amido nella cariosside e una maturazione del granello più uniforme. Questo si traduce in maggiore produttività, migliore resa alla lavorazione industriale e, soprattutto, minori difetti al granello. Occorre, però, intervenire per la raccolta in campo qualche

giorno in anticipo rispetto alle varietà "moderne" (quando l'umidità di granello si aggira attorno a 22-24%) e attuare un'essiccazione graduale del prodotto con bassa temperatura (attorno a 48-52°C) con flusso d'aria lento, al fine di ottenere una buona resa alla lavorazione ed esaltare le superiori caratteristiche organolettiche di questa eccellenza della risicoltura italiana.

Questi dati suggeriscono, dunque, come la coltivazione del Carnaroli richieda soprattutto un moderato apporto azotato: il Carnaroli, con i suoi 80 anni di vita è rimane una vecchia varietà e come tale va trattato, tuttavia se coltivato con la dovuta cura e cautela, soprattutto nel trovare il giusto equilibrio di concimazione per ogni terreno di coltivazione, può ancora "dire la sua" e reggere molto meglio il confronto con le varietà similari più moderne (che necessitano ovviamente maggiori quantità di apporto chimico, soprattutto in termini di concimazione azotata).

Da 117 anni protagonista nella coltivazione del riso

Migliora la naturale fertilità del terreno

Massima resa ed ottima qualità

Distribuzione tempestiva senza perditte

CONSULENZA PER ITALIA
Saverio Dorazio
Via Vespucci 42 | 56100 Pisa
T +39 0437 736695
e-mail: saverio.dorazio@alchem.it

FABBRICANTE
Alchem Frostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Straße 32
83306 Rottburg, Germany
alchem.com/it

BILANCIO Andamento ridotto dal mese di maggio

Trasferimenti al rallenty

Potrebbero esserci giacenze per circa 120.000 tonnellate

Enrico Losi

Nel numero di aprile avevamo pubblicato l'analisi sull'attività di trasferimento del riso nel primo semestre della campagna, dalla quale emergeva un volume superiore a quelli rilevati nelle ultime due campagne, ma inferiore a quello della campagna 2021/22.

La situazione aggiornata a fine luglio mostra che a partire dal mese di maggio si è registrato un rallentamento dei trasferimenti rispetto alla campagna precedente (grafico n. 7).

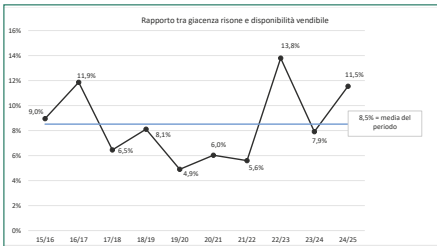
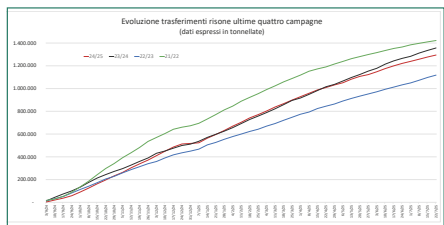
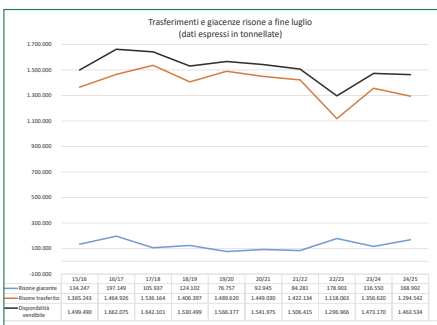
Se allarghiamo l'orizzonte temporale (grafico n. 2), risulta che nelle ultime 10 campagne, sempre a fine luglio, non si sono mai verificati trasferimenti inferiori a quelli attuali, fatta eccezione per quelli della campagna 22/23 che però è stata fortemente condizionata dalla siccità. Il dato risente anche della disponibilità vendibile della campagna corrente che è la seconda più bassa del decennio.

Gli stock della campagna 24/25 (quasi 169.000 t) risultano in aumento di circa 52.500 tonnellate rispetto a quelli della cam-

pagna precedente, ma in calo di circa 10.000 tonnellate rispetto alla campagna 22/23.

Se il trend si confermerà fino al 31 agosto, i trasferimenti della campagna 24/25 rimarranno al di sotto di 1,35 milioni di tonnellate e risulteranno giacenze di riso presso i produttori per circa 120.000 tonnellate.

Il grafico n. 3 evidenzia il trend del rapporto tra la giacenza di riso a fine luglio e la disponibilità vendibile per le ultime 10 campagne e, per la campagna corrente, risulta un dato (11,5%) che è il terzo più



alto del decennio e decisamente sopra la media del periodo (8,5%); pertanto alla fine della campagna si registrerà un livello degli stock di riso detenuti dai produttori ben superiore a quello fisiologico.



LABORATORIO ACCREDITATO MBT

NUOVA SEDE A NOVARA ALLA CITTADELLA - VIA DELL'ARTIGIANATO, 28



Il Laboratorio MBT a Novara acquisisce nuovo **Spettrometro di Massa a Plasma (ICP MS)**, strumentazione all'avanguardia molto sensibile e specifica per la determinazione di metalli in tracce come **Cadmio, Piombo, Mercurio**, Arsenico totale e **Arsenico inorganico** (ICP MS associato a HPLC) in alimenti e acque con metodi analitici secondo le normative ISO verificati dall'Ente Nazionale Accredia che accredita UNI CEI EN ISO/IEC 17025 il Laboratorio MBT, iscritto al Registro Regionale per l'Autocontrollo degli Alimenti.

Il Laboratorio MBT è una realtà ancora oggi familiare, nata nel 2000 come start-up all'avanguardia in collaborazione con l'Università del Piemonte Orientale, che annovera tra i suoi clienti storici rinomate Strutture sanitarie, socio-sanitarie, Centri di Ricerca, Industrie chimiche e Industrie agro-alimentari, continuandosi a sviluppare per offrire servizi di qualità anche alla continua richiesta locale di **Aziende agricole e Riserve**.

Il Laboratorio MBT è ora in grado di fornire **risultati rapidi** e validati tramite Proficiency Tests-Controlli interlaboratorio che attestano competenza e affidabilità delle analisi, con la missione di supportare le Aziende risicole nel **monitoraggio della qualità del riso** e dei loro sottoprodotti, nel rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti (**Reg.UE 2023/915**).

Oltre ad eseguire Analisi Ecotossicologiche per valutare l'impatto ambientale delle pratiche agricole, come:

- Test di tossicità acuta (con *Daphnia Magna*) su acque reflue e trattate
- Indice Biotico del Fango

Per maggiori informazioni visita il sito www.mbtlab.it - Tel.0321-697234 - mail: info@mbtlab.it

INTERNAZIONALE Intervento del Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare del Centro Ricerche sul Riso

Ente Risi in prima linea al Meeting ISO in Cina

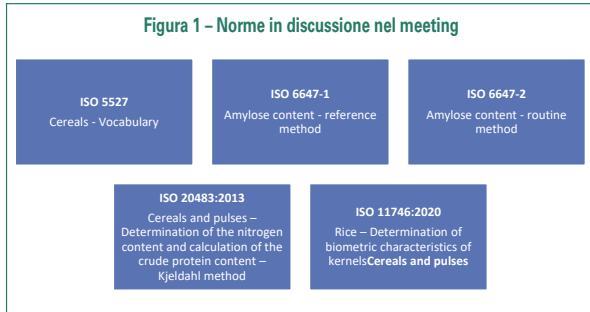
Ha contribuito al processo di armonizzazione della terminologia specifica che interessa il settore

Cinzia Simonelli

Il riso e il Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare dell'Ente Nazionale Risi (ENR) sono stati protagonisti al 44° meeting del comitato tecnico ISO/TC 34/SC 4 "Food Products/Cereals and Pulses" a Changsha, nella provincia cinese di Hunan, tenutosi dal 10 al 12 giugno scorsi. Il nostro Laboratorio ha avuto un ruolo di primo piano in riferimento a diverse norme.

I lavori si sono aperti con una interessante presentazione di Marc Provot (AFNOR) che ha ripercorso 20 anni di normazione e tutti i traguardi raggiunti per le metodologie messe a punto, validate e divenute norme di riferimento sia in ambito europeo CEN sia in ambito internazionale ISO.

Di interesse, anche per il settore riso, è la revisione della norma ISO 5527 "Cereals - Vocabulary" in cui vengono indicate le differenze terminologiche specifiche per i cereali. Il lavoro che sta effettuando il GL "Riso e Altri Cereali" UNI è quello di armonizzare i termini specifici per il riso con quelli riportati nella norma ISO 7301:2022 "Rice Specification" e in altre norme di settore.



Purtroppo il gruppo di lavoro WG9 dedicato all'approfondimento relativo all'analisi dell'umidità (ISO 712-1) è stato al momento sospeso per inattività, ma con eventuali possibilità di sviluppi futuri. Restano attualmente in vigore le due norme di riferimento ISO 712-1 "Cereals and cereal products - Determination of moisture content - Part 1: Routine reference method" e ISO 712-2 "Cereals and cereal products - Determination of moisture content - Part 2: Automatic drying oven method".

Grande enfasi è stata data alla norma relativa alla determinazione dell'amilosio sul riso lavorato. Essa consta in due parti: ISO 6647-1 (di riferimento) e la ISO 6647-2 (di routine). Al momento entrambe sono soggette a revisione e i rispettivi Project Leader (di cui Cinzia Simonelli, Ente Nazionale Risi, per la ISO 6647-1) stanno organizzando i proficiency test al

fine di aggiornarne i dati prestativi. La fase attuale è quella di reclutamento dei laboratori per la distribuzione dei campioni e l'effettuazione della determinazione analitica con restituzione dei risultati. Seguirà la trattazione statistica dei dati e la revisione delle norme di riferimento. Per la ISO 6647-1 è stato confermato il mandato di Project Leader a Cinzia Simonelli per il triennio 2026-2028, la quale, nella

sua presentazione al partecipanti, ha raccontato l'evoluzione della norma dell'amilosio nel corso dei decenni, le migliori attese e quelle ipotizzate per il futuro. Inoltre, è stato condiviso lo schema del proficiency test in corso.

In riferimento alla norma ISO 14864:1998 "Rice - Evaluation of gelatinization time of kernels during cooking" (che sancisce la metodica per la determinazione

del tempo di gelatinizzazione) è stato stabilito di confermare la norma per ulteriori 5 anni e una commissione cinese, in collaborazione con Ente Nazionale Risi, concretizzerà una futura revisione.

Anche la norma ISO 20483:2013 "Cereals and pulses - Determination of the nitrogen content and calculation of the crude protein content - Kjeldahl method" (riferimento per la determinazione dell'azoto e delle proteine nel riso) è stata confermata per altri 5 anni.

Viene presentata una norma relativa all'analisi dell'immagine per la valutazione dei grani di frumento e vi sarà uno studio per la revisione della ISO 11746:2020 "Rice - Determination of biometric characteristics of kernels" (per la determinazione di lunghezza, larghezza e spessore) a cui fa riferimento anche la Legge del Mercato Interno (DLGS 131/2017).

Altre tematiche trattate sono riferite alle normative di campionamento (in particolare la ISO 24333), valutazione delle infestazioni di insetti, impurità nei legumi e caratteristiche delle farine di frumento.



Addio al ricercatore Antonio Finassi

Il mondo della risicoltura piange la scomparsa di Antonio Finassi, storico punto di riferimento nel campo della ricerca applicata al riso.

Nato a Balzola (AL) il 6 ottobre 1931, si era laureato nel 1956 in Agraria presso l'Università di Torino con pieni voti, discutendo una tesi sperimentale sul diserbo del riso. Da lì è partita

la sua attività di ricerca di cui si possono leggere numerose pubblicazioni. Nel suo curriculum vanta diversi riconoscimenti: è stato socio della Società italiana di agronomia, accademico dell'Accademia di agricoltura di Torino, socio dell'American society of agricultural engineering, e accademico corrispondente dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.



BIANI F.LLI s.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



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

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

IL VOSTRO MIGLIOR RACCOLTO DI SEMPRE

Nuova CR. Portate la raccolta in un'altra dimensione



Le nuove CR10 e CR11 raggiungono livelli mai visti di capacità, produttività e redditività.

INEGUAGLIABILE +30% DI CAPACITÀ

Grazie a nuova architettura e driveline, e al comparto di trebbiatura più largo, più grande e più lungo

TAGLIO DI COSTI E TEMPI DI RACCOLTA

Costi di raccolta -15%; consumi di combustibile -10%; velocità di scarico 240 l/s

NUOVO PARAMETRO DI QUALITÀ DELLA GRANELLA CON PERDITE MINIME

Grazie al nuovo cassone crivellante doppio Twin Clean completamente automatizzato

AUTOMAZIONE AI VERTICI DELLA CATEGORIA

Automazione combinata dei processi della mietitrebbia IntelliSense™ e controllo automatizzato del profilo di spargimento IntelliSpread™

OPERATIVITÀ A CONTROLLO DIGITALE

Sistema automatico di eliminazione degli ingolfamenti controllato dal software

NUOVO DESIGN ICONICO

Nuovi splendidi pannelli laterali, griglia posteriore aggressiva e stile incredibilmente rivoluzionario

00800 64 111 111 | newholland.com



NEW HOLLAND

VERCELLI Dall'11 al 14 settembre presente con uno stand immersivo di 200 mq al centro del padiglione istituzionale

A Risò, l'Ente Nazionale Risi racconta il riso italiano tra didattica, cultura e innovazione

Davide Mantovani

Ente Nazionale Risi, partner ufficiale del festival Risò, sarà presente a Vercelli, dall'11 al 14 settembre, con diverse iniziative all'interno dell'evento. Tra queste, la più rappresentativa sarà un grande stand di 200 metri quadrati allestito nel padiglione istituzionale. Lo spazio, condiviso con il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, sarà visitabile per tutta la durata della manifestazione e costituirà un punto di riferimento per il pubblico interessato a conoscere da vicino l'intera filiera risicola italiana, in un anno particolarmente significativo per la candidatura della cucina italiana a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO. Concetto come un grande open space, lo stand sarà suddiviso in tre macro aree tematiche pensate per coinvolgere attivamente i visitatori. Una delle sezioni centrali sarà l'Area Didattica, in cui il pubblico potrà scoprire tutte le fasi della lavorazione del riso grazie alla presenza di una storica Resistace Universale del 1945. Gli operatori dell'Ente mostreranno dal vivo il ciclo produttivo, dal risone al riso pronto per il consumo, con particolare attenzione alla fase di cernita. Accanto alla macchina, un percorso infografico e tabelle illustrerà le diverse fasi della

trasformazione, arricchito da pannelli didattici che affrontano aspetti botanici, agricoli e nutrizionali. A rendere l'esperienza ancora più immersiva contribuiranno le postazioni Oculus VR, che offriranno ai visitatori la possibilità di esplorare virtualmente le risie italiane. Un'altra area fondamentale dello stand sarà lo Spazio Media, di circa 50 mq, dotato di palco e ledwall. Qui, in occasione dell'inaugurazione venerdì 12 settembre, verrà proiettato in anteprima assoluta il nuovo video educativo per le scuole "Rice Kids" (si veda sotto), a lanciarlo, assieme agli studenti delle scuole di Vercelli, il Ministro Francesco Lollobrigida. Nei giorni successivi, lo spazio si trasformerà in un'area video "emozionale" dove verranno trasmessi contenuti video emozionali realizzati dall'Ente negli ultimi anni. Al centro dello stand, un allestimento immersivo celebrerà il legame tra il riso e la Candidatura UNESCO della Cucina Italiana. Protagonista sarà un grande tavolo didattico, imbandito con piatti simbolo della tradizione regionale, pensati non solo come oggetti espositivi ma come veri e propri strumenti didattici. Ricette, curiosità e racconti permetteranno al visitatore di interagire con il patrimonio gastronomico italiano in modo coinvolgente e narrativo; un allestimento curato dall'Ufficio

Comunicazione ed Eventi dell'Ente Nazionale Risi e con la consulenza del Ministero. Al termine della manifestazione, l'allestimento verrà smontato e riprodotto nella hall della Fiera del Riso di Isola della Scala (VR), in programma dal 12 ottobre al 12 ottobre 2025, per permettere anche al pubblico del Nord-Est della nostra penisola di vivere questa espe-



rienza. Con la sua partecipazione a Riso, l'Ente Nazionale Risi non si limita a promuovere un prodotto, ma costruisce un racconto vivo, immersivo e condiviso, capace di intrecciare tradizione, innovazione e identità culturale, rendendo il riso non solo un alimento, ma un simbolo della nostra identità.

La cucina italiana candidata a Patrimonio Immateriale Unesco

Il 23 marzo 2023 è stato ufficialmente avviato il percorso di candidatura della cucina italiana alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. L'iniziativa è stata promossa dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, in collaborazione con il Ministero della Cultura. La cucina italiana non è solo un insieme di ricette, ma un vero e proprio patrimonio culturale. Rappresenta pratiche sociali, abitudini e gestualità che rendono la preparazione e il consumo del pasto momenti di condivisione e incontro. Oltre ad esprimere creatività e conoscenza, la cucina italiana promuove la sostenibilità: valorizza i prodotti stagionali, evita gli sprechi e riutilizza gli avanzi, contribuendo alla tutela della biodiversità. È un patrimonio vivo per 60 milioni di italiani in patria e per circa 80 milioni di connazionali. Il logo ufficiale della candidatura, ideato dagli allievi della Scuola della Medaglia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, raffigura la mano di un cuoco che "spadella" ingredienti tipici insieme a monumenti e simboli del territorio italiano. La candidatura è stata presentata in numerose città durante la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo e durante il Tour mondiale della nave Amvigo Vespucci, occasione per valorizzare l'eccellenza gastronomica italiana a livello internazionale. A marzo 2025, il dossier è stato formalmente sottoposto alla valutazione degli organi tecnici dell'UNESCO. L'esito della valutazione sarà reso pubblico il 10 novembre 2025, mentre la decisione finale è attesa per dicembre 2025.

"Rice Kids", il cortometraggio che fa scoprire il riso ai ragazzi

Davide Mantovani

Sarà presentato in anteprima assoluta venerdì 12 settembre, all'interno dello stand dell'Ente Nazionale Risi al festival Riso di Vercelli, il nuovo cortometraggio "Rice Kids - Vivi l'avventura del riso italiano", dedicato ai ragazzi e alle scuole. La proiezione si terrà alla presenza del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida, e inaugurerà ufficialmente la diffusione del filmato come strumento didattico. Il corto, infatti, potrà essere utilizzato nelle scuole di tutta Italia e nelle aziende agricole che svolgono attività di educazione al mondo del riso richiedendone copia all'ufficio Comunicazione ed eventi dell'Ente Nazionale Risi. Inoltre, arricchirà l'offerta formativa della Sala Didattica del Riso Italiano presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna.

Scritto e diretto dal regista vercellese Matteo Bellizzi ed Elena Beatrice, "Rice Kids" fonde linguaggi diversi - dall'animazione alle riprese dal vivo - per creare un'esperienza dinamica e coinvolgente, sulla linea delle nuove espressioni di comunicazione, pensata per i gio-



I tre ragazzi protagonisti del cortometraggio "Rice Kids"

vani spettatori. Il cortometraggio segue le avventure di Chicca, Alessia e Marco, tre amici che si incontrano in un'interfaccia virtuale futuristica. Attraverso un mix di videogioco e videochat, i protagonisti esplorano la storia e la coltivazione del riso, guidati dalla simpatica intelligenza artificiale Luc. A. Scoprono una misteriosa capsula del tempo e, grazie a oggetti magici, intraprendono un viaggio attraverso il tempo e lo spazio. Dalle antiche risaie alle moderne tecniche di lavorazione, passando per la storia delle mondine, i ragazzi imparano come nasce il riso e perché è così importante nella cultura italiana. Il loro viaggio si conclude con un piatto di risotto fumante,

simbolo di una scoperta che unisce passato e presente.

Con il suo approccio innovativo, "Rice Kids" mira a coinvolgere gli studenti in un percorso di conoscenza che va oltre il semplice apprendimento nozionistico, stimolando la curiosità e il senso critico attraverso il gioco e l'avventura. Dove vederlo? Oltre alla proiezione inaugurale, sarà possibile vedere il filmato nello stand dell'Ente Nazionale Risi a Risò, per tutta la durata della manifestazione, e sulla pagina YouTube dell'Ente a partire dal giorno della presentazione. Inoltre, dal 19 settembre al 12 ottobre, sarà disponibile anche nell'arena allestita nella hall della Fiera del Riso di Isola della Scala (VR).

ELETTROLEO

di Giglio Leonardo

RIPARAZIONE IMPIANTI ELETTRICI
MEZZI AGRICOLI
MACCHINE OPERATRICI
ARIA CONDIZIONATA
IMPIANTI RADIO E CB
SERVIZIO A DOMICILIO

Frazione Bassino, 1
Castelletto di Branduzzo (PV)
Cell. +39 333 2682890
www.elettroleo.it

Sostenibilità e Produzione

la proposta di Agriges
per un riso di qualità



ISO 9001
ISO 14001
ISO 45001

- **Bio-Semina Line:** consorzio esclusivo di microrganismi per il trattamento naturale del seme
- **Azo Smart:** 350 g/ha per migliorare la fertilità, apportare azoto prontamente assimilabili e ridurre lo stress
- **Maral Zn/Mn:** 2-4 l/ha come trattamento antistress da diserbo e stimolare il metabolismo
- **Cynoyl Z Special:** 3-4 l/ha per amplificare la risposta del fungicida e migliorare le rese e la qualità



AGRIGES srl
Contrada Selva di Sotto 5
82030 San Salvatore Telesino (BN) ITALY
T +39 0824 947065 - F +39 0824 947442
www.agriges.com | info.contact@agriges.com



Produrre di più,
produrre più sano



L'INTERVISTA Nicola Portinari, vicentino, classe 1964, chef del ristorante La Peca, due stelle Michelin, a Lonigo (VI)

A ogni risotto abbina la sua verdura

Nella sua cucina si usa esclusivamente varietà di riso Carnaroli con due anni di invecchiamento

Paola Pico

L'avventura che accoglie chi si siede ai tavoli de La Peca, a Lonigo (VI), è tutta nel claim con cui i Portinari aprono il sito del loro locale: «La Peca - si legge - non è solo un luogo ma un'esperienza dove materie prime di qualità, gusto e personale capace fanno scoppiare emozioni attraverso i piatti e dove chiunque può sentirsi a casa ma accolto con un servizio eccellente».

Bene, nel lontano 1987, dopo essere stato preso in gestione, il locale in cui insistono i ristorante viene ristrutturato ex novo con l'utilizzo di materiali architettonici locali e arredato con diversi oggetti di design contemporaneo. Nel 2000 la struttura viene ampliata con la trasformazione della terrazza in una nuova sala le cui ampie vetrate offrono suggestivi sguardi sui colli dove si erge maestosa la Rocca Pisana di Lonigo progettata da Vincenzo Scamozzi, allievo del Palladio.

La filosofia con cui Nicola e Pierluigi Portinari seguono l'immagine del locale è la stessa che Nicola trasferisce in cucina: l'uso di in-

gredienti locali e stagionali, spesso provenienti da produttori biologici della regione, qualità eccellente, sostenibilità e attenzione ai più piccoli dettagli. Una filosofia all'apparenza semplice, ma che richiede tanto studio, tanta passione, soprattutto tanto lavoro. Risultato? Un apprezzamento che, in quasi quarant'anni di apertura (nel 2027 ricorrerà l'anniversario non ha fatto che moltiplicare i consensi al locale.

Da dove proviene la clientela che si siede ai tavoli de La Peca?

«Un tempo da Vicenza e provincia e dal Veneto in generale. Oggi la nostra è una clientela internazionale che arriva da tutta Italia anche perché la posizione del ristorante interseca il turismo che va a Venezia o che di ritorno dalla laguna visita le cantine venete, si dirige al lago di Garda o ai colli circostanti».

Quanti tavoli avete in sala e quanto personale la affianca in cucina?

«Abbiamo 14 tavoli che possono accogliere intorno ai 35 convitati. In cucina oltre 40 ma lavorano otto ragazzi.

chi

Mio fratello Pierluigi affianca da molto tempo al suo ruolo di pasticcere anche quello di amministratore dell'azienda e di sommelier».

Il vostro menu è noto per la sua creatività.

«Il nostro menu è il risultato di anni di esperienza e di un lavoro di squadra. Con la giovanissima brigata che mi affianca continuo ogni giorno a inventare e a provare nuove ricette».

La sua cucina vegetaria è sostenibile e particolarmente apprezzata e viene adattata alle esigenze dei clienti, anche in versione vegana.

«Sì, posso dire con orgoglio che la ricerca continua di sostenibilità è di qualità è la cifra della mia cucina, quella che tende sempre a trasformare ingredienti semplici in piatti e ricette più costruite, dove tuttavia ogni ingrediente mantiene la sua identità perché tutto separatamente o comunque rispettato nella sua piena essenza».

Il riso non è un prodotto

Nicola Portinari, vicentino, classe 1964, chef del ristorante La Peca, due stelle Michelin aperto a Lonigo (VI) insieme al fratello Pierluigi nel 1987. In alto, un interno

Nicola Portinari, vicentino, classe 1964, ha sempre avuto una passione per la cucina ed è sempre stato influenzato dalla tradizione gastronomica del Veneto. Cresciuto nella grande cucina di casa, con un padre proprietario di una macelleria-ristoricceria per 55 anni, Nicola ha respirato gli aromi e i sapori che oggi caratterizzano tutti i suoi piatti.

Nel 1987, insieme al fratello Pierluigi, fonda a Lonigo, in provincia di Vicenza, il ristorante La Peca (il termine in dialetto veneto significa "impronta"), con il desiderio e l'obiettivo di lasciare un segno nella gastronomia italiana.

Chef dal 1989, Nicola continua a studiare intensamente e ad arricchire la sua esperienza lavorando anche all'estero. Nel maggio del 2002, per un mese, ad esempio, lavora a San Sebastián, presso Arzak, il primo ristorante spagnolo ad aver ricevuto le tre stelle Michelin. Nel 2004, il fratello Pierluigi riceve il premio di miglior pasticcere dell'anno dalla Guida dell'Espresso e inizia l'attività di docenza nel campo della pasticceria presso la scuola Alma di Colono. L'anno successivo Nicola è tra i relatori al congresso di Lo Mejor de la Gastronomía, sempre a San Se-

bastián in Spagna. Nel gennaio 2008 partecipa poi, sempre in qualità di relatore, al congresso Identità Golose a Milano.

La prima stella Michelin è del 1996; la seconda nel 2009, e sarà confermata negli anni successivi. Merito della combinazione tra tradizione e modernità che caratterizza la cucina del locale.

Sempre nel 2009 la cantina curata da Nicola, che vanta una varietà di 1300 etichette italiane e straniere e una carta dei distillati con 300 referenze, viene riconosciuta dalla Guida de l'Espresso con il premio di "Cantina dell'Anno".



de La Peca prevede sempre uno o più risotti. Di solito cambiamo le ricette a seconda della stagionalità degli ingredienti vegetali ma siamo aperti a ricette che vedono il riso abbinate anche a carni e a pesce».

Come tosta il riso?

«Senza olio o altro condimento. Dopo la tostatura lo porto a cottura con il brodo caldo vegetale, di carne o di pesce».

Come lo manteca?

«Solo con olio extravergine (anche se la scelta dell'olio dipende dal tipo di risotto da eseguire) oppure con pochissimo burro».

Crede che per la promozione del riso si stia facendo abbastanza e che i consumatori oggi lo apprezzino di più rispetto a un tempo?

«Crede che si stia facendo molto e che anche i ristoratori stiano facendo il possibile per promuovere e proporre un piatto di risotto almeno quanto promuovono la pasta. C'è da dire poi che negli ultimi 10-15 anni, il riso e il risotto sono diventati ospiti fissi nei banchetti, nei buffet e nelle occasioni conviviali. È inutile negare che, rispetto alla pasta, un buon risotto funge da regola in una mostra di convivialità diversa e più intima».

espressamente vicentino.

Lo ama e lo usa?

«Ho sempre amato il riso, l'ho sempre mangiato e cucinato e nella carta de La Peca sono sempre presenti uno o due risotti».

Il ricordo che ha del riso mangiato da piccolo.

«Non ho dubbi. È il riso al latte e cannella cucinato in famiglia. Non un risotto, ma una sorta di piatto leggero, dolce e decisamente rassicurante per un bambino. Non a caso, quel ricordo mi ha seguito per sempre e la prima ricetta in cui ho utilizzato il riso è stata quella di un dolce».

E ricorda il primo risotto cucinato?

«Anche in questo caso

non posso dimenticarlo. Si è trattato di un risotto vegetale in cui ho utilizzato teneri germogli. Anche oggi continuo a usarli nelle mie ricette e infatti impegno il mio staff da marzo a settembre, nella loro raccolta sulle colline intorno a Lonigo. Uso anche bacche, radici e altri vegetali spontanei».

Che varietà di riso usate?

«Solo esclusivamente la varietà Carnaroli con due anni di invecchiamento. In passato ho usato, anche per contorni e antipasti, il riso nero».

Il risotto, quindi, trova un posto d'onore nella sua carta menu.

«Come ho detto, la carta

La ricetta

Risotto ai peperoni chipotle, gamberi rossi, curry e marasca

Ingredienti per 4 persone

300 g di riso Carnaroli, 10 peperoni rossi, 150 g di gamberi rossi, 100 g di polpa di marasca e cranberry, 5 g di gel crema freddo, 250 g di stracchino, 1 lime, polvere di curry q.b., 200 g di mandorle pelate, 110 g di latte di mandorla, 1 carota, 1 sedano, 1 cipolla, panna q.b., 50 g di burro, 50 g di olio extra vergine di oliva, pepe affumicato, 15 asparagi di mare.

Preparazione

Per il brodo: pulire i gamberi e

con le teste preparare una classica bisque con sedano, carota e cipolla. Pulire i peperoni, frullarli al mixer e setacciare il composto. Unire una parte di bisque a una parte d'acqua di peperoni in uguale peso.

Per la calda al curry: frullare lo stracchino con la panna sino a ottenere una crema liquida cui andranno aggiunti lime e curry aggiustati di sale.

Per la ricetta di mandorla: frullare la mandorla con il latte di mandorla e setacciare.

Per la marasca e il cranberry: frullare le polpe con il gel crema freddo.

Per il risotto: tostare il riso con poco olio EVO; bagnare con vino bianco secco e proseguire la cottura con il brodo. Mantecare il risotto con olio e burro; aggiustare di sale e pepe affumicato.

Disposizione

Impiattare il risotto: adagiare la calda al curry sopra al risotto. Si faranno degli spumoni di ricetta di mandorla e di marasca. In ultimo si

disporranno i gamberi conditi con sale Maldon, lime e olio EVO. Decorare il tutto con gli asparagi di mare.



Tomando a ciò che diceva sulla costanza e tenuta del prodotto, credo sarebbe utile a chef e ristoratori un confronto e un approfondimento su ciò che la ricerca scientifica sta verificando in merito a nuove varietà di riso?

«Se è un invito a un confronto sono pronto, anzi prontissimo. Ben vengano momenti di formazione aperti non solo ai ristoratori e agli chef, anche ai produttori. Uniti e insieme si può andare lontano e si possono raggiungere risultati ottimali sia in termini di prodotto grezzo che cucinato».

Osservatorio Internazionale

RICE OUTLOOK Il raccolto globale del 2025/26 dovrebbe riuscire a toccare i 541,3 milioni di tonnellate

Rallenta (di poco) la crescita della produzione

Crescono le forniture di riso e il consumo globale mentre sono in diminuzione le scorte finali

Rallenta, di poco, la produzione mondiale di riso. Così risulta dal Rice Outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) del mese di luglio: nel 2025/26 dovrebbe toccare i 541,3 milioni di tonnellate (base lavorata), con un calo di 0,3 milioni di tonnellate rispetto alla precedente previsione e di 0,2 milioni di tonnellate rispetto al record rivisto dell'anno precedente. Sono gli Stati Uniti a determinare in modo particolare la riduzione della produzione globale di questo mese. Si aggiungono i minori raccolti in Argentina, Brasile, Cambogia, Guinea, Guyana, Indonesia, Iraq, Nigeria, Paraguay, Filippine, Corea del Sud, Thailandia, Turchia, Uruguay e Vietnam che hanno più che compensato i maggiori raccolti in Bangladesh, Birmania, Cina,



Unione Europea, Ghana, India, Madagascar, Malesia, Mali, Nepal, Pakistan, Perù e Sri Lanka. L'India e la Cina rimangono i due principali Paesi produttori di riso, con oltre la metà della produzione mondiale.

Secondo le proiezioni, nel 2025/26 le forniture globali di riso dovrebbero raggiungere la cifra record di 728,9 milioni di tonnellate (base lavorata), con un incremento dell'1% rispetto all'anno precedente (in aumento da tre anni).

Il consumo globale di riso nel 2025/26 è stimato alla cifra record di 541,6 milioni di tonnellate, con una crescita di 0,55 milioni di tonnellate rispetto alla precedente previsione e dell'1,5% nei confronti dell'anno precedente. La

Cina rappresenta la maggior parte della revisione al rialzo del consumo globale, con un aumento di 0,65 milioni di tonnellate a 146,7 milioni, lo 0,5% in più rispetto all'anno precedente. L'incremento è dovuto all'aumento dell'uso del riso come alimento per gli animali. Per contro, le previsioni sul consumo e l'uso residuo degli Stati Uniti sono state ridotte di 128.000 tonnellate a 5,24 milioni di tonnellate, il 3% in meno rispetto all'anno precedente.

Le scorte finali globali nel 2025/26 sono previste a 187,3 milioni di tonnellate, con un calo di 0,55 milioni rispetto alla precedente previsione e di 0,35 milioni di tonnellate sull'anno precedente. Birmania, Cina, Nigeria e Stati Uniti rappresentano la maggior parte della revisione al ribasso delle scorte

finali globali, non sufficientemente compensata dalle revisioni al rialzo di Filippine e Russia. La Cina e l'India insieme rappresentano circa l'80% delle scorte finali globali, in parte a causa dei programmi governativi di stoccaggio.

Per quanto riguarda il commercio mondiale di riso, nell'anno solare 2025 dovrebbe raggiungere i 61,7 milioni di tonnellate (base lavorata), con un aumento di 55.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione e un incremento dell'1% sull'anno prima. Incidono le previsioni di esportazione della Birmania che per il 2026 sono state aumentate di 100.000 tonnellate e portate a 1,6 milioni, mentre le previsioni di esportazione degli Stati Uniti sono state ridotte di 50.000 tonnellate e portate a 3 milioni.



NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO Rispetto alla scorsa campagna, a luglio si è registrato un -66.800 tonnellate

Netto calo dei trasferimenti

Collocate 1.308.656 tonnellate pari all'89% della disponibilità vendibile

Nel mese di luglio l'attività di trasferimento del risone ha subito un netto rallentamento: infatti, il calo rispetto alla scorsa campagna è passato dalle 44.300 tonnellate (-3%) registrate a fine giugno alle 66.800 tonnellate (-5%) attuali.

I trasferimenti complessivi ammontano a 1.308.656 tonnellate con un collocato pari all'89% della disponibilità vendibile.

A un mese dal termine della campagna 2024/2025, come di consueto rispetto alla stagione, le tipologie di riso e le poche quotazioni disponibili risultano invariate o in calo.

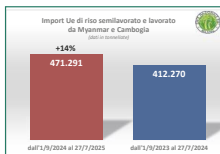
Per quanto concerne gli scambi commerciali, alla data del 31 luglio, gli operatori italiani hanno esportato verso i Paesi extra UE un volume pari a 121.805 tonnellate, in equivalente lavorato, con una diminuzione di 12.194 tonnellate (-9%) rispetto alla scorsa campagna. I volumi esportati verso il Regno Unito e la Svizzera risultano in aumento rispetto alla scorsa campagna e, insieme, interessano 68.521 tonnellate che rappresentano il 56% del totale.

In base alle dichiarazioni intrastate, a fine aprile le conseguenze verso gli Stati dell'Unione europea risultavano in calo di 5.794 tonnellate (-1,7%) rispetto alla precedente campagna. Sono state esportate complessivamente 343.017 tonnellate, in equivalente lavorato, di cui 104.644 di riso tondo che è l'unica tipologia con un trend positivo (+6.550 t; +6,7%).

L'import da Paesi Terzi ammonta a 173.650 tonnellate, base lavorato e risone escluso, risultando in aumento di 17.565 tonnellate (+11%) rispetto alla precedente campagna.

Le importazioni dal Pakistan, pari a 66.953 tonnellate, di cui 29.871 tonnellate di riso Basmati, risultano in calo del 2,5% rispetto a un anno fa e rappresentano il 38,6% del volume totale. I dati relativi ai flussi provenienti dalla Cambogia e dal Myanmar, pari a 18.363 tonnellate e a 12.073 tonnellate, mostrano, rispettivamente, un calo di 2.579 tonnellate (-12,3%) e di 5.015 tonnellate (-29,3%) nei confronti della precedente campagna.

Le importazioni di lungo B, pari a 167.697 tonnellate, fanno segnare un increment-



to di 14.527 tonnellate (+9,5%).

Unione europea

A un mese dalla conclusione della campagna 2024/2025 sono state sdoganate nell'UE circa 1.435.000 tonnellate, in

equivalente riso lavorato, in aumento di 17.350,500 tonnellate (+14%) rispetto alla campagna precedente.

Le importazioni di riso semilavorato, circa 439.800 tonnellate, risultano in aumento del 20%, l'import di riso semilavorato e lavorato, circa 987.600 tonnellate, fa segnare un incremento dell'11%.

I principali Paesi membri

importatori risultano essere i Paesi Bassi (234.292 t), la Francia (217.002 t) e il Belgio (172.616 t). Le importazioni di riso semilavorato e lavorato da Cambogia e Myanmar, pari a 471.291 tonnellate, risultano in aumento di 59.021 tonnellate (+14%) rispetto a un anno fa.

Le esportazioni ammontano a quasi 261.300 tonnellate, con un decremento di circa 31.700 tonnellate (-11%) rispetto alla campagna scorsa. Con quasi 95.100 tonnellate, di cui circa il 57% di riso di tipo Japonica, il Regno Unito risulta essere il principale destinatario dell'export UE.

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 29/7/2025

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenza
Sottilino	88.488	81.693	92,32%	6.795
Centurio	24.321	23.279	95,72%	1.042
Altri Tondi	279.513	269.683	96,48%	9.830
TOTALE TONDO	392.322	374.655	95,58%	17.667
Libo e similari	11.341	10.734	94,62%	597
Padano e similari	1.098	785	71,49%	313
Vialone Nano e similari	17.765	14.699	82,74%	3.066
Viarie Medio	51.052	38.574	75,56%	12.478
TOTALE MEDIO	81.258	64.812	79,76%	16.444
Ribò e similari	310.946	258.521	83,14%	52.425
S. Andrea e similari	13.024	11.843	90,93%	1.181
Roma e similari	4.293	3.984	92,80%	309
Ballo e similari	106.365	92.345	86,82%	14.020
Alturino e similari	93.812	81.730	87,12%	12.082
Camoroli e similari	122.077	107.378	87,96%	14.699
Viarie Lungo A	31.280	29.359	93,86%	1.921
TOTALE LUNGO A	681.797	585.180	85,83%	96.617
TOTALE LUNGO B	308.199	294.809	95,62%	13.390
TOTALE GENERALE	1.483.534	1.308.656	88,42%	154.878

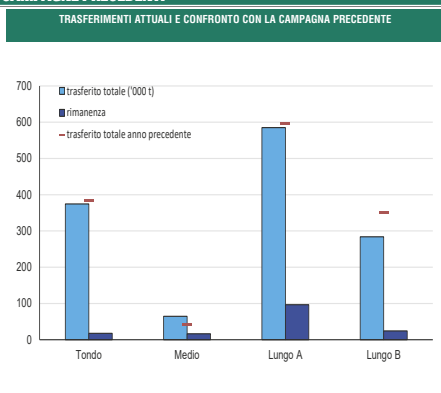
Dati espressi in tonnellate di riso greggio

LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	416.526	384.799	92,38%
Medio	46.897	42.633	90,91%
Lungo A	649.732	596.915	91,87%
Lungo B	360.015	351.082	97,52%
TOTALE	1.473.107	1.375.429	93,37%

2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	315.895	83,67%
Medio	41.668	38.500	92,40%
Lungo A	517.224	458.207	88,78%
Lungo B	360.545	322.974	89,58%
TOTALE	1.296.966	1.136.576	87,63%

2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	387.133	97,53%
Medio	40.224	38.351	95,34%
Lungo A	722.781	671.584	92,92%
Lungo B	346.471	335.189	96,74%
TOTALE	1.506.415	1.432.257	95,08%



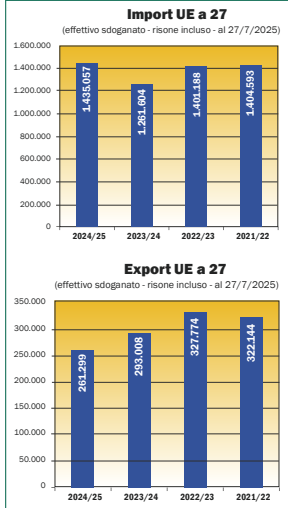
IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDOGANATO
DAL 1/9/2024 AL 27/7/2025

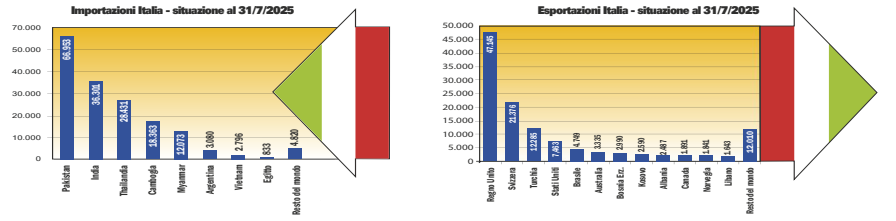
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)

Paesi	Import	Paesi	Export
Paesi Bassi	234.292	Italia	111.254
Francia	217.002	Grecia	38.656
Belgio	172.616	Spagna	30.267
Spagna	160.241	Belgio	21.080
Italia	145.617	Portogallo	14.338
Portogallo	105.598	Paesi Bassi	14.153
Polonia	81.524	Bulgaria	10.314
Germania	66.712	Lituania	6.575
Rep.Ceca	52.040	Germania	3.488
Bulgaria	46.131	Rep.Ceca	2.634
Svezia	35.905	Polonia	2.390
Lituania	19.785	Romania	1.719
Altri UE	97.594	Altri UE	4.421
Totale	1.435.057	Totale	261.299
Rotture di riso	545.238	Rotture di riso	14.485

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA								
Risori	7/7/2025	14/7/2025	21/7/2025	28/7/2025	Min	Max	Min	Max
Centaro	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Omaga-Araldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Crono	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Surrose	315	345	270	300	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Typo Ribe	330	350	330	350	330	350	330	350
Diva PV	330	350	330	350	330	350	330	350
Leonardo-CL007	350	400	350	400	350	400	350	400
S. Andrea e sim.	650	719	650	719	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Typo Baldo	590	640	590	640	590	640	590	640
Typo Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arbore-Volano-CL388	580	700	580	700	530	650	530	650
Camaroli	800	900	800	900	750	850	750	850
Caravaggio e sim.	705	785	705	785	705	785	705	785
Lungo B (1)	500	520	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
(1) nominale								

BORSA DI VERCELLI								
Risori	8/7/25	15/7/25	22/7/25	29/7/25	Min	Max	Min	Max
Selenio	624	672	624	672	624	672	N.Q.	N.Q.
Centaro	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Omaga	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Araldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Diva PV	319	337	319	337	319	337	319	337
CL 007	325	355	325	355	325	355	325	355
Dardo-Ronaldio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Leonardo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Crono e Surrose	300	432	300(1)	432(1)	300(1)	432(1)	300(1)	432(1)
Crono e sim.	700(1)	769(1)	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Gloria	750(1)	769(1)	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo e similari	577	625	577	625	577	625	577	625
Arbore e similari	625(1)	769(1)	625(1)	769(1)	625(1)	769(1)	625(1)	769(1)
Camaroli	808(1)	952(1)	808(1)	952(1)	808(1)	952(1)	756	900
Caravaggio e sim.	673(1)	817(1)	673(1)	817(1)	673(1)	817(1)	625	769
Lungo B	518(1)	528(1)	518(1)	528(1)	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
(1) Valori nominali (2) Scambi limitati								

BORSA DI PAVIA								
Risori	9/7/25	16/7/25	23/7/25	30/7/25	Min	Max	Min	Max
Araldo PV e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Centaro-Ballita-Omega	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	620	670	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Surrose PV-Crono e sim.	290	320	260	290	290	290	290	290
Viadone nano e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Agusto-CL007-Leonardo	335	385	305	355	305	355	305	355
Diva PV e similari	320	350	305	335	305	335	305	335
S. Andrea e similari	600	640	540	580	540	580	540	580
Baldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arbore e similari	600	690	535	625	535	625	535	625
Camaroli	920	960	860	820	860	820	860	820
Similari del Camaroli	800	830	740	770	740	770	740	770
Lungo B	450	500	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
(1) nominale								

BORSA DI MORTARA								
Risori	4/7/25	11/7/25	18/7/25	25/7/25	Min	Max	Min	Max
Araldo PV e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Centaro Ballita	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Omaga CL	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	605	673	605	673	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Crono e similari	335	450	335	450	310	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Viadone Nano e sim.	820	920	820	920	720	820	720	820
S. Andrea e sim.	680	765	680	765	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Gloria	745	765	745	765	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
CL007 - Leonardo e sim.	355	430	355	430	355	400	355	400
Diva PV	335	355	335	355	335	355	335	355
Lungo B	485	525	485	525	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arbore e similari	595	700	595	700	575	680	575	680
Baldo e similari	575	625	575	625	575	625	575	625
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Camaroli	780	880	780	880	780	880	780	880
Caravaggio e sim.	750	800	750	800	750	800	750	800
(1) nominale								

BORSA DI MILANO								
Risori	8/7/25	15/7/25	22/7/25	29/7/25	Min	Max	Min	Max
Arbore e similari	730	800	730	800	730	800	730	800
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo e similari	643	680	643	680	643	680	643	680
Camaroli e similari	830	960	830	960	830	960	830	960
CL007-Leonardo-Agusto	384	450	384	450	384	450	384	450
Diva PV e similari	355	385	355	385	355	385	355	385
Viadone Nano e sim.	700	769	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lungo B	495	525	495	525	495	525	N.Q.	N.Q.
Viadone Nano e sim.	1.052	1.100	1.052	1.100	1.052	1.100	1.052	1.100
Crono e Gruppo medio	372	450	372	450	372	450	372	450
Omaga-Ballita e Centaro	574	575	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Araldo PV e sim.	550	575	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	626	675	626	675	626	675	N.Q.	N.Q.
(1) nominale								

BORSA DI MILANO								
Lavorati	8/7/25	15/7/25	22/7/25	29/7/25	Min	Max	Min	Max
Arbore	2.020	2.080	2.020	2.080	2.020	2.080	2.020	2.080
Baldo	1.810	1.930	1.810	1.930	1.810	1.930	1.810	1.930
Roma	1.720	1.840	1.720	1.840	1.720	1.840	1.720	1.840
Camaroli	2.240	2.450	2.240	2.450	2.240	2.450	2.240	2.450
Rebelle	1.120	1.300	1.120	1.300	1.120	1.300	1.120	1.300
S. Andrea	1.900	2.080	1.900	2.080	1.900	2.080	1.900	2.080
Lungo B	1.330	1.440	1.330	1.440	1.330	1.440	1.330	1.440
Viadone Nano	2.780	2.880	2.780	2.880	2.780	2.880	2.780	2.880
Originario	1.580	1.780	1.580	1.780	1.580	1.780	1.580	1.780
Parbollo-Balio	1.820	1.940	1.820	1.940	1.820	1.940	1.820	1.940
Parbollo-Balio	1.220	1.400	1.220	1.400	1.220	1.400	1.220	1.400
Parbollo Lungo B	1.430	1.540	1.430	1.540	1.430	1.540	1.430	1.540
(1) nominale								

IL RISICOLTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione
c/o Dmedia Group SpA
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039.99.89.1 - fax 039.99.08.028

Direttore responsabile: Giuseppe Pozzi
tel 039.99.89.240 Email: giuseppe.pozzi@netve.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957

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

Pubblicità:
Publinter srl
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039.99.89.1 - fax 039.99.08.028
publinter@netve.it

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

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 22 agosto 2025.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
dalla volontà dell'Editore e della redazione.
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'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: Istat)

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE
24/25 (aggiornamento al 30/4/2025)	104.644	3.309	71.961	163.163	343.017
23/24 (aggiornamento al 30/4/2024)	98.094	5.853	77.369	167.495	348.811
differenza	6.550	-2.544	-5.408	-4.392	-5.794
differenza in %	6,7%	-43,5%	-7,0%	-2,6%	-1,7%
22/23 (aggiornamento al 30/4/2023)	84.786	6.278	65.389	184.087	340.540

Prime 10 destinazioni

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
GERMANIA	96.734	94.245	2.489
FRANCIA	91.555	85.117	6.438
BELGIOLUX	21.803	26.220	-4.417
PAESI BASSI	16.000	25.341	-7.341
REP.CECA	16.309	12.122	4.187
AUSTRIA	15.987	15.803	184
SPAGNA	12.952	17.103	-4.151
POLONIA	12.050	14.796	-2.745
DANIMARCA	6.782	7.396	-614
SVEZIA	6.687	6.077	610

Organizzato da



In collaborazione con



Con il contributo di

CENTRO RICERCHE
REGIONE del VENETOPATROCINIO
REGIONE del VENETO

Con il patrocinio di

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA

La più grande festa da sempre

57^a Fiera del Riso

19 Set 12 Ott

Isola della Scala
Verona

fieradelriso.it



Main sponsor

agsm aim
LE MIGLIORI ENERGIE



nico
accogliamento ospitalità

wolnet
Internet per tutti, ovunque

B BEVANDE VERONA

Partner



GARDEN
FLORIDEA
fiori, piante e fontane

MANIVA

TECH-PA

AST
ARREDI E DECORAZIONI

Gi.Bi

Partner tecnici

AcqueVeronesi
SISTEMI DI IRRIGAZIONE

NUOVO RICE
RISICOLTURA

Media partner

GRUPPO

SPAZIO Visuale
PUBBLICITÀ