

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 struttura le forze 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, stili di vita aperti ad interazioni 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 confrontare con le sfide di una sfera 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 imperversa. Il mondo agricolo 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 235.450 ettari
Incrementi per Lunghi A e Lunghi B
diminuiscono Tondi e Medi*

A pag. 2

All'interno

A Risò, l'ENR racconta il riso

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, condiviso con il Masaif. Qui il 12 settembre verrà presentato in anteprima assoluta il nuovo cortometraggio "Cuc 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 57^ 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.

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

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

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

Sul modello dovranno essere dichiarate le quantità di risone che, vendute o non vendute, alla mezzanotte del 31 Agosto 2025 risultano fisica-

mente 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 attraverso la Vostra casella PEC, alla quale l'Ente Risi ha inviato uno specifico messaggio (modalità più

rapida);

- compilazione via internet attraverso lo sportello virtuale;
- consegna o spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi;

- trasmissione via fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 0161/213209;
- invio, tramite posta elettronica, a richieste@enterisi.it;
- invio, tramite posta elet-

tronica certificata, a centro.operativo@cert.enterisi.it

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

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

Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali



**MBT
LAB**
ANALISI AMBIENTE ALIMENTI

Via dell'artigianato, 28 Novara - www.mbtlab.it - Tel. 0321-697234 - mail: info@mbtlab.it

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 GUIDATAI
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%).

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%
CENTAURO	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%

I problemi del settore sul tavolo di filiera e a Bruxelles

Roberto Magnaghi

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

Per quanto concerne il mercato dell'Unione europea, l'Ente Risi ha organizzato a Bruxelles lo scorso 12 luglio un incontro di rappresentanti del settore di tutti gli 8 Paesi produttori di riso dell'Ue, e sono state passate in rassegna anche nel corso del Tavolo di filiera, sollecitando una pronta azione di tutela.

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 risone dai risicoltori all'industria, registrate 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%

SEGU DI PAG. 1 - COMPETIZIONE SÌ, MA AD ARMPI PAR

Il nostro settore è, però, fortemente condizionato nel suo operato da regole che non dipendono dalla PAC, bensì dalle scelte che l'Ue 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, reciproci 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'umento, ormai senza controllo, delle importazioni avvolte.

Una cosa deve essere chiara: le richieste della filiera risicola non sono dettate da un'ottica protezionistica, ma dall'esigenza ormai non procrastinabile di costruire condizioni e regole di mercato equilibrato 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 di "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 Magnaghi. 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 di "Il riso per un invecchiamento in salute". Al biologo nutrizionista Domenicantonio Galata, toccherà l'intervento su "Riso, la stocata vincente di una dieta nutriente". L'ultimo a intervenire, prima della chiusura, sarà il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natale Bobba, sottosegretario Haxhiaj, 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 RiveCIS, alla piattaforma sperimentale PROMEDRICE e al nuovo Risegno.



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

FABBRICANTE
Aldo Vespucio Trostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Straße 32
83308 Trostberg, Germany
alzchem.com/it



alzchem group
alzchem.com

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 Haxhali, Enrico Cantaluppi

La capacità produttiva delle piante e la fotosintesi

Strutturando 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 ogni anno trasforma circa 115×10^9 tonnellate di carbonio 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 (quelle dei fotoni che colpiscono la superficie) e le trasferiscono di molecola in molecola fino ai centri di reazione per poi "immagazzinare" sotto forma di legami chimici, mentre durante la fase luce-indipendente (o fase scura), il risveglio delle frazioni del carbonio con l'incorporazione dell'anidride carbonica (CO_2) in composti organici. Al termine di questo processo si originaano 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 dalla capacità di trasformare questa energia luminosa in biomassa organica. L'intensità della fotosintesi, che è proporzionale 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

Dal 2002, anno del rilascio della varietà *Kamak*, sono state numerose le varietà similari al *Carnaroli* introdotte in commercio

stessa quali la biomassa vegetale della pianta, il tipo di pigmenti coinvolti, attività enzimatiche e grado di organizzazione dell'apparato fotosintetico.

Nel complesso, fattori interni ed esterni possono giocare un ruolo fondamentale nel risultato finale, ovvero nell'efficienza di trasformazione dell'energia solare in energia di calore (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, influenzando la capacità produttiva. Un indicatore chiave è l'indice di area fogliare (LAI, Leaf Area Index), che misura la superficie fogliare per metro quadrato 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 è propensa a 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 una maggiore biomassa verde e una superficie fogliare molto estesa che, non comparsa, è di conseguenza, una più elevata capacità produttiva perché le foglie superiori ombreggiano quelle inferiori; inoltre, di per sé, una fogliosità elevata contribuisce a trattenere anche una maggiore umidità sotto chioma ed espone maggiormente la pianta agli attacchi fungini e batterici a causa delle gocce d'acqua che si depositano sulla superficie fogliare. Questa esposizione agli attacchi fungini e i 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 sfruttare meglio la luce solare incidente senza 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: crea rapidamente nelle prime fasi coprendo l'area circostante e, nelle fasi successive, mantiene un "portamento" moderatamente foglioso con foglie piuttosto erette fino alla maturità, e assieme a un

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

Durante la cosiddetta "rivoluzione verde", avvenuta nel secondo dopoguerra, furono introdotte numerose innovazioni tecniche in campo agricolo e agroindustriale che riguardavano 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, evenimenti climatici estremi (i tifoni, piogge torrenziali, ecc.) causarono gravi danni alla risicoltura del Sud-Est asiatico. Le perdite di produzione dovute all'allevamento 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 direzionale ha favorito lo sviluppo di varietà con portamento più moderno, una minore capacità di acciottamento 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 tutti i breeders verso la ricerca e la selezione di piante meno "fogliose" e di taglia ridotta, come soluzioni 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 circolazione 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 caratterizzano la risicoltura italiana nella prima metà del XXI secolo (quando ancora si praticava la tecnica del trapianto a manuale). La maggior parte delle varietà italiane attualmente coltivate presentano un modello di pianta che rispecchia i canoni introdotti con la cosiddetta "rivoluzione verde", associata 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 i

crescenti 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" sia nell'altezza di una semente nell'altra, perché da un lato le varietà a taglia molto alta allevano e non sopportano forti concimazioni, 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

Tavella 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 (in %)	Mal del collo (%)	Allevamento (%)
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 (P8) (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

ntuali di macchia e di suscettibilità al mal del collo



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 aggiungeranno sicuramente nei prossimi anni anche nuove varietà dotate di tecnologie Provisat®.

Le varietà simili del Carnaroli sono nella maggior parte dei casi impariante con il Carnaroli stesso, ma presentano generalmente una taglia inferiore rispetto a quest'ultimo, risultando pertanto meno soggette all'allevamento; esse presentano anche spighelette meno aristate o del tutto mistiche. L'abbassamento della taglia e l'eliminazione delle aristote sono stati senza dubbio due caratteri genetici fortemente richiesti fra gli obiettivi principali dei costitutori 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 simili presentano caratteristiche migliorative.

Innegabili, invece, sono i vantaggi pratici nella gestione agronomica dati dall'impiego di varietà tolleranti agli erbicidi rispetto 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 4.785,66 ha (di cui oltre 1/3 circa sono certificati come "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 Leónidas CL (8.093,62 ha) e Caravaggio (4.449,34 ha).

Questi dati ci possono portare a pensare che la varietà Carnaroli, l'unica che secondo il D.lgs. 4 agosto 2011 n. 131 possa fregiarsi della denominazione "classico", sia destinata a ridurre ancora la sua coltivazione o, addirittura, a scomparire nell'arco di alcuni anni; ma sono tuttavia molti gli agricoltori appassionati affezionati a questa varietà storica.

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

così come sono tanti gli chef e gli amanti del buon risotto che apprezzano le qualità e le caratteristiche uniche del Carnaroli. Infatti, nonostante i numerosi simili oggi in commercio, dati alla mano, il "vero" Carnaroli rimane il tenore di superficie coltivato. Per questo anche le varietà ormai può essere considerato quasi un prodotto "di nicchia", se non altro per il fatto che sia così pregiato e prediletto nelle preparazioni dell'altro cibo, 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 Ricerca sul Riso di Ente Nazionale Risi, sono state eseguite e messe a confronto la 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'uno dall'altro. Tutte le varietà hanno subito due interventi di concimazione e coltivazione, il primo in data 19 giugno in dose 90 Kg/ha di azoto totale abbia prodotto persino più di quanto concimato con una dose azotata maggiore (135 kg/ha), risultando anche meno soggetto all'allevamento, per di più, la resa alla lavorazione è stata superiore rispetto al Carnaroli maggiormente concinato e in linea o del tutto paragonabile a quella delle varietà similari, più 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'apprezzamento adiacente al campo prova, dalla varietà Carnaroli che, nelle stesse condizioni pedoclimatiche e seminato nella medesima data, concinato 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 una tecnologia, 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 maggiori produttività, migliore resa alla lavorazione industriale e, soprattutto, minor 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'escissione graduale del prodotto con bassa temperatura (attorno a 48-52°C) con flusso d'aria lento, in modo da ottenere una buona resa alla lavorazione ed esaltare le superiori caratteristiche organolettiche di questa eccellenza della riscoltura italiana.

Questi dati suggeriscono, dunque, come la coltivazione dei Carnaroli richieda soprattutto un moderato apporto azotato: il Carnaroli, con i suoi 80 anni di vita è e rimane una varietà di grande valore, 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 maggiori produttività, migliore resa alla lavorazione industriale e, soprattutto, minor difetti al granello. Occorre, però, intervenire per la raccolta in campo qualche

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"

una dose pari a 90 Kg/ha (distribuiti in due interventi da 45 Kg/ha ciascuno) e una pari a 135 Kg/ha (distribuiti in due interventi da 45 Kg/ha il primo e da 90 Kg/ha il secondo).

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

I dati produttivi e i risultati delle analisi posta raccolta ottenuti sono riportati in Tabella 2 (nella pagina a fianco) con le quali si vede che il Carnaroli concinato con la dose azotata maggiore (135 kg/ha) abbia fornito discreti risultati produttivi rispetto ai simili, nonostante l'impiego di quantitativo di urea inferiore del 30% nei confronti di varietà similari. La resa alla lavorazione in grani interi è risultata inferiore e la percentuale di allevamento decisamente più elevata rispetto alle va-

Denominazione dell'alimento : Riso Carnaroli

Caratteristiche del granello	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Rapporto lungh./largh.	Consistenza (kg/cm ³)	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	0,88	molto estesa
Carnaroli	6,8	3,1	2,2	0,95	molto estesa
Carnevale	6,7	3,0	2,2	1,00	molto estesa
Carneise	6,9	3,1	2,2	0,98	molto estesa
Carneise precoce	6,7	3,1	2,2	0,96	molto estesa
Canly	6,7	3,0	2,2	0,92	molto estesa
Carneiso	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
Kegea	6,6	3,0	2,2	0,92	molto estesa
Leónidas CL	6,9	3,0	2,3	0,99	molto estesa
MZ411	6,8	3,1	2,2	1,07	molto estesa
Possidente	7,0	3,2	2,2	0,88	molto estesa
Shilla	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 biomisure e caratteristiche del granello, 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 granelli macchiati è risultata leggermente inferiore nel Carnaroli rispetto ai similari.

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

Ancora più sorprendenti sono stati i dati ottenuti nell'apprezzamento adiacente al campo prova, dalla varietà Carnaroli che, nelle stesse condizioni pedoclimatiche e seminato nella medesima data, concinato 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 una tecnologia,

mentre 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 maggiori produttività, migliore resa alla lavorazione industriale e, soprattutto, minor 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'escissione graduale del prodotto con bassa temperatura (attorno a 48-52°C) con flusso d'aria lento, in modo da ottenere una buona resa alla lavorazione ed esaltare le superiori caratteristiche organolettiche di questa eccellenza della riscoltura italiana.

Questi dati suggeriscono, dunque, come la coltivazione dei Carnaroli richieda soprattutto un moderato apporto azotato: il Carnaroli, con i suoi 80 anni di vita è e rimane una varietà di grande valore, 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 maggiori produttività, migliore resa alla lavorazione industriale e, soprattutto, minor 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'escissione graduale del prodotto con bassa temperatura (attorno a 48-52°C) con flusso d'aria lento, in modo da ottenere una buona resa alla lavorazione ed esaltare le superiori caratteristiche organolettiche di questa eccellenza della riscoltura italiana.

Utilizzando una tecnologia,

mentre 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 maggiori produttività, migliore resa alla lavorazione industriale e, soprattutto, minor 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'escissione graduale del prodotto con bassa temperatura (attorno a 48-52°C) con flusso d'aria lento, in modo da ottenere una buona resa alla lavorazione ed esaltare le superiori caratteristiche organolettiche di questa eccellenza della riscoltura italiana.

Questi dati suggeriscono, dunque, come la coltivazione dei Carnaroli richieda soprattutto un moderato apporto azotato: il Carnaroli, con i suoi 80 anni di vita è e rimane una varietà di grande valore, 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 maggiori produttività, migliore resa alla lavorazione industriale e, soprattutto, minor 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'escissione graduale del prodotto con bassa temperatura (attorno a 48-52°C) con flusso d'aria lento, in modo da ottenere una buona resa alla lavorazione ed esaltare le superiori caratteristiche organolettiche di questa eccellenza della riscoltura italiana.

Questi dati suggeriscono, dunque, come la coltivazione dei Carnaroli richieda soprattutto un moderato apporto azotato: il Carnaroli, con i suoi 80 anni di vita è e rimane una varietà di grande valore, 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 maggiori produttività, migliore resa alla lavorazione industriale e, soprattutto, minor 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'escissione graduale del prodotto con bassa temperatura (attorno a 48-52°C) con flusso d'aria lento, in modo da ottenere una buona resa alla lavorazione ed esaltare le superiori caratteristiche organolettiche di questa eccellenza della riscoltura italiana.

Questi dati suggeriscono, dunque,



Da 117 anni protagonista nella coltivazione del riso

Migliora la naturale fertilità del terreno

Massima resa ed ottima qualità

Distribuzione tempestiva senza perdite



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 risone 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 rallenty dei trasferimenti rispetto alla campagna precedente (grafico n. 1).

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 dallo sisma.

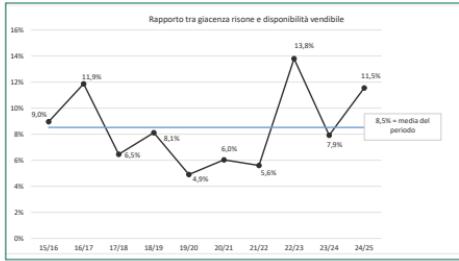
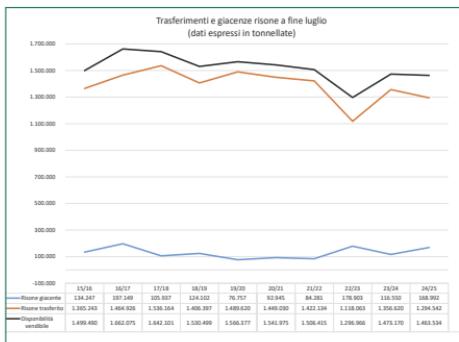
Il grafico n. 3 evidenzia il trend del rapporto tra la giacenza di risone a fine luglio e la disponibilità vendibile del decennio.

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 risone presso i produttori per circa 120.000 tonnellate.

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



alto del decennio e decisamente sopra la media del periodo (8,5%); per-

tanto alla fine della campagna si registrerà un livello degli stock di risone

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 agroalimentari, continuando a sviluppare per offrire servizi di qualità anche alla continua richiesta locale di **Aziende agricole e Riserie**.

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 risicolo nel **monitoraggio della qualità del riso** e dei loro sottoprodoti, 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**

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 contributo 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 Chongqing, nella regione cinese di Hubei, tenutosi dal 10 al 12 giugno scorso. 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 riconosciuto 20 anni di normazioni e tutti i traguardi raggiunti per le metodologie messe a punto, validate e diventate 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.

ISO 5527
Cereals - Vocabulary

ISO 6647-1
Amylose content - reference method

ISO 6647-2
Amylose content - routine method

ISO 20483:2013

Cereals and pulses –
Determination of the nitrogen content and calculation of the crude protein content –
Kjeldahl method

ISO 11746:2020

Rice – Determination of biometric characteristics of kernels

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 method".

Grande enfasi è stata data alla norma relativa alla determinazione dell'amilosi 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 il proficiency test al-

nazione di aggiornarne i dati pre-stazionali. 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 ai partecipanti, ha raccontato l'evoluzione della norma dell'amilosi nel corso dei decenni, le migliorie attuate 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 times 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 20483:2012 "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.

Venne 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 caratterizzazione delle farine di frumento.



Addio al ricercatore Antonio Finassi

Il mondo della riscoltura 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 Scienze Agrarie presso l'Università di Torino con pieni voti, discutendo una tesi sperimentale sul riso serbo del riso. Da lì è partito

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. 0142.80.45.55
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 210 t/s

NUOVO PARAMETRO DI QUALITÀ DELLA GRANELLA CON PERDITE MINIME

Grazie al nuovo cassone circolante 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

Daide 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. La più rappresentativa sarà un grande stand di 200 metri quadrati allestito nel padiglione istituzionale, dove si svolgerà un convegno con il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, sarà visibile 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. Concepito 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 Retratrice 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 tattile 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 risaie italiane. Un'altra area fondamentale dello stand sarà la Spazio Medio di cintura, con un'area di palco, le dwell. Qui, ogni occasione dell'inaugurazione venerdì 12 settembre verrà proiettato in anteprima assoluta il nuovo video educativo per le scuole "Riso 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 celebra il legame tra il riso e la Candidatura UNESCO della Cucina Italiana. Protagonista sarà un grande tavolo didattico, imbandito con piatti simboli 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 con la consulenza del Ministero. Al termine della manifestazione, l'allestimento verrà smontato e riproposto nella hall della Fiera del Riso di Isola della Scala (VR), in programma dal 19 settembre al 12 ottobre 2025, per permettere anche al pubblico del Nord-Est della nostra penisola di vivere questa espe-



AMO LA CUCINA ITALIANA
CANDIDATA A PATRIMONIO UNESCO

rienza. Con la sua partecipazione a Risò, 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 italiana.

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 Representativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'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 avanzati, 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 Amerigo 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

Daide Mantovani

Sarà presentato in anteprima assoluta venerdì 12 settembre, all'interno dello stand dell'Ente Nazionale Risi al festival Risò 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 divulgazione sul mondo del riso, richiedendone copia all'ufficio Comunicazione ed eventi dell'Ente Nazionale Risi. Inoltre, anche con l'offerta formale della Sala Didattica del Riso italiano presso il Centro Ricerche sul Riso di Castel d'Aogna.

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 video-gioco e videochat, i protagonisti esplorano la storia e la cottivazione del riso, guidati dalla simpatica interaggenza di Chicca e le sue amiche, Donatella e Lucia. La storia racconta una storia avvincente di crescita, avventura e, grazie a oggetti magici, intraprendendo 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. Donatella e Lucia, oltre alla proiezione in anteprima, 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'area allestita nella hall della Fiera del Riso di Isola della Scala (VR).

ELETROLEO

di Giglio Leonardo

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

RACE
Motors

DIAGR
TEXAGRI
AGRI

DIMSPORT

OPTIMA
BATTERIES
THE ULTIMATE POWER SOURCE

RAPID

**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



LA MANIFESTAZIONE Quest'anno è in programma dal 19 settembre al 12 ottobre a Isola della Scala (VR)

Fiera del Riso 2025: ancora più grande

Durante la kermesse, verranno presentati i nuovi risultati della ricerca dell'Osservatorio sui Consumi del Riso

Torna a Isola della Scala la manifestazione che celebra l'«oro bianco» della pianura veronese: la Fiera del Riso, giunta alla sua 57^a 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.

Protagonista assoluto sarà come sempre il Riso Nano Vialone Veronese IGP, prima varietà in Europa ad aver ottenuto l'indicazione geografica protetta. «Il rinnovamento del format era ormai indifferibile» - spiega Roberto Venturi, amministratore unico di Etere Fiera - e quest'anno abbiamo scelto di puntare su un'esperienza più culturale, legata alla conoscenza del riso».

Padiglioni climatizzati dedicati alla tradizione, al ter-



ritorio e all'internazionalizzazione saranno collegati a una nuova galleria espositiva che darà spazio ad artigiani e produttori.

La Fiera, situata a soli 20 km dal centro di Verona, ogni sera sarà animata da musica live, spettacoli e concerti. Novità di quest'anno: un'area esterna con palco e bar dedicata ai giovani, e un grande luna park all'interno del Parco del Riso.

Spazio anche alla formazione: nel weekend, gli studenti dell'ENAIQ gestiscono il ristorante "Taste of Earth". In settimana, la stessa area ospiterà i concorsi storici Chicco d'Oro e Palio delle Contrade, insieme a cene d'autore con chef noti come Giorgione, Igles Corelli e Marcantonio Sagramoso, oltre a incontri culturali e focus sul mondo agroalimentare.

Sempre più attenta all'in-

clusività, la Fiera conferma la collaborazione con AIC - Associazione Italiana Celiachia, che per il secondo anno consecutivo supporta la manifestazione per garantire anche ai visitatori celiaci sicurezza e qualità. Saranno presenti stand confezionati AIC e oltre 50 ricette a base di riso, per tutti i gusti e tutte le tasche.

Non mancherà l'approfondimento scientifico, do-

po la presentazione

dell'Osservatorio sui Consumi del Riso al G7 dell'Agricoltura 2024 a Ortigia, la partnership con il Ministero dell'Agricoltura, l'Ente Nazionale Risi e il Consorzio di Tutela del Riso Nano Vialone Veronese IGP proseguirà. Il riso veronese è stato protagonista anche in convegni internazionali, come l'arrivo della nave Amerigo Vespucci a Trieste per la Festa della Marina italiana dello scorso 10 giugno, dove è stato servito come simbolo dell'eccellenza agroalimentare italiana. In Fiera verranno presentati i nuovi dati aggiornati dell'Osservatorio, che offriranno una fotografia attuale dell'approccio dei consumatori italiani al riso, tra tradizione, innovazione e sostenibilità.

Prosegue anche la promozione nazionale e internazionale del prodotto attraverso la partecipazione a RISO - il Festival del Riso di Vercelli, dove sarà portata l'esperienza della Fiera per valorizzare ulteriormente il Riso Nano Vialone Ve-

ronese IGP e le sue radici. Elemento centrale dell'edizione 2025 sarà anche l'allestimento che celebra il riso italiano all'interno della candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale UNESCO, ospitato nella hall della Fiera. Inoltre, convezioni ed eventi dell'Ente Nazionale Risi, Massaf ed Etere Fiera, guiderà il pubblico tra piatti regionali e tradizioni culinarie che raccontano il valore culturale del cibo in Italia. La cucina italiana non è solo un insieme di ricette: è un patrimonio di gesti, riti, convivialità e attenzione al territorio.

Infine, tra gli eventi colaterali, tornano le visite guidate nel territorio a cura dell'associazione El Fontanil, eventi culturali firmate dall'Associazione Antiche Contrade per riscoprire le bellezze rurali e il legame tra riso, tradizione e comunità, laboratori dedicati e tanto altro. Tutti i dettagli su: www.fieradelriso.it

Bloc notes

di Simone Silvestri

Nematode galligeno del riso, cosa dice il Regolamento Uso

Il Meloidogyne graminicola (Golden & Birchfield), un nematode galligeno del riso, è oggetto del Regolamento della Commissione numero 2025/1076 che ne segnala la presenza solo in Italia.

Le misure adottate sono di dimostrate efficaci nel prevenire l'ingresso, lo spostamento, la diffusione, la moltiplicazione e il rilascio nel territorio dell'Unione dell'organismo nocivo specificato, in quanto non è stato rilevato in alcuna zona dell'Unione diversa da quella in cui era già presente al momento dell'entrata in vigore

del regolamento di esecuzione (UE) 2022/1372.

Le indagini effettuate dalle autorità italiane nelle zone di contenimento hanno dimostrato che la popolazione dell'organismo nocivo specificato è notevolmente diminuita nel corso del secondo anno successivo a quello di entrata in vigore del regolamento di esecuzione (UE) 2022/1372. La sua presenza richiede tuttavia sforzi costanti per garantire che l'incipiente diminuzione delle popolazioni dell'organismo nocivo specificato continui in futuro.

Alla luce di tali risultati, si è deciso di prorogare le misure di

cuoi al regolamento di esecuzione (UE) 2022/1372 di un altro anno fino al 30 giugno 2026. Ciò consentirà una valutazione più approfondita degli effetti delle misure sulle popolazioni dell'organismo nocivo specificato presenti nel territorio dell'Unione. Tale valutazione permetterà di determinare se le misure temporanee di cui al regolamento (UE) 2022/1372 siano sufficientemente efficaci o richiedano un'ulteriore revisione.

Bioterreno, col PNRR più fondi e nuovi incentivi

Il bioterreno conferma la sua centralità nella strategia di decar-

bonizzazione. Con la quinta revisione del PNRR e ulteriori 640 milioni di euro disponibili, il settore potrà finanziare impianti già in gradatoria e avviare nuovi progetti. Il bioterreno contribuisce alla diversificazione energetica e rappresenta una leva per ridurre la dipendenza dalle fonti fossili.

Nitrato, Confagricoltura con PA-CO-CECA, serve realismo

Il tema della diretta Nitrati torna al centro del dibattito europeo. Il CO-PA-CO-CECA, ha richiesto che le nuove norme devono essere compatibili con le condizioni reali dei territori agricoli, evitando obblighi troppo rigidi e difficilmente applicabili. La sostenibilità ambientale deve andare di pari passo con la sostenibilità economica delle aziende agricole. In-

somma, la revisione europea non deve penalizzare le imprese agricole.

Produzione Integrata: prospette e opportunità per la qualità certificata

Il Ministero ha prorogato i termini per le domande di adesione al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNP1), consentendo agli agricoltori di certificare pratiche virtuose con più tempo a disposizione. Il marchio SQNP1 è sempre più apprezzato anche sui mercati esteri e permette di attestare la sostenibilità ambientale dei processi produttivi. Riduzione dei fitofarmaci, tecniche agronomiche avanzate e tutela della biodiversità sono i cardini di questa certificazione.

Il bioterreno ha dimostrato di essere realmente un settore di qualità, con una produzione di qualità certificata che ha conquistato mercati internazionali. La certificazione SQNP1 è un simbolo di qualità e sostenibilità che riconosce le buone pratiche agricole e le aziende che le adottano. La certificazione SQNP1 è un simbolo di qualità e sostenibilità che riconosce le buone pratiche agricole e le aziende che le adottano.

Servizio rese c/o Sala Contrattazione

Indirizzo Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 27106 Torino
Città 27106 Torino
Orari Venerdì 8.30-12.30

Servizio Ufficio di Oristano

Indirizzo Via Enrico Mattei, 92 - 09170 Oristano
Città 09170 Oristano
Orario Lun-Ven: 8.30-12.30

Servizi di assistenza tecnica

Indirizzo Via Enrico Mattei, 92 - 09170 Oristano
Città 09170 Oristano
Orario Lun-Ven: 8.30-12.30

Servizi di assistenza tecnica

Indirizzo Via Nazionale Sava, 9 - 33016 San Daniele del Friuli (UD)
Città 33016 San Daniele del Friuli (UD)
Orario Lun-Ven: 8.30-12.30

Servizi di assistenza tecnica

Indirizzo Via Nazionale Sava, 9 - 33016 San Daniele del Friuli (UD)
Città 33016 San Daniele del Friuli (UD)
Orario Lun-Ven: 8.30-12.30

IL TROVAUFFICIO



Servizio di assistenza tecnica

Indirizzo Servizio di assistenza tecnica

2401 07 24 008 Ente Nazionale Risi

237 33 24 008 Ente Nazionale Risi

303 00 25 200 Ente Nazionale Risi

324 00 25 100 Ente Nazionale Risi

320 00 25 300 Ente Nazionale Risi

320 00 25 304 Lazio Centrovalle

Indirizzo delle Sedi

2012 07 24 008 Ente Nazionale Risi

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

Paoletta Picco

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 matiere prima di qualità, gusto e saper cucinare capiscono e scoprono emozioni attraverso i piatti e dove chiunque può sentirsi a casa ma accotto con un servizio eccellente».

Bene, nel lontano 1987, dopo essere stato preso in gestione, il locale in cui insiste il 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, alleve 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 è attenzione ai più piccoli dettagli. Una filosofia all'apparenza semplice, ma che richiede tanto studio, tanta passione, soprattutto tanta lavorazione. Un risultato di trasformazione che, in quasi quarant'anni di storia (a partire 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 intercetta 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».

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

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

Chi è

Nicola Portinari, vicentino, classe 1964, chef del ristorante La Peca (il termine in dialetto veneziano significa «impronta»), con il desiderio e l'obiettivo di lasciare un segno nella gastronomia italiana.

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 vegetariana e sostenibile è particolarmente apprezzata e viene adattata alle esigenze dei clienti, anche in viveri vegetali?

«Si posso dire con orgoglio che la ricerca continua di sostenibilità e 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 cotto 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

di La Peca. 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 due Stelle Michelin. Nel 2004, al ristorante Pueriugi, vince il premio di migliore cuochiccia dell'anno dalla Guida dell'Espresso e inizia l'attività di docenze nel campo della pasticceria presso la scuola Alma di Colorno. 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 guidata da Pierluigi, che vanta una varietà di 1.900 etichette italiane e straniere e una carta dei distillati con 300 referenze,

viene riconosciuta da la Guida de L'Espresso con il premio di «Cantina dell'Anno».

La Peca prevede uno o più risotti. Di solito cambiano le ricette a seconda della stagionalità degli ingredienti vegetali ma siamo aperti a ricette che vedono il riso abbinato 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 (dallo olio dipende la scelta del tipo di risotto da eseguire) oppure con pochissimo burro».

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

«Credo 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 funziona regala un'atmosfera di convivialità diversa e più intima».

Che varietà di riso usa?

«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

espressamente vicentino.

Lo amo e lo uso?

«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 rassurante 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 nel cui utilizzo tenevo germe. Anche oggi continuo a usare le ricette e infatti impiego 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 usa?

«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, 10 peperoni gialli, 10 peperoni gialli di marasca e cranberry, 5 g di gel crema fredda, 250 g di stracchino, 1 lime, polvere di curry q.b., 200 g di mandorle pelate, 1 carota, 1 sedano, 1 cipolla, panca 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 setacciarli il composto. Unire una parte di bisque a una parte d'acqua di peperoni in ugual peso.

Per la cialda al curry: frullare lo stracchino con la panna sino a ottenere una crema liscia cui aggiungere lime e curry aggiustati di sale e pepe affumicato.

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

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

Per il risotto: tostare il riso con poco olio EVO, bagnarne con vino bianco secco e prosciutto cotto, turna con il brodo. Mantecare il risotto con olio e burro, aggiustare di sale e pepe affumicato.

Disposizione

Impiattare il risotto: adagiare la cialda al curry sopra al risotto. Si faranno degli spumoni di ricotta 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.

Tornando a ciò che diceva sulla costanza e la tenuta del prodotto, crede 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'90% delle scorte finali globali, in parte a causa dei programmi governativi di stoccataggio.

Per quanto riguarda il commercio mondiale di riso, nell'anno solare 2026 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.

RAVARO

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 risulta non quotata gran parte delle tipologie di riso e le poche quotazioni disponibili risultano invariato o 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 12.180 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, i interessi a 68.521 tonnellate che rappresentano il 56% del totale.

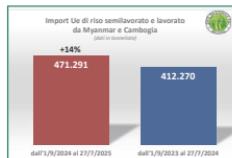
In base alle dichiarazioni Infrastat, a fine aprile le consegne verso gli Stati dell'Unione europea risultavano in calo di 5.794 tonnellate (-1,7%) rispetto alla precedente campagna. Sono state esportate complessivamente 343.017 tonnellate, in equivalente lavorato, di cui 104.644 di riso tondo che è 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 precedente, rappresentano il 36,6% 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 incremen-



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 lavorato, in aumento di quasi 173.500 tonnellate (+14%) rispetto alla campagna precedente. Le importazioni di riso semilavorato e lavorato, circa 439.800 tonnellate, risultano in aumento del 20%, l'import di riso semilavorato/lavorato, circa 987.600 tonnellate, ha segnato un incremento dell'11%.

I principali Paesi membri

importatori risultano essere i Paesi Bassi (23.292 t), la Francia (21.002 t) e il Belgio (17.261 t). Le importazioni di riso semilavorato/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 261.130 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	Rimanenze
Grano	88.488	81.693	92,32%	6.795
Centauri	24.321	23.279	95,72%	1.042
Alt. Tondi	279.513	269.683	96,48%	9.830
TOTALE TONDO	392.322	374.655	95,50%	17.167
Lido e similari	11.341	10.754	94,82%	587
Piatto e similari	1.198	785	71,49%	413
Varie forme e similari	17.655	14.959	82,34%	3.095
Varie M. e similari	51.092	38.574	75,56%	12.478
TOTALE MEDIO	81.256	64.812	79,76%	16.444
Riso 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
Baldo e similari	106.365	92.345	86,82%	14.020
Arborio e similari	93.812	81.730	87,12%	12.082
Coppa e similari	122.777	107.243	87,36%	14.599
Varie Lunghe	31.260	26.369	83,86%	1.921
TOTALE LUNGO A	581.797	585.168	85,83%	95.637
TOTALE LUNGO B	308.158	264.029	82,17%	24.130
TOTALE GENERALE	1.483.534	1.308.656	89,42%	154.878

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

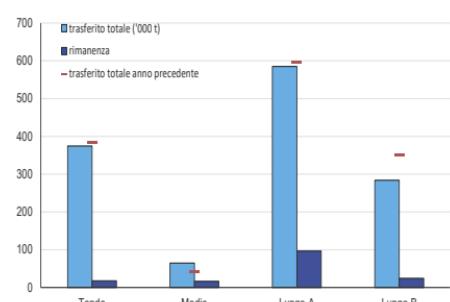
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	416.526	384.799	92,38%
Medio	46.897	42.833	90,91%
Lungo A	649.732	596.915	91,87%
Lungo B	360.015	351.082	97,52%
TOTALE	1.473.170	1.375.429	93,37%

2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	315.895	83,67%
Medio	41.658	38.500	92,40%
Lungo A	517.224	459.207	88,78%
Lungo B	360.545	322.974	89,58%
TOTALE	1.296.956	1.136.576	87,93%

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	95,86%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



IMPORT & EXPORT UE

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

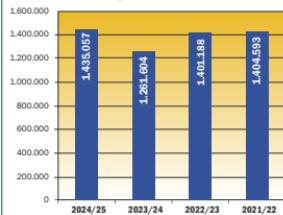
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)

Paesi	Import	Paesi	Export
Paesi Bassi	234.992	Italia	111.254
Francia	217.002	Grecia	38.656
Belgio	172.616	Spagna	30.267
Italia	145.617	Belgio	21.080
Portogallo	105.598	Portogallo	14.388
Polonia	81.524	Paesi Bassi	14.153
Germania	66.712	Bulgaria	10.314
Rep.Ceca	52.040	Lituania	6.575
Bulgaria	46.131	Germania	3.488
Svezia	35.905	Rep.Ceca	2.634
Lituania	19.785	Polonia	2.390
Altri Ue	97.594	Romania	1.719
Totale	1.435.057	Totale	261.290
Rottura di riso	545.298	Rottura di riso	14.485

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI

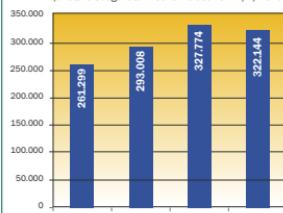
Import UE a 27

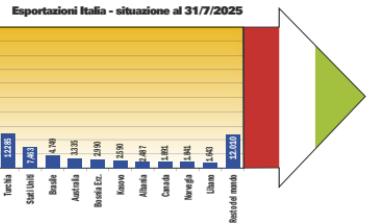
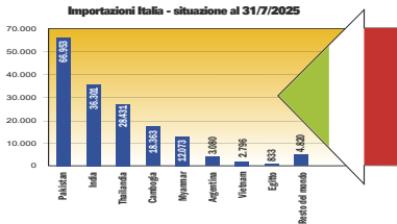
(effettivo sdoganato - risone incluso - al 27/7/2025)



Export UE a 27

(effettivo sdoganato - risone incluso - al 27/7/2025)





PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA

Risoni	7/7/2025	14/7/2025	21/7/2025	28/7/2025	2/8/2025
	Min Max				
Centauri	N.O. N.O.				
Omega-Aralido	N.O. N.O.				
Selenio	N.O. N.O.				
Crono	N.O. N.O.				
Sunrose	315 345	270 300	300 N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Tipo Ribe	330 350	330 350	350 330	350 330	350 330
Diva PV	330 350	330 350	330 350	330 350	330 350
Leonardo-CL007	350 400	350 400	350 400	350 400	350 400
S. Andrea e sim.	650 719	650 719	650 719	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Tipo Baldi	590 640	590 640	590 640	590 640	590 640
Tipo Roma	N.O. N.O.				
Arbore-Volano-CL88	580 700	580 700	580 700	580 700	580 700
Cannaroli	800 900	800 900	900 750	850 750	850 750
Caravaggio e sim.	705 785	705 785	705 785	705 785	705 785
Lungo B (1)	500 520	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.

(1) nominale

BORSA DI MORTARA

Risoni	4/7/25	11/7/25	18/7/25	25/7/25
	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max
Aralido PV e sim.	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Centauri	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Omega CL	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Selenio	605 673	605 673	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Crono e simili	335 450	335 450	350 450	350 450
Vulano Nano e sim.	820 920	820 920	820 920	820 920
S. Andrea e sim.	680 765	680 765	765 765	765 765
Gloria	745 765	745 765	765 765	765 765
CL007 - Leonardi e sim.	350 435	350 435	430 435	430 435
Diva PV	335 355	335 355	355 355	355 355
Lungo B	485 525	485 525	525 525	525 525
Arbore e simili	595 700	595 700	700 700	700 700
Baldi e simili	575 625	575 625	625 625	625 625
Roma e simili	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Cannaroli	780 880	780 880	880 880	880 880
Caravaggio e sim.	750 800	750 800	800 800	800 800

La Commissione prezzi non si riferisce

(1) nominale

BORSA DI MILANO

Risoni	8/7/25 (1)	15/7/25 (1)	22/7/25 (1)	29/7/25 (1)
	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max
Arboreo e simili	730 800	730 800	730 800	730 800
Roma e simili	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Baldi e simili	643 680	643 680	643 680	643 680
Cannaroli e simili	830 960	830 960	960 960	960 960
CL007-Leonardo-Augusto	384 450	384 450	450 450	450 450
Diva PV e simili	355 385	355 385	385 385	385 385
S. Andrea e simili	709 769	709 769	769 769	769 769
Lungo B	495 525	495 525	525 525	525 525
Vulano Nano e sim.	1.020 1.052	1.020 1.052	1.052 1.052	1.052 1.052
Crono e Gruppo medico	372 450	372 450	450 450	450 450
Omega-Balla e Centauri	574 575	574 575	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Aralido PV e sim.	550 575	550 575	N.O. N.O.	N.O. N.O.
Selenio	626 675	626 675	675 675	675 675

(1) nominale

IL RISICOLTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione

o/le Dmedia Group SpA

Monte Basso 11 - via Campi 294

tel. 039.99.00.21 - fax 039.99.00.028

Direttore responsabile: Giuseppe Piroli

Tel. 039.99.00.216 - Email: giuseppe.piroli@netweiss.it

Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 28/05/1987

Editore: Dmedia Group SpA

Progettazione: Ente Nazionale Ris

Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Pubblicità:

Publitalia S.p.A.

Merente (I-CL) - via Campi 29/21,

tel (039) 99.00.1 - fax (039) 99.00.028

publitalia@netweiss.it

Stampa e Distribuzione

Cisca S.p.A.

Via S. Michele 36

45200 Villanova del Ghebbo (RO)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Gli eventuali rinvii nella distribuzione sono indipendenti dalla volontà dell'Editore e della redazione.

I dati personali acquisiti sono trattati in base alla legge 196/2003.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 agosto 2025.

Organizzato da



In collaborazione con



Con il contributo di



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
sabotinico collections

wolnet
Internet per tutti, ovunque

B BEVANDE VERONA



GARDEN & FLORIDEA
fiori, piante e floristica

Acqua Minerale Alcalina
MANIVA

TECH-PA srl
SISTEMI DI DECORAZIONI

AST
SISTEMI DI DECORAZIONI

Gi.Bi
Veronesi

Acque Veronesi
SISTEMI DI DECORAZIONI

INTERNAZIONALE S.p.A.

Mario BRUNO

SPAZIO VISIBLE
PUBBLICITÀ

Partner tecnici

Media partner