Anno LXVII - n. 9 Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Postale - 70% - LO/MI - DL 353/2003 Conv.L. 46/2004 Art. 1 C DCB Milano Ottobre 2025

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

www.enterisi.it

VERCELLI Gli otto Paesi produttori di riso sono pronti a far valere le loro ragioni sui tavoli di Bruxelles

A Risò è nata un'alleanza europea

Lollobrigida: «Abbiamo il dovere di difendere agricoltori e consumatori e pretendere reciprocità»

Un'allenza tra i Paesi europei produttori di riso per difendere chi lo coltiva, ma anche chi lo consuma. Il patto è stato fortemente voluto dal ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida che ha radunato a Vercelli, in occasione di Risò, il primo Festival internazionale del Riso, i ministri e i rappresentanti dei Paesi europei produttori di riso: Francia, Spagna, Romania, Bulgaria, Ungheria, Portogallo e Grecia a cui si è unita Malta.

«Ci vuole un coordinamento tra nazioni interessate alla difesa del riso - ha sostenuto Lollobrigida - mettere insieme gli otto Paesi europei produttori in modo che i governi convincano la Commissione a cambiare indirizzo, a ragionare su quelli che erano gli obiettivi strategici dei Trattati di Roma, garantire prosperità e pace ai nostri popoli. Questo è l'obiettivo della Ue. Abbiamo avversari commerciali e anche produttivi nel resto del mondo, e su questo ci dobbiamo organizzare, concentrare. Ma, allo stesso tempo, dobbiamo pretendere anche rispetto con regole di reciprocità che garantiscano i nostri produttori, il nostro mondo del lavoro e il nostro modo di vivere».

Un invito che è stato ben accolto dai suoi colleghi europei che ne hanno condiviso le analisi e le proposte di soluzione messe in campo anche dall'Ente Nazionale Risi su diverse problematiche, dall'introduzione della clausola di salvaguardia automatica all'applicazione del principio di reciprocità, dalla promozione del prodotto di alta qualità qual è il riso europeo, fino a una PAC che garantisca risorse finanziarie adeguate per affrontare sfide sempre crescenti.

Alle pag. 2-5

Ecco tutto quello che si deve fare

Natalia Bobba

L'aumento della superficie coltivata a riso nell'Unione europea potrebbe penalizzare i produttori europei. Questo certamente non per un calo dei consumi, ma perché il nostro settore si deve confrontare con la concorrenza del prodotto di importazione, avvantaggiata da un sistema daziario che non protegge più la produzione comunitaria. Abbiamo tollerato questo sistema perché negli ultimi anni la situazione climatica ha limitato la nostra capacità produttiva, ma ora occorre reagire.

Stiamo assistendo in questi ultimi dieci anni a un flusso di importazioni di riso sfuso nell'Ue più che raddoppiato. È ancora più allarmante è la situazione dell'import nell'Ue di riso confezionato: le importazioni sono addirittura triplicate con inevitabili danni per il settore della trasformazione europea ma anche per il comparto produttivo.

Quanto sopra si verifica perché i dazi della tariffa doganale comune sono stati fissati nel 2004 e hanno perso di efficacia con il variare dei prezzi del riso importato; motivo per cui andrebbero urgentemente revisionati.

Come possiamo competere e produrre mantenendo gli elevati standard qualitativi e di sicurezza richiesti in Europa, a fronte degli elevati costi produttivi dovuti anche, ma non solo, ai costi delle materie prime necessarie per coltivare e trasformare?

Non va dimenticato che il 60% del riso di importazione che ora entra nell'Ue proviene da Paesi con i quali l'Unione europea ha siglato accordi, Paesi esportatori di riso che rientrano nell'ambito del regime EBA (Everything But Arms), i quali sono esentati da dazi.

Le massicce importazioni (oltre 500.000 tonnellate) dai PMA (Paesi Meno Avanzati), come Cambogia e Myanmar, le cui agevolazioni tariffarie sono state stabilite per alleviare i problemi di povertà di tali Paesi, in realtà non sono servite a migliorare le loro condizioni, tant'è che permangono: dittature militari e violazione dei diritti umani, sociali, dei lavoratori. Ci vorranno diversi anni prima che Cambogia e Myanmar possano uscire dalla lista dei PMA e il nostro settore ha bisogno di un sistema di difesa certo e tempestivo.

Posso affermare che una "clausola di salvaguardia automatica specifica per il riso importato dai PMA" che il nostro settore sta chiedendo da tempo, possa rappresentare la soluzione del problema. Tale clausola, da attivare al superamento di una determinata soglia di importazione, permetterà il ripristino dei dazi per un periodo sufficiente a riequilibrare il mercato.

Chiediamo poi il rispetto del principio della Reciprocità. I prodotti alimentari europei sono caratterizzati da un elevato standard riconosciuto a livello globale e sono sinonimo di sicurezza, nutrimento e qualità elevata. Questo è il risultato di anni di politiche dell'Unione Europea volte a proteggere il consumatore. Le strategie comunitarie come il Green Deal hanno spinto i produttori a compiere, sì, grandi passi in avanti verso politiche sostenibili, ma a quale elevato prezzo! Situazioni estreme non sono, però, più possibili e soprattutto non si può pensare di realizzare un cambiamento se non facciamo in modo che anche il resto del mondo cambi insieme a noi.

SEGUE A PAG. 5

All'interno

Open Day al Centro Ricerche sul Riso

L'Open Day 2025 del Centro Ricerche sul Riso si è caratterizzato per una riflessione sulla qualità del riso italiano. Lo scorso 11 settembre, infatti, ha ospitato a Castello d'Agogna il convegno "Il riso italiano: un'eccellenza e non una commodity" (*nella foto*) che ha spinto a riflettere sulle caratteristiche peculiari del riso italiano che ne determinano l'eccellenza e l'unicità nel panorama europeo e internazionale.

E' stata anche l'occasione per osservare in prima persona le novità varietali in campo (con ciclo precoce e medio-tardivo) incluse nella prova della Rete di Prove Varietali Riso.

A pag. 7

Ecco EU-RICE, un network per migliorare il settore risicolo

È stato inaugurato il primo network destinato ai ricercatori europei sul riso volto a creare una rete di collaborazioni multidisciplinari per rafforzare la ricerca su temi legati alla qualità, alla produttività e alla sostenibilità della produzione di riso. L'iniziativa, ideata e organizzata dal professor Aldo Ferrero dell'Università degli Studi di Torino, ha visto la presenza di ricercatori di università e istituti di ricerca di tutta Europa, impegnati da anni nello studio del riso.

A pag. 6

AVVISO PER I RISICOLTORI
Questo numero contiene il modello per la denuncia di produzione del risone raccolto nella campagna in corso

Il modello di comunicazione di fine vendita è scaricabile dal sito, oltre che essere disponibile presso le Sezioni Provinciali dell'Ente

Sul foglio contenente il vostro indirizzo troverete il modello di denuncia da presentare entro il **10 novembre 2025** a norma della legge istitutiva dell'Ente Nazionale Risi e della normativa dell'Unione europea vigente.

La presentazione della denuncia di produzione dopo il 10 novembre comporterà l'esclusione dall'Albo dei risicoltori che hanno aderito al sistema di tracciabilità varietale del riso "classico" e, conseguentemente, verrà tolta d'ufficio l'indicazione "classico" a tutte le varietà dichiarate come tali.

Si ricorda che ai sensi del D.M. 18 luglio 2018 tutti i produttori di risone biologico sono obbligati a dichiarare le produzioni distinte tra convenzionali, biologiche e in conversione ad agricoltura biologica, nonché il proprio Organismo di Controllo.

La compilazione della denuncia di produzione potrà avvenire:

- **attraverso la vostra casella PEC**, a cui è stato inviato uno specifico messaggio
- via internet attraverso lo **sportello virtuale** dell'Ente Nazionale Risi.

L'invio della denuncia di produzione potrà essere effettuato con una delle seguenti modalità:

- 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 elettronica certificata, a centro.operativo@cert.enterisi.it

Nel caso in cui si intenda dichiarare varietà a "classico", la denuncia non potrà essere presentata per posta elettronica ordinaria.

Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali

Il proclama lanciato dal Ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida, è un invito anche per la Commissione europea: «Difendiamo agricoltori, varietà, sovranità alimentare e identità»

L'EVENTO Grande successo per la prima edizione di Risò, il Festival interna

A Risò, i Paesi produttori sig

Erano presenti ministri e rappresentanti di Francia, Spagna, Romania, Bulg

Davanti alla basilica di Sant'Andrea a Vercelli è nata l'Alleanza europea per la qualità del riso. E' proprio in occasione dei tre giorni di Risò, il Festival internazionale del Riso svoltosi dal 12 al 14 settembre, che il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida, è riuscito a costruire con i suoi colleghi dei Paesi europei produttori di riso un'alleanza per la qualità del riso che ha così qualificato su X: «difendiamo agricoltori, varietà, sovranità alimentare e identità».

All'inaugurazione di Risò, svoltasi proprio sul sagrato della basilica, quasi "immersi in risaia", visto che per l'occasione l'Ente Nazionale Risi ha allestito sette piccole risaie con le piante fiorenti delle sette varietà classiche della risicoltura italiana, Carnaroli, Arborio, Roma, Baldo, Vialone nano, S. Andrea e Ribe, il ministro è stato chiaro: «Ci vuole un coordinamento tra nazioni interessate alla difesa del riso - ha sostenuto - mettere insieme gli otto Paesi europei produttori in modo che i governi convincano la Commissione a cambiare indirizzo, a ragionare su quelli che erano gli obiettivi strategici dei Trattati di Roma, garantire prosperità e pace ai nostri popoli. Questo è l'obiettivo della Ue. Abbiamo avversari commerciali e anche produttivi nel resto del mondo, e su questo ci dobbiamo organizzare, concentrare. Ma, allo stesso tempo, dobbiamo pretendere anche rispetto con regole di reciprocità che garantiscano i nostri produttori, il nostro mondo del lavoro e il nostro modo di vivere».

Un invito che è stato accolto dai ministri e dai rappresentanti dei Paesi europei produttori di riso presenti all'incontro, Francia, Spagna, Romania, Bulgaria, Ungheria, Portogallo e Grecia a cui si è unita Malta.

Molte le questioni sul tappeto che devono essere affrontate da Bruxelles sul fronte dell'importazione e dell'esportazione di riso, come l'applicazione del principio di reciprocità e l'aumento delle esportazioni verso Paesi non produttori che apprezzano prodotti di alta qualità. A livello europeo, inoltre, si dovrebbe prestare maggiore attenzione ai nuovi metodi scientifici per migliorare la produzione di riso. Inoltre, è necessario che la PAC post-2027 sia dotata di risorse finanziarie adeguate, per una PAC forte e indipendente, che consenta di fornire ai nostri agricoltori il supporto di cui hanno bisogno e di affrontare sfide sempre crescenti.

Tenendo conto del ruolo chiave del settore del riso e della serie di sfide che attualmente deve affrontare in ambito commerciale, ecco, dunque, che gli otto Paesi produttori di riso dell'UE hanno concordato sulla necessità di istituire un'alleanza tra loro - "EU-Rice" - che, con una presidenza annuale a rotazione tra i suoi membri, dovrà riunirsi regolarmente come

IL CONVEGNO Al Teatro civico ministri e rappresentanti dei Paesi produttori di riso hanno presentato le loro richieste alla Commissione europea

Clausola di salvaguardia automatica, reciprocità ed etichettatura

"The future of Eu rice sector: a common strategy", è il titolo del convegno svoltosi al teatro civico di Vercelli, organizzato dal ministero dell'Agricoltura e dall'Ente Nazionale Risi, che ha inaugurato Risò e che ha visto la partecipazione, oltre al ministro Francesco Lollobrigida, dei suoi colleghi e dei rappresentanti dei Paesi europei produttori di riso, Francia, Spagna, Romania, Bulgaria, Ungheria, Portogallo e Grecia a cui si è unita Malta.

«Dobbiamo proteggere il valore della qualità del nostro riso - ha esordito Lollobrigida - Siamo qui per costruire fondamentali sinergie che ci permettano di coinvolgere l'Unione europea e dare garanzie in termini di sicurezza alimentare. Rischiamo l'invasione di riso di bassa qualità».

Si prevede che le importazioni dell'UE da Paesi terzi raggiungeranno 1,5 milioni di tonnellate, principalmente da India e Pakistan e dai Paesi EBA ("Everything But Arms") - principalmente Myanmar e Cambogia - che beneficiano di una tariffa doganale preferenziale (dazi zero) su tutti i tipi di riso e per tutte le fasi di lavorazione. Ciononostante, in alcuni Paesi esportatori si verificano casi di violazioni dei diritti umani (ad esempio, sfruttamento del lavoro minorile) o di utilizzo di principi attivi vietati nell'Unione europea o applicati in quantità superiori ai limiti normativi dell'UE (ad esempio, elevati livelli di triciclazolo).

Su questi temi si è registrata una totale sintonia dei rappresentanti di tutti i Paesi.

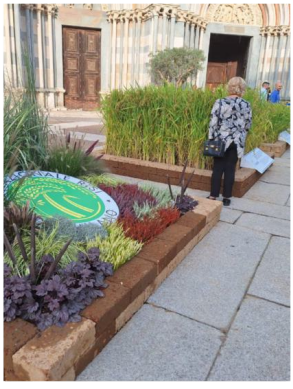
«Stiamo subendo una concorrenza sleale da chi coltiva riso senza rispettare i nostri standard di qualità - ha evidenziato Yanislav Yanchev, viceministro del Ministero dell'Agricoltura e dell'Alimentazione della Bulgaria - Dobbiamo tutelare le nostre produzioni e pretendiamo un intervento di Bruxelles».

«E' necessario contrastare chi produce senza rispettare le norme che toccano ai nostri agricoltori - ha rincarato Philippe Mérillon - Amministratore Generale dello Stato del Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare della Francia - Sosteniamo l'iniziativa italiana per difendere il nostro patrimonio risicolo».

Non da meno le richieste del Ministro dell'Agricoltura dell'Ungheria, István Nagy: «Per difendere il nostro riso occorre una revisione delle tariffe doganali e condividiamo la proposta italiana di una clausola di salvaguardia automatica, al di sopra di una quota import definita. Inoltre - ha sottolineato Nagy - Dobbiamo lavorare per una semplificazione dell'utilizzo dei pesticidi per i nostri risicoltori, vietando i principi attivi solo quando ci sono quelli sostitutivi. Imporrei, poi, obbligatoriamente l'etichettatura di origine sui prodotti risicoli perché i nostri consumatori possano accedere a prodotti sicuri».

La semplificazione delle regole è una richiesta arrivata anche dal nostro sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Patrizio La Pietra: «I nostri agricoltori non possono perdersi tra le regole, devono stare in campo», ha ribadito.

Infine, altro tema sostenuto da tutti è stato la promozione del riso europeo. «Abbiamo un mercato interno di 450 milioni di persone - ha detto il Ministro dell'Agricoltura e degli Affari Marittimi del Portogallo, José Manuel Fernandes - Dobbiamo fargli sapere che il nostro riso è un prodotto di alta qualità, sostenibile perché rispetta l'ambiente. Scriviamoglielo sull'etichetta».



Alcune immagini di Risò. Da sinistra, l'affollato stand dell'Ente Nazionale Risi; l'inaugurazione di Risò davanti alla basilica di Sant'Andrea con (da sinistra) il presidente della Provincia Davide Gilardino, il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida, il sindaco di Vercelli Roberto Scheda, l'assessore regionale all'Agricoltura Paolo Bongioanni e la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba. Sopra, lo stand con l'allestimento curato dal Ministero dell'Agricoltura e dall'Ente Risi che presenta la candidatura della Cucina italiana a Patrimonio immateriale Unesco. A destra, il sagrato della basilica di Sant'Andrea dove l'Ente Nazionale Risi ha allestito sette piccole risaie con le piante fiorenti delle sette varietà classiche della risicoltura italiana, Carnaroli, Arborio, Roma, Baldo, Vialone Nano, S. Andrea e Ribe

azionale del Riso svoltosi a Vercelli dal 12 al 14 settembre

lano l'alleanza EURice

aria, Ungheria, Portogallo e Grecia a cui si è unita Malta

gruppo di coordinamento permanente per affrontare i problemi del settore.

«L'Europa deve iniziare a ragionare in maniera meno ideologica e più pragmatica - ha concluso Lollobrigida - Se noi produciamo qualità a costi più alti, è perché difendiamo il lavoro, difendiamo i diritti dei lavoratori, difendiamo l'ambiente utilizzando meno agrofarmaci, usiamo tecnologie più avanzate perché tutto sia più sostenibile. Non possiamo accettare importazioni non regolate adeguatamente e competizione da chi queste regole non le rispetta: è impensabile».

I numeri della filiera

La superficie coltivata a riso nei Paesi dell'Unione europea è di circa 401.000 ettari. L'Italia si conferma nettamente il maggior produttore europeo: nel 2024 nel nostro Paese la superficie seminata a riso ha raggiunto il 56,7% dell'intera superficie europea dedicata al cereale. La produzione italiana ha raggiunto 1,4 milioni di tonnellate di prodotto frutto dell'impiego di 226 mila ettari. Il valore della produzione è stato di 514 milioni di euro in crescita del 30% sul decennio, segno dell'apprezzamento delle varietà italiane. Il Piemonte da solo rappresenta il 55% della produzione nazionale, concentrata soprattutto nella provincia di Vercelli, a cui segue la Lombardia con il 40% della superficie nazionale dedicata.

Sul fronte internazionale, gli altri produttori più importanti - ma erano tutti presenti al convegno di Risò - sono la Spagna con il 21,9% della superficie europea specializzata in riso a cui seguono Francia (7% della superficie europea) e il Portogallo (6,7%).

I numeri della filiera e i consumi

La filiera italiana del riso è composta da 3.531 aziende, mediamente più solide e competitive rispetto alla fotografia del 2015. I consumi domestici nel 2024 hanno raggiunto 447,6 milioni di euro per 164,3 mila tonnellate di riso consumato, con il riso lavorato predominante (73%) seguito dal parboiled (25%) e dall'integrale (2,5%). Tra le varietà più richieste dagli italiani spiccano, naturalmente, le più famose, cioè il Carnaroli (scelto dal 17,1%) e l'Arborio (11,6%).

Il ministro Lollobrigida alla presentazione di "Rice Kids"

Ha visto l'anteprima del nuovo cortometraggio voluto dall'Ente Nazionale Risi per coinvolgere i ragazzi e fargli conoscere il mondo del riso

Ha inaugurato Risò, il Festival Internazionale del Riso di Vercelli, e per prima cosa ha voluto subito assistere all'anteprima della proiezione del nuovo cortometraggio voluto dall'Ente Nazionale Risi per coinvolgere i ragazzi e fargli conoscere il mondo del riso. In prima fila, alla presentazione ufficiale di "Rice Kids - Vivi l'avventura del riso italiano", c'era infatti il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida, che ha seguito la visione insieme ai ragazzi della classe 4ª B della scuola primaria Gozzano e la 4ª C della primaria Bertinetti di Vercelli.

Sopra, il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida mentre segue con i bambini la proiezione del nuovo filmato e, a sinistra, mentre viene "premiato" con una spilla dei "Rice Kids"

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

«E' un filmato eccezionale – ha commentato il Ministro davanti ai bambini – e ci impegneremo a farlo vedere in tutte le scuole del Paese, lo promuoveremo attraverso i social, perché faccia conoscere la storia e la qualità del riso italiano che garantisce sicurezza alimentare e ambientale, benessere e lavoro».

E', quindi, passato alla premiazione, con la spilla dei Rice Kids, dei tre ragazzi protagonisti del documentario realizzato dal regista Matteo Bellizzi, Edoardo Forte, Tessa Solerio, Ludovica Acquistapace. A sua volta, il Ministro è stato premiato dai ragazzi come "Rice Kids ad honorem".

LA RICERCA I dati dell'ultima indagine dell'Osservatorio Nazionale sul Consumo di Riso in Italia

Il riso piace e gli italiani ne consumano sempre di più, in casa e al ristorante

Il riso italiano torna protagonista sulle tavole italiane. È quanto emerge dall'ultima indagine dell'Osservatorio Nazionale sul Consumo di Riso in Italia, che fotografa un settore in piena crescita: più consumi, più attenzione agli aspetti nutrizionali, ma anche tanta strada ancora da fare sul fronte della conoscenza del valore e della qualità del riso italiano. La ricerca, realizzata da AstraRicerche nell'agosto 2025, e voluta da Ente Nazionale Risi, Ente Fiera di Isola della Scala e Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese, è stata presentata a Risò alla presenza di Natalia Bobba presidente di Ente Nazionale Risi con il direttore Roberto Magnaghi, il presidente di Ente Fiera di Isola della Scala Roberto Venturi, il sindaco di Isola della Scala Luigi Mirandola e Simona Mastrantuono, senior market researcher di AstraRicerche.

La presentazione dell'ultima indagine dell'Osservatorio Nazionale sul Consumo di Riso in Italia, realizzata da AstraRicerche nell'agosto 2025, che fotografa un settore in piena

I dati sul consumo

Gli italiani mangiano più riso. Nel 2025 la frequenza di consumo registra un +6,9% rispetto al 2024, confermando un trend positivo che riguarda sia la cucina domestica che i pasti fuori casa (+2,5% i consumi fuori casa). Oltre la metà dei nostri connazionali (51,8%) consuma, infatti, il riso quando mangia a casa almeno una volta alla settimana e per il 13,5% è un piatto presente sulla propria tavola 3 o più volte alla settimana. Un italiano su 6 (16,3%) ha l'abitudine di mangiare il riso in ristoranti, osterie/trattorie, locale etnici come giapponese, cinese, etc. almeno una volta alla settimana: più di tutti i giovani della Gen X (22%).

Un ritorno di interesse trasversale a tutte le fasce d'età, compresi i giovani che lo scoprono come piatto sano e veloce, e che si conferma in ogni area geografica del Paese, da Nord a Sud.

Il ruolo del riso nell'alimentazione

Alla domanda sul ruolo del riso nella alimentazione degli italiani, cresce la quota di chi lo considera 'molto' o 'abbastanza' importante: +3,7% rispetto al 2024. Nello specifico, la nuova centralità del riso riguarda il suo essere un alimento sano (81,2%; + 3,7% rispetto al 2024), digeribile (84,9%), gustoso (76,5% + 2,0%), versatile per ricette varie (69,2%; +7,8%), benefico per la salute e parte della tradizione italiana e dal giusto rapporto qualità-prezzo (76,9%).

Alla domanda sul ruolo del riso nella propria alimentazione, cresce del +3,7% chi lo considera "molto" o "abbastanza" centrale nel proprio stile alimentare. Gli italiani apprezzano sempre di più il profilo nutrizionale del riso. L'88% degli intervistati concorda sul fatto che, se abbinato a proteine animali o vegetali, fibre e grassi sani, il riso può creare piatti completi ed equilibrati, in grado di favorire la sazietà e contribuire a un migliore controllo glicemico. La grandissima maggioranza dei consumatori lo mangia perché è un alimento sano 81,2% ma anche perché è un piacere 76,5%, valutazioni in crescita rispetto alla rilevazione del 2024: +3,7% e +2,0%.

Rapporto qualità-prezzo

Un prodotto dal giusto rapporto qualità-prezzo 76,9% e versatile, una 'base' (come la pasta, come la pizza) da cui partire per fare ricette varie, diverse tra loro 69,2% (cresce significativamente rispetto al 2024 sia il riconoscimento del prezzo corretto del riso rispetto al valore attribuitogli +5,5% sia del suo essere un alimento versatile +7,8%).

Un risultato che risponde alla crescente attenzione verso alimenti che aiutino a mantenere un'alimentazione sana senza rinunciare al gusto.

Il successo del riso poggia su tre pilastri: fa bene e si associa a un'idea di benessere quotidiano; è buono e versatile, adatto a piatti tradizionali e a ricettazioni innovative; garantisce un'alimentazione equilibrata e nutrizionalmente valida. Questi aspetti incentivano un consumo sempre più diffuso e la quota di chi sceglie il riso come alleato di salute e gusto è cresciuta di +2,3% rispetto al 2024.

Orgoglio nazionale che va fatto conoscere

Il riso è anche un orgoglio nazionale. Con le coltivazioni concentrate soprattutto in Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna, l'Italia è il primo produttore europeo di riso. Una leadership che si fonda su qualità certificata, sicurezza alimentare, tracciabilità e sostenibilità della filiera. Eppure, nonostante questa eccellenza, la ricerca segnala un dato sorprendente: la conoscenza del riso italiano è ancora scarsa tra i consumatori. Molti non sanno che il nostro Paese guida la produzione europea e che il riso italiano è tra i più apprezzati e riconosciuti al mondo, una vera eccellenza internazionale.

Per il futuro, la sfida non è solo mantenere la crescita dei consumi, ma raccontare meglio il riso italiano agli italiani. Significa investire in comunicazione, educazione alimentare e valorizzazione del prodotto, mettendo al centro dell'informazione la bontà e i benefici nutrizionali, la storia, le tradizioni agricole, le certificazioni di qualità e il valore culturale del riso prodotto in Italia.

Conserve® Grain: la nuova frontiera nella protezione dei cereali stoccati

Negli ultimi anni, nel settore della conservazione delle granaglie, si era registrato un sostanziale stallo nell'introduzione di nuove soluzioni efficaci contro gli insetti delle derrate. Un vuoto che, nonostante l'impegno costante della ricerca, ha lasciato agli operatori poche alternative realmente innovative. Oggi, grazie a un lungo e complesso iter di registrazione, Newpharm® è orgogliosa di presentare al mercato cerealicolo **Conserve® Grain**, l'unico insetticida fitosanitario a base di Spinosad registrato in italia, Europa e nel mondo per la protezione dei cereali stoccati agevolando tutti gli scambi commerciali mondiali di cereali o prodotti trasformati.

L'impatto degli infestanti nello stoccaggio dei cereali

Durante lo stoccaggio, i cereali sono minacciati sia da insetti primari – in grado di penetrare la cariosside fino all'endosperma – sia da insetti secondari, che sfruttano i danni provocati dai primi per insediarsi e proliferare. Questi attacchi si traducono in elevate perdite quantitative che possono arrivare fino a un 50% della massa, e in conseguenti possibili perdite qualitative ingenti (es. alterazione delle caratteristiche organolettiche, rilascio di allergeni, etc.).

Conserve® Grain interviene con un'azione rapida e mirata, efficace già alle prime ore dall'applicazione, e offre una protezione di lunga durata.

Lo Spinosad: un bio-insetticida ad alte prestazioni

Il principio attivo di **Conserve® Grain** è lo Spinosad, sostanza naturale ottenuta dalla fermentazione del batterio *Saccharopolyspora spinosa*, naturalmente presente nel suolo. Composto principalmente da Spinosina A (85%) e Spinosina D, lo Spinosad agisce sul sistema nervoso degli insetti interferendo con i recettori dell'acetilcolina e del GABA, portando alla loro rapida eliminazione.

Il profilo tossicologico favorevole nei riguardi dei mammiferi, unito all'origine naturale, fa dello spinosad un bio-insetticida ideale sia per il circuito convenzionale sia per quello biologico, eliminando il rischio di contaminazioni crociate e semplificando la gestione logistica.

Efficacia comprovata

I risultati ottenuti in laboratorio e in prove reali di campo confermano l'elevata performance di **Conserve® Grain**. Il prodotto assicura una mortalità del 100% già alla dose di 1 ppm contro coleotteri come *Rhyzopertha dominica* e *Sitophilus* spp. e contro lepidotteri come *Plodia interpunctella*, mostrando inoltre un'azione efficace anche nei confronti dei *Psocidi* spp. La protezione garantita sulle cariossidi trattate si mantiene per un lungo periodo. L'efficacia è ottimale quando il cereale è pulito e ben ventilato; in caso di presenza di infestanti secondari, si raccomanda una pre-pulitura accurata per eliminare detriti e frammenti di granella che potrebbero ridurre la copertura del trattamento.

Flessibilità d'uso

Conserve® Grain è pensato per essere applicato in modo preventivo, al momento dell'ingresso del cereale in stoccaggio. Al fine di ridurre i fenomeni di deriva e di ottenere una corretta distribuzione del prodotto, **CONSERVE® GRAIN** viene applicato con un sistema di nebulizzazione in condotti chiusi, nel punto di caduta della derrata, alla base oppure alla sommità dell'elevatore. L'applicazione tramite nebulizzazione avviene nella dose di 4 L di prodotto in 6 L d'acqua per trattare 100 tonnellate di cereali. In alternativa l'applicazione può avvenire con un irroratore convenzionale utilizzando 4 L in 70–200 L d'acqua per 100 tonnellate.

Un investimento sicuro

L'introduzione di **Conserve® Grain** segna un passaggio significativo nella protezione dei cereali stoccati, coniugando efficacia insetticida, lungo periodo di protezione e profili di sicurezza in linea con le esigenze attuali del settore molitorio e dello stoccaggio. Con **Conserve® Grain**, Newpharm® consolida il proprio ruolo di partner tecnologico per una filiera cerealicola più sicura, efficiente e sostenibile. Con 25 anni di esperienza nella protezione delle derrate e nella difesa fitosanitaria, Newpharm® conferma la propria vocazione all'innovazione, offrendo agli operatori uno strumento in più per affrontare con successo la sfida della conservazione delle granaglie.

Informazione pubblicitaria a cura di Newpharm

L'INCONTRO Il ruolo del Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Molecolare di Ente Nazionale Risi

Il riso di qualità: origine, controlli e tutela dei consumatori

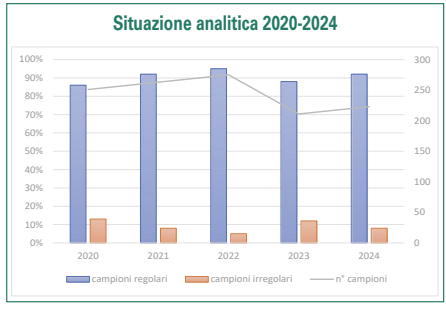
Nel corso di Risò si sono succeduti diversi talk, con tematiche trasversali. Tra questi, "Il riso di qualità: origine, controlli e tutela dei consumatori", con lo scopo di fare chiarezza sulle dinamiche dei controlli nella filiera del riso e mettere sotto la lente d'ingrandimento le sinergie tra le istituzioni (ICQRF, Carabinieri TA, Agenzia delle Dogane, Ente Nazionale Risi).

Luca Veglia, alla guida dell'Unità Investigativa Centrale, Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari ha spiegato ai presenti il ruolo di ICQRF, la dislocazione sul Territorio e le dinamiche dei controlli: nel 2024 sono stati effettuati ben 54.882 controlli totali ispettivi e analitici su tutta la filiera agroalimentare con un 12,9% di prodotti irregolari; tra essi spicca anche la tutela del riso BIO. I Carabinieri della Tutela Agroalimentare (TA) sono intervenuti con il Colonnello Raffaello Ciliento e il Maresciallo Leonardo Gargano illustrando la piramide organizzativa dell'Arma e focalizzandosi sui controlli relativi al riso e a quali criticità si possono incontrate. L'importanza dei controlli doganali è stata spiegata da Federica Sassone (Ufficio Dogane Vercelli) che li ha definiti come un supporto fondamentale per tutelare l'eccellenza che esportiamo. Sono stati citati diversi casi in cui il protagonista dei controlli era proprio il riso con le sue regole di esportazione, riprese anche dal doganalista Edoardo Barbero.

Chiara Natale (Laboratorio Chimico di Genova, Agenzia delle Dogane e dei Monopoli) si è soffermata sulla classificazione doganale del riso Basmati che arriva in Italia come riso semigreggio e deve sottostare a specifiche normative e standard internazionali. Nel 2023 il 6% dei campioni di Basmati analizzati non erano conformi; nel 2024 il 4% e nel 2025, ad oggi, il 3% presenta irregolarità.

Cinzia Simonelli, responsabile del Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Molecolare di Ente Nazionale Risi, si è soffermata sul controllo qualità dei campioni commerciali. Il Laboratorio dell'Ente Nazionale Risi funge, infatti, da collettore per i campioni prelevati da ICQRF e dai Carabinieri TA che hanno in essere una convenzione specifica per l'analisi merceologica, relativamente alla conformità alla Legge del Mercato Interno. Differenti sono, infatti, le difettosità che possono essere presenti nel pacchetto di riso commerciale: da quelle che inficiano meramente l'aspetto del campione analizzato (grani rotti o rotture, striati o pigmentati, gessati, danneggiati, immaturi, malformati e di altra varietà…) a quelli che possono, invece, creare un danno alla salute (grani danneggiati da calore, materie estranee commestibili e materie estranee non commestibili).

Sopra, l'intervento di Cinzia Simonelli (ENR). A destra, campioni ICQRF analizzati dal Laboratorio ENR



Dal 2020 ad oggi sono sempre poco meno di 300 i campioni annuali analizzati da ICQRF che esegue un campionamento su tutto il territorio italiano nella grande distribuzione, nelle industrie, nei punti vendita e nei mercati etnici. Le irregolarità si attestano sempre al di sotto del 15%.

Va sottolineato che, dalle analisi condotte dal Laboratorio, emerge come il prodotto di importazione presenta sempre maggiori problematicità rispetto al prodotto nazionale.

LA RIFLESSIONE Centenario della prima scoperta degli incroci e delle varietà italiane di riso

Green breeding, dal passato al futuro

Paoletta Picco

Non poteva mancare, tra gli oltre venti talk di approfondimento in tema di riso, un incontro che accendesse i riflettori sul centenario della prima scoperta degli incroci e delle varietà italiane di riso diventate famose in tutto il mondo. Teatro del dibattito il Salone Dugentesco di Vercelli. Relatori, moderati da Edoardo Rosso co-vicepresidente de La Strada del Riso, Natalia Bobba, presidente dell'Ente Nazionale Risi), Massimo Biloni, presidente della Strada del Riso Piemontese di Qualità, Filip Haxhari, tecnico dell'Ente Nazionale Riso, Patrizia Vaccino, responsabile centro CREA -Cl di Vercelli, e Giampiero Valè, docente di Genetica agraria all'Università del Piemonte Orientale. Al centro del dibattito il green breeding, ovvero la tecnica di selezione vegetale che combina i metodi tradizionali con tecnologie all'avanguardia tese allo sviluppo di colture che soddisfano le esigenze in continua evoluzione dell'agricoltura con l'obiettivo di affrontare al meglio le sfide ambientali e contribuire alla sicurezza alimentare globale. Una sfida iniziata ben cento anni fa con la ibridazione della prima varietà italiana. Risale invece a 80 anni fa la creazione della varietà Carnaroli, sfida che prosegue con il lavoro degli ibridatori che nel corso del tempo hanno dedicato tempo, passione e tenacia all'individuazione di nuove varietà. Il 2025, infatti, è un anno importante per la storia del breeding in risicoltura. Esattamente un secolo fa il professor Giovanni Sampietro, in forze presso la Stazione Sperimentale di Risicoltura di Vercelli (oggi CREA) sperimentò e introdusse la tecnica dell'incrocio guidato tra varietà e specie diverse di riso per dare impulso al miglioramento genetico di questa coltura. L'incrocio, eventualmente assistito da marcatori molecolari, rimane ancora oggi largamente utilizzato nel breeding del riso, ma a questo si sono affiancate altre tecniche, come la mutagenesi indotta e le Tecniche di Evoluzione Assistita o Tea per introdurre mutazioni mirate nel genoma del riso. Tra gli obiettivi del breeding in risicoltura, la riduzione della durata del ciclo produttivo, l'aumento della resistenza alle malattie e ai parassiti, l'aumento alla tolleranza agli stress antibiotici (siccità, salinità), la riduzione della taglia delle piante per contrastare fenomeni di allettamento, la riduzione della necessità di fitofarmaci e fertilizzanti per sostenere la sostenibilità ambientale. Sfide importanti cui Ente Nazionale Risi, CREA e UPO non si sottraggono forti anche di un lavoro di squadra.

CONTINUA DA PAG. 1 - ECCO TUTTO QUELLO CHE SI DEVE FARE

L'Unione Europea potrà di certo investire un ruolo determinante nella definizione degli standard globali delle produzioni ma non lo può fare penalizzando i suoi produttori! Non è affatto ammissibile che il nostro settore debba subire la concorrenza del prodotto di importazione ottenuto, nella maggior parte dei casi, senza rispettare le regole fitosanitarie, ambientali e socio-economiche che, invece, sono severamente imposte sul territorio comunitario.

In Myanmar è in corso una massiccia deforestazione e non vengono rispettati i diritti dei lavoratori. India e Pakistan fanno sempre più ricorso a prodotti fitosanitari che sono vietati nell'Ue, prova ne è il fatto che dal 2021 al 2024 sono aumentate a dismisura le allerte pubblicate dal RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi dell'Ue proprio a causa delle importazioni nell'Ue di riso proveniente da questi due Paesi.

I Paesi del Mercosur, con i quali la Commissione europea ha definito un accordo di libero scambio a fine 2024, utilizzano fungicidi vietati nell'Ue, come il triciclazolo, e relativamente all'ambiente, non tutelano il loro patrimonio forestale.

Riteniamo che si debbano effettuare più controlli del riso che entra in Europa. Secondo quanto risulta dal portale del RASFF, nel primo semestre del 2025 le allerte relative al riso sono state 66, più di una ogni tre giorni. Va ricordato che alla fine del 2024 le allerte erano ben 191, un valore record! Una situazione che potrebbe ripetersi anche quest'anno se non addirittura peggiorare.

Ecco perché negli accordi e nei trattati commerciali con paesi terzi diventa necessaria l'applicazione delle "clausole specchio" ovvero: pretendere che i prodotti che l'Ue acquista, abbiano le stesse caratteristiche e siano realizzate con gli stessi standard produttivi utilizzati in Europa.

La filiera risicola europea chiede anche di limitare l'eliminazione dei principi attivi in risicoltura, che negli anni ha lasciato i produttori privi di sistemi di lotta efficaci con importanti e sempre più insostenibili risvolti sui costi di produzione. Occorre permettere le ricerche e l'uso delle NGT e delle TEA .

Per tutte queste ragioni il settore del riso dell'Ue si è riunito a Bruxelles il 27 giugno scorso per chiedere il supporto a tutti i Ministri dell'Agricoltura dei Paesi produttori di riso dell'Ue di incentivare l'Unione stessa a un cambiamento. Il nostro settore vuole lavorare e competere con una concorrenza reale e leale non falsata da regole che penalizzano e paralizzano il sistema. Sana competizione SI, concorrenza sleale NO.

Vogliamo lavorare per continuare a garantire ai cittadini dell'Unione una produzione risicola di qualità e in quantità adeguate alla domanda comunitaria; è anche la situazione geopolitica in atto che ce lo impone.

L'unione fa la forza, ecco perché tutte le categorie agricole e industriali dell'Ue chiedono di fare fronte comune con coesione e determinazione per sostenere, dare il giusto valore ma soprattutto difendere la risicoltura europea.

Sono certa, ed è questo l'auspicio di tutto il settore, che con le giuste regole il nostro comparto potrebbe rialzare la testa, consentendo ai cittadini europei il consumo di un prodotto sano, di qualità, coltivato con i più seri requisiti di sostenibilità.

CENTRO RICERCHE Importante convegno durante l'Open Day dell'Ente Nazionale Risi

Il riso italiano si conferma un'eccellenza e non una commodity

Enrico Cantaluppi, Sofia Fregonara

Promuovere il consumo di riso italiano è da sempre una degli obiettivi principali di Ente Nazionale Risi, ma soprattutto negli ultimi anni è stata posta ancora più attenzione a questo aspetto, fondamentale per la sopravvivenza e lo sviluppo del settore risicolo nonché per la conoscenza e la consapevolezza dei consumatori; la qualità del prodotto e i suoi aspetti nutrizionali, a tutela della salute dei consumatori, sono stati messi dunque al centro della ricerca genetica dell'Ente Risi, tanto da promuovere anche uno studio scientifico volto a individuare varietà con ridotto Indice Glicemico destinate in modo particolare a chi soffre di disturbi metabolici ma anche a tutti coloro i quali vogliano porre maggiore attenzione alla propria alimentazione.

In quest'ottica si colloca anche il recente convegno "Il riso italiano: un'eccellenza e non una commodity" tenutosi giovedì 11 settembre 2025 presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (PV).

Un paio di immagini dell'Open Day del Centro Ricerche sul Riso a Castello d'Agogna: a sinistra il convegno "Il riso italiano: un'eccellenza e non una commodity"; nella pagina a fianco le visite in campo

Questo convegno sulla qualità del riso Italiano e sulle caratteristiche peculiari che determinano l'eccellenza e l'unicità del nostro riso nel panorama europeo e internazionale si è aperto con i saluti del direttore generale di Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi, che ha coordinato gli interventi e ha visto la partecipazione come primo relatore del professor Attilio Giacosa, gastroenterologo di fama e direttore del Dipartimento di Gastroenterologia dell'Istituto Tumori di Genova, il quale ha parlato dei problemi che molte persone incontrano in relazione al consumo di glutine, non solo in riferimento alla celiachia (nel nostro Paese si stimano circa 600.000 casi), ma anche a una serie di altre patologie e disturbi (sensibilità al glutine non celiaca, dermatite erpetiforme, allergia al grano, sindrome da colon irritabile e disbiosi intestinale…) che riguardano una quota rilevante della popolazione, pari complessivamente a circa 12 milioni di persone su scala nazionale, suggerendo come il riso possa rappresentare per sua natura un alimento ideale per questi soggetti senza dover ricorrere a pasta senza glutine o altri alimenti dedicati. Giacosa ha poi parlato dei problemi individuali (diabete, disordini metabolici, infiammazione cronica, tumori…) e di conseguenza collettivi, legati all'invecchiamento della popolazione, indicando anche in questo caso il riso come un alimento chiave per un'alimentazione sana.

Mariangela Rondanelli, professore ordinario di Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate presso la facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Pavia, presente al convegno in videoconferenza, ha posto l'attenzione sul tema dei disordini metabolici e dell'indice glicemico degli alimenti e del riso in particolare, facendo il punto della situazione sulle più recenti pubblicazioni scientifiche disponibili sull'argomento e riassumendo i risultati dello studio sull'Indice Glicemico di alcune varietà di riso italiane condotto dal suo gruppo di ricerca in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi.

Domenicantonio Galatà, biologo nutrizionista presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina, docente universitario e ideatore della "cucina laboratorio" che utilizza la cucina come strumento e metodo scientifico per migliorare l'alimentazione di atleti professionisti, ha invece parlato dei benefici del consumo di riso anche in riferimento a chi pratica sport agonistici, non solo per le sue caratteristiche intrinseche ma anche come veicolo e protezione dei nutrienti, sottolineando però come dal punto di vista nutrizionale alcuni tipi di cottura, che ai consumatori possono apparire "meno gustosi", siano decisamente preferibili rispetto ad altri.

L'ultimo intervento è stato quello di Filip Haxhari, dirigente di Ricerca del Dipartimento di Produzione Seme e Miglioramento Genetico ENR, volto a celebrare il 2025 come anno del riso italiano, sia in riferimento al centenario dall'adozione della tecnica dell'incrocio artificiale nel nostro paese che all'ottantesimo dalla nascita della varietà di riso italiana più nota e apprezzata in tutto il mondo, il Carnaroli, selezionato dall'appassionato risicoltore e breeder di

Paullo (MI) Ettore De Vecchi nell'ormai lontano 1945 e ceduto dalla famiglia all'Ente Nazionale Risi nel 1983. Il Carnaroli è tra le poche varietà di riso sopravvissute all'abbandono della tecnica del trapianto manuale e resta tuttora la seconda varietà più coltivata tra quelle che compongono l'omonimo gruppo merceologico (oltre 15) a testimonianza di come, nonostante i molteplici tentativi di imitazione e le problematiche agronomiche che affliggono questa varietà, essa continui a essere largamente apprezzata dai consumatori più esigenti.

Il convegno si è chiuso con le conclusioni e i saluti della presidente dell'Ente nazionale Risi Natalia Bobba, ai quali è seguita la proiezione del filmato emozionale relativo alla realizzazione del risegno con il quale ENR ha voluto celebrare l'ottantesimo anniversario dalla nascita della varietà Carnaroli.

Le visite in campo

Nel pomeriggio i visitatori hanno potuto osservare in prima persona le novità varietali incluse nella prova della Rete di Prove Varietali Riso (RPV): un'iniziativa nata dalla collaborazione tra ENR e CREA, Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali di Vercelli, allo scopo di mettere a confronto e mostrare al pubblico le più recenti novità varietali fornite su base volontaria dalle ditte sementiere partecipanti, mettendole a confronto tra loro e con alcune varietà testimoni individuate tra le più note e diffuse per ciascuna tipologia di granello. Il tecnico dell'Ente Risi Marco Signorelli ha presentato la prova ai presenti, ma i dati relativi a tutte le prove RPV raccolti nel corso della stagione, inclusi quelli produttivi, saranno pubblicati in seguito, come di consueto, nella Relazione Annuale di Ente Nazionale Risi. I presenti hanno potuto, inoltre, visitare la sala didattica realizzata presso il Centro Ricerche in occasione del novantesimo anniversario dalla nascita dell'Ente e accompagnati dal personale del CRR e del Servizio di Assistenza Tecnica hanno preso parte a una visita guidata al Centro Ricerche durante la quale hanno avuto modo di conoscere le principali attività svolte all'interno della suddetta struttura, sia nel campo del miglioramento genetico (attività di selezione e gestione della banca di germoplasma) che in campo agronomico (campi prova, progetto RiWeCIS e piattaforma sperimentale PROMEDRICE) e all'interno del laboratorio di chimica, merceologia e biologia molecolare.

EU-RICE: un network tra ricercatori europei per il miglioramento del settore risicolo

Daniele Tenni

È stato inaugurato il primo network destinato ai ricercatori europei sul riso volto a creare una rete di collaborazioni multidisciplinari per rafforzare la ricerca su temi legati alla qualità, alla produttività e alla sostenibilità della produzione di riso. La creazione di una rete di collaborazioni rivolta alla ricerca sul riso potrebbe rappresentare un beneficio importante per il settore e svolgere un ruolo fondamentale nell'incrementare la ricerca su aspetti importanti come la necessità di migliorare la sostenibilità e la resilienza produttiva, ambientale e socio-economica dei sistemi risicoli europei, accrescendo così la competitività del riso europeo su scala globale.

L'iniziativa è stata ideata e organizzata dal professor Aldo Ferrero dell'Università degli Studi di Torino e ha previsto due giornate di incontro nei giorni 4 e 5 settembre. Vi hanno preso parte ricercatori di università e istituti di ricerca di tutta Europa, impegnati da anni nello studio del riso.

Il 4 settembre, presso il campus SAMEV dell'Università di Torino a Grugliasco, si è svolto un convegno articolato in due sessioni di relazioni. La prima è stata dedicata alla resilienza della coltura e agli aspetti genetici, mentre la seconda ha affrontato i temi legati all'agronomia e alla gestione della coltura.

Numerosi sono stati i momenti di confronto tra i partecipanti, volutamente pianificati per favorire il dialogo tra i ricercatori e stimolare la nascita di nuove collaborazioni interdisciplinari. Tra questi momenti, la sessione dedicata ai poster ha rappresentato un'occasione di scambio particolarmente significativa.

L'Ente Nazionale Risi è stato presente a questo importante evento con Marco Romani, Eleonora Miniotti e Daniele Tenni, che hanno presentato i poster riguardanti le attività sperimentali svolte al Centro Ricerche sul Riso, rispettivamente sull'agronomia, sulla gestione delle infestanti e sulla gestione integrata di malattie e parassiti del riso.

Il 5 settembre, seconda giornata di incontri, i ricercatori si sono spostati al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna. La mattinata è stata riservata ad una sessione di relazioni riguardanti le scienze del suolo e le tematiche ambientali legate alla coltivazione del riso, mentre nel pomeriggio il gruppo ha visitato le attività sperimentali svolte al Centro Ricerche. In particolare,

sono stati presentati i campi sperimentali dedicati a progetti in corso, alle prove di agronomia e difesa della coltura, nonché alle prove varietali e di miglioramento genetico.

Le giornate sono state apprezzate dai partecipanti e si è percepita la volontà di collaborare per far progredire la ricerca sul riso.

L'inaugurazione di EU-RICE, un network capace di riunire ricercatori da tutta Europa, può rappresentare un passo importante verso una ricerca più incisiva ed efficace per garantire al riso europeo un futuro sostenibile, resiliente e competitivo.

Il convegno ha segnato solo l'inizio di un percorso, ma ha già messo in luce la volontà comune di lavorare insieme.

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

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

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

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

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

ELETTROLEO
di Giglio Leonardo

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

RaceMotors
DIAGN TEXA AGRI
DIMSPORT
OPTIMA BATTERIES The Ultimate Power Source
RAPID

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

INCONTRI TECNICI Confronto tra mondo agricolo e della ricerca alla 37esima Giornata della Risicoltura Novarese

Alla scoperta delle novità del mercato

I partecipanti hanno avuto l'opportunità di osservare da vicino le più recenti innovazioni disponibili

Enrico Cantaluppi, Sofia Fregonara

Il mese di settembre è iniziato con numerosi incontri tecnici e divulgativi organizzati da e con la partecipazione di Ente Nazionale Risi nelle province di Novara, Vercelli e Pavia, i quali hanno rappresentato un'occasione di aggiornamento e confronto tra il mondo agricolo, quello della ricerca, delle ditte del settore e dell'intera filiera risicola.

A cominciare dalla 37esima Giornata della Risicoltura Novarese, atteso evento organizzato da Ente Nazionale Risi unitamente alla Fondazione Agraria Novarese, in collaborazione con la Provincia di Novara, l'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Novara e del VCO, il Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Novara e degli Enti e molte aziende agricoli novaresi, con il patrocinio della Regione Piemonte e il supporto della Banca d'Alba, che si è svolta giovedì 4 settembre.

Un paio di immagini della 37esima Giornata della Risicoltura Novarese. A sinistra, le visite in campo con i tecnici dell'Ente Nazionale Risi; nella pagina a fianco, il dibattito svoltosi nel pomeriggio

Durante la giornata sono state presentate numerose prove in campo (prove varietali, nutrizionali e di difesa) realizzate presso le seguenti aziende: Azienda Agricola Battioli Paola di San Pietro Mosezzo, Azienda Agricola Pieropan Ilario e Silvio di Nibbia, Azienda Agricola Dott. Agr. Carnevale Maffè Guido di Fraz. Ponzana Casalino e l'Istituto Tecnico Agrario G. Bonfantini di Novara.

Inoltre, l'incontro finale con le autorità e i rappresentanti politici del territorio ha permesso di fare il punto sulla situazione del settore, oltre a dare spazio e importanza alla necessità e problematiche del comparto.

I presenti, guidati dai tecnici dell'Ente Nazionale Risi Alessandra Bogliolo e Umberto Rolla, hanno avuto l'opportunità di osservare le più recenti innovazioni disponibili sul mercato relative a nuove varietà, erbicidi, biostimolanti, fungicidi, insetticidi e fitoregolatori proposte dalle ditte espositrici.

L'incontro ha avuto inizio nel primo pomeriggio presso l'Istituto Agrario Bonfantini di Novara dove è stato presentato il prodotto Atonik, fitoregolatore con effetto promotore dei meccanismi fisiologici della pianta proposto da Diachem. I numerosi partecipanti si sono poi spostati presso l'Azienda Agricola Pieropan Ilario e Silvio

Al Crea si celebra la tecnica dell'incrocio artificiale

Presentazione anche del campo che propone il progetto Rastrello con la cosiddetta "Camminata nel breeding"

Enrico Cantaluppi, Sofia Fregonara

La giornata dedicata al riso organizzata dal CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - si è tenuta lunedì 8 settembre presso la sede di Vercelli, nell'azienda sperimentale Borasso. Qui si è svolto un interessante incontro per celebrare, in primis, il centenario dall'introduzione in Italia della tecnica dell'incrocio artificiale tra varietà di riso, la quale è ancora oggi alla base di ogni attività di miglioramento genetico. Tale tecnica, sperimentata in Giappone già nel 1901, è infatti stata messa a punto per la prima volta nel nostro Paese nel 1925 dal professor Giovanni Sampietro che lavorava proprio presso la Stazione Sperimentale di Cerealicoltura e Delle Colture Irrigue di Vercelli, corrispondente all'attuale CREA.

Negli incontri introduttivi hanno preso parola il direttore del CREA – CI, Nicola Pecchioni, la presidente dell'Ente Nazionale Risi Natalia Bobba, entrando poi nel "vivo" con l'intervento di Patrizia Vaccino, dirigente di Ricerca del CREA, che ha guidato i presenti attraverso i campi sperimentali, presentando il campo della Rete di Prove Varietale Riso, con le novità varietali a ciclo precoce e quelle a ciclo medio-tardivo, realizzato in loco dal personale del CREA seguendo il medesimo schema utilizzato per i campi RPV presenti nelle altre località in provincia di Novara e Pavia.

È stato poi presentato il campo del progetto Rastrello (Riso del passato per le sfide sostenibili del futuro) con la cosiddetta "Camminata nel breeding": un campo nel quale, osservando alcune delle varietà più significative che hanno fatto la storia della risicoltura nazionale, è possibile ripercorrere e "toccare con mano" tutte le tappe fondamentali del miglioramento genetico del riso in Italia, partendo dai progenitori selvatici del riso *Oryza Rufipogon* e *Oryza Glaberrima* per arrivare alle moderne varietà dotate di tecnologie di tolleranza agli erbicidi. Nel corso del successivo incontro, Giuseppino Innocenti ha presentato i principali protagonisti della risicoltura nazionale e della ricerca sul riso durante la prima metà del XX secolo, mentre Giuseppe Sarasso è entrato nel dettaglio in merito alla tecnica dell'incrocio artificiale e alle prime varietà di successo così ottenute. Domenico Marchetti, nipote dell'omonimo breeder e a sua volta breeder presso la ditta Almo, ha parlato di questa affascinante passione "di famiglia" raccontando l'esperienza del nonno Domenico Marchetti.

Infine, Patrizia Vaccino ha riepilogato tutte le tappe e le innovazioni che a partire dall'inizio del XX secolo hanno consentito la continua evoluzione dell'attività di breeding, terminando il suo intervento con uno sguardo al futuro della ricerca genetica.

Al termine del workshop è avvenuta la cerimonia di consegna da parte di Myriam Sampietro, nipote del professor Giovanni Sampietro, pioniere dell'incrocio artificiale del riso, di un ritratto del nonno opera del noto pittore vercellese Enzo Gazzone.

Nel primo pomeriggio i rappresentanti di Corteva e Syngenta e i tecnici di Ente Nazionale Risi hanno presentato i propri prodotti e le novità varietali in campo.

BIANI F.LLI s.n.c.
COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE

Azienda certificata IIS CERT EN 1090-1 0475-CPR-141
Azienda certificata IIS CERT UNI EN ISO 3834-2

IMPIANTI ESSICCAZIONE, MOVIMENTAZIONE, PULITURA E STOCCAGGIO CEREALI

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

dove è stato allestito il campo della Rete di Prove Varietali riso (RPV) con le varietà a ciclo precoce. Il gruppo si è poi recato presso l'Azienda Agricola Dott. Agr. Carnevale Maffé Guido dove era presente la prova del biostimolante Corix Fruit e del fertilizzante Hascon 32 proposti da Greenhas e infine presso l'Azienda Agricola Battioli Paola (Cascina Motta), dove erano presenti il campo RPV con le varietà a ciclo medio-tardivo e il campo vetrina delle principali varietà dell'Ente Risi, nonché una prova Basf con varietà dotate della recente tecnologia Provisia, e dove anche le ditte Corteva, Syngenta e Govan hanno presentato i propri prodotti e proposto le proprie strategie di difesa.

Nel tardo pomeriggio si è tenuto il consueto incontro e dibattito coordinato da Gianfranco Quaglia direttore di Agromagazine e Antonio Pogliani, agronomo e consigliere nazionale dell'Associazione Dottori in Scienze Agrarie e Scienze Forestali per le province di Novara e del V.C.O, al quale hanno preso parte Natalia Bobba, presidente dell'Ente Nazionale Risi e Filip Haxhari, dirigente di Ricerca di Ente Nazionale Risi, Andrea Crivelli, presidente f.f. della Provincia di Novara, e Giuseppe Maio, consigliere delegato alla Caccia, Pesca e rapporti con il mondo agricolo novarese, Daniela Cameroni, consigliere della Regione Piemonte in rappresentanza dell'Assessore Agricoltura e Cibo, Turismo e Sport della Regione Piemonte Paolo Bongioanni, Matteo Marnati, assessore Ambiente, Energia, Innovazione e Ricerca della Regione Piemonte, Giuseppe Brognoli, sindaco di San Pietro Mosezzo, Maria Cristina Stangalini, assessore al Commercio del Comune di Novara in rappresentanza del sindaco Alessandro Canelli, Fabrizio Buttè, presidente dell'Ordine Dottori Agronomi e Dottori Forestali delle province di Novara e del V.C.O, Carlo Caccia, segretario del Collegio Nazionale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati, Graziano Caielli del Collegio Periti Agrari della provincia di Novara, Francesco Bertolusso della Banca d'Alba filiale di Novara e i rappresentanti di Confagricoltura, Coldiretti e CIA.

La giornata si è conclusa con la premiazione e la consegna degli attestati di merito attribuiti dal comitato promotore e con il momento conviviale che ha offerto un'occasione di conoscenza, scambio reciproco e dialogo tra tutti i presenti.

SU RAI1 Il programma televisivo ha raccontato i pregi e le eccellenze del nostro cereale

Su "Camper" va in onda il mondo del riso

Il mondo del riso è stato protagonista di "Camper". Il programma estivo di Rai 1, condotto da Peppone Calabrese e andato in onda il 25, 26 e 27 agosto, si è collegato col Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (PV) per raccontare un ambiente e un settore che sono un'eccellenza del made in Italy.

Sul posto l'inviato di "Camper" Marco di Buono che ha mostrato la sala didattica del Centro Ricerche sul Riso e ha proposto diverse interviste. Attraverso le parole di Roberto Magnaghi, direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, si sono così scoperte le dimensioni italiane di questa straordinaria coltivazione e il ruolo dell'Ente, esaltato pure dalla presidente Natalia Bobba che ne ha sottolineato anche il ruolo divulgativo, mentre Davide Mantovani, responsabile comunicazione dell'Ente, ha spiegato lo svolgimento della lavorazione del riso una volta raccolto e l'utilizzo dei sottoprodotti. A Filip Haxhari, responsabile del dipartimento che si occupa del miglioramento genetico del Centro Ricerche sul Riso, il compito di raccontare la storia del riso più conosciuto che compie 80 anni, il Carnaroli, mentre Cinzia Simonelli, a capo del laboratorio chimico merceologico del Centro Ricerche sul Riso, si è messa ai fornelli per preparare un risotto con zucchine alla menta, crescenza e limone e per esaltare i valori nutrizionali del riso.

Il programma è sempre visibile on demand su Raiplay.

Efficace contro tutti gli infestanti del **risone stoccato**

- **Conserve® Grain** è la nuova registrazione a base di spinosad, in grado di **controllare** efficacemente **insetti adulti e larve**.
- Gli insetti possono causare ingenti danni che si traducono in **elevate perdite quantitative: fino ad un 50%** della massa.*

  *Insorgono inoltre significative perdite qualitative che influiscono negativamente su umidità, temperatura e caratteristiche organolettiche con rilascio massivo di allergeni e "agenti carcinogeni".
- Gli stoccatori più attenti e lungimiranti adottano metodologie preventive che permettono di evitare gravi perdite proteggendo le derrate.

Scansionami e scopri di più nel catalogo!

LA FIERA AGRICOLA Grande successo per la prima edizione che ha visto la presenza di numerose aziende produttrici

Tante novità a "Sartirana in campo"

Ente Nazionale Risi ha presentato le sue varietà, tra cui il Nuovo Prometeo, resistente alla siccità

Alice Sinetti

La prima edizione di "Sartirana in campo" ha visto il coinvolgimento di molte ditte fornitrici di sementi e di mezzi tecnici con la partecipazione di numerosissimi risicoltori. La fiera agricola si è svolta lo scorso 30 agosto presso la Cascina San Giuseppe a Sartirana.

La fiera e le numerose prove sono state ospitate e curate, con il supporto dei tecnici dell'Ente Nazionale Risi, dalla società agricola dei fratelli Beniamino e Mario Massino. Le numerose attività previste si sono svolte nei pressi della Cascina San Giuseppe e nei campi destinati alle prove.

Per l'intera giornata i partecipanti hanno potuto osservare le prove in campo e i macchinari esposti dalle aziende partecipanti.

Ente Nazionale Risi ha messo in evidenza la sua vetrina varietale, tra le quali la principale novità è costituita dal Nuovo Prometeo, riso appartenente al gruppo dei tondi, caratterizzato da un sistema radicale che va in profondità e lo rendono resistente alla siccità.

I tecnici di Basf Italia hanno illustrato il progetto Maxia per ottimizzare la coltivazione delle varietà con tecnologia Clearfield e Provisia. Ponendo particolare attenzione alla gestione delle infestanti, e in particolare del riso crodo, hanno suggerito l'importanza di alternare le tecnologie e di intervenire al momento opportuno.

IRES ha presentato le sue principali varietà di riso, tra le quali era presente la varietà IRES 243 con un granello lungo A cristallino, che rientra nel gruppo Ribe, con un ciclo precoce, e altre novità degli ultimi anni come le varietà IMI, resistenti agli imidazolinoni, Fiero e Felice.

Lugano ha esposto una vetrina di 12 varietà convenzionali, nella quale è stato possibile osservare accanto alle varietà più tradizionali e conosciute, come S.Andrea, Gloria e Leonardo, alcune importanti novità di recente costituzione come Alva, lungo A resistente alla salinità, Sintra, con granello tipo Ribe, L-22 lungo A precoce e infine, Domani, una varietà molto precoce.

Sapise ha offerto le principali novità convenzionali come Bramante con granello del gruppo Arborio, Picasso, un riso tipo carnaroli e precoce, Otto che rientra nel gruppo Vialone Nano, Giorgione un lungo A da parboiled precoce e, infine, Monet e Misaki due tondi cristallini con ciclo precoce. Norversi, invece, ha proposto un nuovo ibrido convenzionale, RTH7302, con granello tipo lungo B.

Syngenta ha proposto la sua linea per il riso. Per quanto riguarda i fungicidi, ad Amistar Top, si affianca un nuovo formulato a base di zolfo Tiovit 800 L. È stata poi presentata la linea di biostimolanti, in particolare YieldOn ed i servizi digitali.

Corteva Agriscience a sua volta ha fatto conoscere il progetto Crescere, che punta a inserire ogni anno delle innovazioni sempre diverse. Poi ha proseguito con la linea fungicidi, alla quale si è aggiunto di recente un formulato a base di zolfo, Thiamon Flow e successivamente sono stati presentati i percorsi colturali proposti per la gestione delle infestanti, che prevedono un insieme di alternanza, intesa come alternanza delle tecniche di coltivazione, e rotazione; infine la linea di biostimolanti. Ha presentato anche una vetrina varietale con diverse varietà di mais del catalogo Pioneer.

La mattinata è poi proseguita con un incontro tecnico, nel quale sono intervenuti, il sindaco di Sartirana e risicoltore Pietro Ghiselli, la presidente di Ente Nazionale Risi Natalia Bobba, il direttore del Gal Risorsa Lomellina, Luca Sormani, che ha illustrato i bandi Psr aperti della Regione Lombardia e, infine, il direttore vendite di Terrepadane, Angelo Ceruti, che ha illustrato le principali novità riguardanti le tecnologie per l'irrigazione.

Dopo il pranzo, organizzato dall'azienda agricola Massimo in collaborazione con la Pro Loco di Sartirana, la giornata è proseguita con percorsi tra le prove e degli stand, dove i numerosi visitatori hanno potuto vedere e toccare con mano le novità varietali, tecnologie e mezzi meccanici presentati in fiera.

Bloc notes

di **Simone Silvestri**

Furti di trattori: calano i numeri, ma resta alta l'attenzione

Negli ultimi anni i furti di macchine agricole in Italia hanno registrato una diminuzione, passando da circa 9.200 denunce nel 2017 a poco più di 4.400 nel 2024. Nonostante questo trend positivo, il fenomeno continua a destare forte preoccupazione tra gli agricoltori, che vedono nel trattore e nelle macchine operatrici strumenti indispensabili e insostituibili per la loro attività quotidiana.

Le aree più colpite restano Puglia, Sicilia, Emilia-Romagna e Lombardia. Proprio in Emilia-Romagna, negli ultimi quattro anni, i dati hanno evidenziato un nuovo aumento dei furti, segno che il fenomeno non può essere considerato superato. A destare ulteriore allarme è il fatto che i ladri puntino sempre più spesso a mezzi di fascia medio-alta, potenti e tecnologicamente avanzati, con valore commerciale elevato e più facili da collocare anche sui mercati esteri.

Le associazioni agricole sottolineano come le misure di prevenzione siano ancora poco diffuse: antifurti meccanici ed elettronici, sistemi satellitari di localizzazione e allarmi possono ridurre sensibilmente i rischi, ma il loro costo resta un ostacolo per molte aziende. Proprio per questo, Federacma ha avanzato la proposta di rendere obbligatori i dispositivi satellitari sui mezzi acquistati con fondi pubblici, collegati a reti di controllo internazionali come Interpol, così da contrastare la rivendita illegale dei mezzi rubati.

Un altro fronte da potenziare è quello assicurativo. Le polizze furto e incendio, ancora poco diffuse tra gli agricoltori, rappresentano una tutela importante. Attualmente meno del 5% dei concessionari propone queste coperture, e la loro diffusione resta limitata soprattutto quando l'acquisto non avviene tramite finanziamento bancario.

Assicurazione obbligatoria per i mezzi agricoli

Negli ultimi due anni l'introduzione dell'assicurazione RCA obbligatoria per i mezzi agricoli, anche se non circolanti, ha rappresentato una delle questioni più delicate per il settore primario. L'applicazione della Direttiva europea 2021/2118, in vigore dal dicembre 2023, ha infatti imposto alle aziende agricole di assicurare trattori e macchine fermi nei piazzali aziendali o impiegati esclusivamente in aree private.

La norma, fin dalla sua entrata in vigore, ha generato forti criticità e numerose richieste di deroga, avanzate dalle organizzazioni professionali agricole e sostenute dalle istituzioni. Nonostante tavoli di confronto annunciati con i ministeri competenti e con gli enti assicurativi, l'obbligo è rimasto invariato.

Un primo spiraglio arriva dal disegno di legge "Coltivaltalia", approvato dal Consiglio dei Ministri a fine luglio 2025. Al suo interno è stata inserita una misura che, se confermata nel percorso parlamentare, consentirà alle aziende di non dover più stipulare una polizza RCA per i mezzi agricoli non circolanti e privi di carta di circolazione, purché utilizzati esclusivamente in aree private e coperti da una polizza aziendale RCT.

Questa novità potrebbe rappresentare un passo importante per ridurre i costi a carico delle imprese agricole, garantendo al tempo stesso la tutela assicurativa necessaria. Tuttavia, è fondamentale sottolineare che ad oggi il disegno di legge è ancora in fase di bozza e non ha valore di legge. L'obbligo di assicurazione RCA per tutti i mezzi agricoli resta quindi pienamente valido fino all'eventuale approvazione definitiva della norma.

IL TROVAUFFICIO

ENTE NAZIONALE RISI MILANO
www.enterisi.it

Servizio di Assistenza Tecnica

Telefono	Tecnico	Sede di lavoro
345 07 96 398	Edoardo Magnani	Pavia
331 75 24 018	Simone Sgarbossa	Pavia
320 43 25 359	Alessandro Bagliolo	Novara
334 10 81 516	Alice Ginetti	Pavia
320 43 25 366	Gianluca Bertone	Vercelli
320 43 25 364	Lucio Zerminiani	Isola della Scala
320 43 25 365	Giuseppe Pinelli	Oristano
335 81 24 400	Umberto Rella	Novara
337 10 40 449	Andrea Ricciardelli	Vercelli
334 10 48 968	Stefano Leonardi	Codigoro

Sede Sede Centrale
Indirizzo Via San Vittore, 40
Città 20123 Milano
Telefono 02 8855111
Fax 02 865503
E-mail info@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 9,30-12,30 13,30-17,00
Servizi Presidenza
Direzione Generale
Area mercati e Rapporti UE
Amministrazione - Personale
URP - CED

Sede Centro Ricerche sul Riso
Indirizzo Strada per Ceretto, 4
Città 27030 Castello D'Agogna
Telefono 0384 25601
Fax 0384 98673
E-mail crr.info@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 9,30-12,30 13,30-17,30
Servizi Biblioteca - Laboratori

Sede Centro Operativo
Servizi Emissioni certificati
Dichiarazione esp.
Raccolta denunce e documenti
Telefono 0161 257031
Fax 0161 213209
E-mail richieste@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30

Sede Sezione di Ferrara
Indirizzo Via Leoncavallo, 1
Città 44021 Codigoro
Telefono 0533 713092
E-mail sez.ferrara@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30
Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni

Sede Sezione di Novara
Indirizzo Via Ravizza, 4
Città 28100 Novara
Telefono 0321 629895
E-mail sez.novara@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30
Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni

Sede Sezione di Pavia
Indirizzo Via Calatafimi, 13
Città 27100 Pavia
Telefono 0382 24651
E-mail sez.pavia@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30
Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni

Sede Sezione di Vercelli
Indirizzo P.zza Zumaglini, 14
Città 13100 Vercelli
Telefono 0161 257031
Fax 0161 213209
E-mail sez.vercelli@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30
Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni

Sede Ufficio di Isola della Scala
Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
Città 37063 Isola della Scala
Telefono 045 6630486
Fax 045 6639833
E-mail uff.mantova@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30
Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni

Sede Ufficio di Mortara c/o CRR
Indirizzo Strada per Ceretto 4
Città 27030 Castello d'Agogna
Telefono 0384 2560204
Fax 02 30132944
E-mail uff.mortara@enterisi.it
Orario Lun-Ven: 9,15-12,30 13,30-16,30
Servizi: Assistenza tecnica - Uff.Buoni

Sede Servizio rese c/o Sala Contrattazione
Indirizzo Piazza Trieste 3
Città 27036 Mortara
E-mail rese.mortara@enterisi.it
Orari Venerdì 8,30-12,30
Servizi Rese alla lavorazione

Sede Ufficio di Oristano
Indirizzo Via Enrico Mattei, 92
Città 09170 Oristano
Telefono 0783 78641
E-mail uff.oristano@enterisi.it
Orario Lun-Ven: 8,30-12,30 13,30-16,30
Servizi: Assistenza tecnica - Uff.Buoni

L'INTERVISTA La "lezione" di Ernesto Iaccarino, chef del ristorante Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due golfi, tra i migliori al mondo

«Un risotto, se ben eseguito, è buono con ortaggi, carne o pesce. Basta non abbandonarlo mai»

Paoletta Picco

Il Don Alfonso 1890 è considerato un ristorante top in Italia e tra i primi al mondo. Sul podio non è arrivato per caso. La famiglia Iaccarino, infatti, si occupa di cucina da oltre un secolo. Tutto parte da Sant'Agata, tra il golfo di Napoli e quello di Salerno, con il nonno di Ernesto e con il lavoro puntuale, appassionato, tenace dei suoi genitori, Alfonso e Livia, coppia nella vita sin da giovanissimi e squadra di successo nel lavoro. Ernesto, per capacità, volontà e ambizione, non è da meno: se la genetica gioca in questa storia un ruolo importantissimo, il valore aggiunto di Ernesto è la costruzione, passo passo, di una carriera che si fonda su una formazione economica importante e una visione che coniuga i sapori della Campania con una filosofia fatta di sostenibilità, territorio e qualità assoluta. Sotto la sua guida, il ristorante ha mantenuto le stelle Michelin. Ma quello che colpisce è il modo con cui Ernesto non cerca la spettacolarità fine a sé stessa. Punta su ingredienti autentici, spesso coltivati direttamente nell'azienda agricola di famiglia, Le Peracciole. L'orto de Le Peracciole è una realtà ben consolidata creata più di trent'anni fa. In tutto sette ettari di terreno immersi nel magico scenario di Punta Campanella dove si coltivano biologicamente le materie prime alla base dei piatti proposti nel ristorante.

Ernesto ha ereditato l'amore e la passione per la sua terra e per la tradizione campana e ne ha fatto un vessillo che con orgoglio traduce in piatti che non si dimenticano. Sotto la sua guida il ristorante ha mantenuto le due stelle (salite a tre dal 1997 al 2001) e ha seguito con la famiglia i lavori di un restyling importante ma all'occhio quasi impercettibile che nel 2023 hanno celebrato i cinquant'anni del Don Alfonso.

Ma è ora di parlare di riso, un prodotto che Ernesto Iaccarino non solo ama. Ritiene sia un'eccellenza italiana cui la Calabria e la Campania hanno contribuito a promuovere e celebrare. E, non ci crederete: nonostante le sue giornate siano mirabolanti e frenetiche, per la nostra intervista si è documentato proprio su come, il Don Alfonso 1980, nel corso di oltre cinquant'anni di apertura, abbia modulato il risotto con passione e creatività. «Ho individuato - ci dice - in apertura dopo i saluti di rito - ben tre passaggi fondamentali per il risotto. Dal sartù che negli anni '80 abbiamo elaborato e presentato in una sfoglia di melanzana, ai risotti anni '90 ancora attuali come quello scelto per la nostra intervista, a quelli ancora più azzardati per abbinamento e cromatismo come quello con scampi crudi appena scottati, caviale e maionese ai ricci di mare o ancora quello agli agrumi, crostacei e caviale. Quanto agli abbinamenti con il riso - aggiunge - non c'è che l'imbarazzo della scelta. Un risotto, se ben eseguito, è buono con ortaggi, carne o pesce. L'unica accortezza perché il piatto esca davvero perfetto dalla cucina è che non lo si abbandoni mai un momento. Ci vuole una persona completamente dedicata alla sua esecuzione e che lo segua dal momento della tostatura al suo finissage nel piatto».

Ernesto Iaccarino, chef del ristorante Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due golfi, tra i migliori al mondo

Come tosta il riso?

«Con pochissimo olio d'oliva cui aggiungo un trito di cipolla tostato. Infine, lo si porta a cottura. Nel caso in cui il risotto preveda la cottura con fumetto (ad esempio il brodo di crostacei), lo si aggiunge poco alla volta».

Come lo manteca?

«Dipende dal tipo di risotto che si vuole cucinare: o con burro e succo di limone se ad esempio si esegue un risotto agli agrumi; o con abbondante Parmigiano se si esegue un risotto con cacciagione. In qualsiasi caso però la mantecatura prevede sempre un taglio di burro e olio».

Che varietà vengono utilizzate nella sua cucina?

«Quasi esclusivamente la varietà Carnaroli a eccezione dell'uso del riso nero abbinato a calamari farciti di peperoni e peperoncino piccante».

Crede si possa fare di più per promuovere il riso, e soprattutto crede che sia necessaria una continua formazione sulle nuove varietà di riso e sulle loro prestazioni in cucina?

«Credo che il riso piaccia sempre di più anche all'estero, così come credo sia fondamentale che gli chef, al pari dei produttori, si aggiornino continuamente sulle performance delle nuove varietà di riso. Certo, bisogna avere la voglia e il desiderio di viaggiare e di fare promozione».

La sua passione per i viaggi è nota e irrefrenabile e, a ogni viaggio, sembra accarezzi una nuova apertura del Don Alfonso. Quante ne ha siglate ad oggi con la sua famiglia?

«Sono decisamente tante e rispondono al forte desiderio di internazionalizzazione del gruppo Don Alfonso che è diventato ormai solido espandendosi anche fuori dall'Italia. Fanno parte del gruppo il Don Alfonso 1890 Nuova Zelanda, il Don Alfonso 1890 Macao (Cina), Casa Don Alfonso Macao (Cina), Don Alfonso 1890 Toronto (Canada) (1 Michelin Star), Casa Don Alfonso St Louis, Missuri (USA), Casa Don Alfonso Cascais (Portogallo), Don Alfonso 1890 Lavello (italia) (1 Michelin Star). Il Don Alfonso 1890 a Toronto che nel 2022 viene eletto miglior ristorante italiano nel mondo dalla guida 50 top Italy + 1 Stella Michelin».

Un sogno nel cassetto che si può tradurre in una nuova apertura?

«Mi ha letto nel pensiero: l'Arabia Saudita è la meta che voglio raggiungere con il format Don Alfonso. Lì, dove ci sono città modernissime quasi avveniristiche, non siamo ancora presenti. Perché non provarci?».

Un desiderio di espansione e internazionalizzazione che è come un abito cucito su misura su Ernesto. Non c'è viaggio che lo stanchi e da cui non torni motivato. E' lui, infatti, a occuparsi delle nuove realtà nate oltre i confini italiani. A breve, dopo una puntata in Calabria che - spiega - ha una lunga tradizione risicola, andrà in Cina dove - dice ancora - c'è tantissimo interesse per il prodotto riso. «All'estero - continua - il riso piace molto. Ad esempio in Cina lo mangiano più cotto. Basta adeguarsi. Il mercato asiatico è decisamente aperto, anzi, si potrebbe dire affamato di novità, di nuovi spunti, di nuove iniziative. La curiosità smuove le montagne e bisogna cavalcarla con prontezza e velocità».

Una prontezza e una velocità che, da sempre, accompagna la vita professionale di Ernesto che, come a una corsa ad ostacoli, dove nulla è approssimativo e nulla viene lasciato al caso, elabora, studia e soprattutto realizza progetti spinto da una passione adrenalinica che lo guida anche in cucina.

«Credo che il compito di uno chef - aggiunge - sia quello di intervenire sui piatti dalla loro ideazione alla loro esecuzione. La cucina e la sala di un ristorante sono come un teatro dove ogni sera lo chef recita a soggetto modificando e variando un canovaccio ben preciso che tuttavia, per ragioni esterne e improvvise, può cambiare. Ecco - conclude e rivela il segreto che lo rende imbattibile - prima di ogni servizio uno chef sa che esiste sempre un margine di rischio e di imprevedibilità anche se, come nel mio caso, sono affiancato da una squadra di venti ragazzi. Ma è l'adrenalina che proprio quel rischio ti suscita a trasformare il servizio in un momento magico che ti dà spunto per proseguire e non mollare».

Chi è

Ernesto Iaccarino nasce a Piano di Sorrento il 20 maggio 1970. E' del 1973, invece, l'apertura dell'attuale ristorante Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due golfi, in provincia di Napoli. Fin da bambino Ernesto "frequenta" le cucine del Don Alfonso 1890 e impara poco a poco i segreti della cucina mediterranea stando a fianco del padre Alfonso. Gli studi lo portano a laurearsi nel 1995 in Economia e Commercio a Milano, in Bocconi, ma, anche se lontano, appena può eccolo ritornare nelle cucine del ristorante di famiglia (durante il periodo estivo a tempo pieno e nel periodo invernale nei weekend) sino a quando può finalmente dedicarsi interamente al don Alfonso. Intanto viaggia molto in Europa, in Asia, in America e in Medio Oriente, paesi dove abbina alle trasferte di lavoro l'approfondimento delle culture locali e delle diverse tradizioni gastronomiche. Per completare la sua esperienza manageriale, parallelamente al lavoro di cuoco, lavora per due anni, dal '97 al '99, alla Price Water House di Milano in qualità di revisore di bilanci.

Nel '99 ritorna a S. Agata sui due Golfi. Lo chiama la sua passione e diventa dal 2008 lo chef a tutti gli effetti del Don Alfonso 1890. Dal 1° gennaio 2016 al 31 dicembre 2018 Iaccarino è stato anche presidente Europeo dell'Associazione JRE (Giovani Ristoratori d'Europa) e proprio nel corso del 2016 il Don Alfonso 1890 è stato votato dagli utenti di Trip Advisor primo ristorante in Italia, mentre è risultato al quinto posto nella classifica mondiale. Nel 2017, sempre gli utenti di Trip Advisor l'hanno nuovamente segnalato come primo ristorante in Italia. Nel 2020 il Don Alfonso 1890 di Sant'Agata è stato eletto miglior ristorante d'Italia e terzo al Mondo per la Liste 1000.

La ricetta

Riso Carnaroli al latte di mandorla con crostacei, spinaci selvatici e pepe bianco

Ingredienti per 4 persone

280 g riso Carnaroli, 200 g gamberi, 6 dl fumetto di gamberi, 100 g spinaci freschi, 4 g pepe bianco, 50 g purè di mandorle, 20 g sciroppo di latte di mandorla, 5 cl olio extra vergine di oliva, 1 pz aglio a spicchi, 200 g polpa di granchio, 4 pz mandorle, 60 g salsa di barbabietola, 4 foglie di spinaci, sale q.b..

Esecuzione

In una pentola far scaldare l'olio e l'aglio, per spadellare leggermente i gamberi che andranno successivamente tenuti a parte. Aggiungere il riso e farlo tostare. Iniziare la cottura aggiungendo a poco a poco il fumetto di gamberi. A metà cottura, spadellare gli spinaci e metterli da parte. Aggiungere nel riso il purè di mandorle, lo sciroppo di latte di mandorla, del pepe bianco e la polpa di granchio. A fine cottura aggiustare di sale e aggiungervi i gamberi.

Intanto, il giorno prima, fritte 4 foglie di spinaci a 160° per circa 1 minuto le farete essiccare a 60° per 24 ore per renderle croccanti.

Presentazione

Per la disposizione del riso, al centro del piatto adagiare gli spinaci e sui quali adagerete un cilindro di riso. Servire cospargendo del pepe bianco macinato e guarnire il piatto con un poco di purè di mandorle, mandorle tritate, due gamberi e un poco di salsa di barbabietola. Terminare l'impiattamento con una foglia di spinaci croccanti.

Osservatorio Internazionale

RICE OUTLOOK Dopo il piccolo rallentamento di luglio, si dovrebbe raggiungere il livello di 541,5 milioni di tonnellate

Si prevede una produzione in crescita

Boom delle esportazioni della Birmania per il 2026, riviste al rialzo di 200.000 tonnellate

Torna a crescere la produzione mondiale di riso. Così risulta dal Rice outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) del mese di agosto. Dopo il piccolo rallentamento di luglio, si dovrebbe raggiungere il livello di 541,5 milioni di tonnellate (base lavorata), con un aumento di 0,2 milioni di tonnellate rispetto alla previsione precedente, superando la stima di produzione per il 2024/25, questo mese rivista al ribasso di 0,7 milioni di tonnellate. Gli aumenti produttivi per il 2025/26 di Nigeria e Stati Uniti compensano ampiamente le diminuzioni per la Costa d'Avorio, la Corea del Sud e l'Uzbekistan.

Su base annua, la produzione globale di riso nel 2025/26 è leggermente superiore, poiché i raccolti più abbondanti in diversi paesi produttori importanti, tra cui Bangladesh, Cina e India, hanno più che compensato i raccolti più scarsi in Brasile, Cambogia, Indonesia, Nigeria, Thailandia, Stati Uniti e Vietnam. Si prevede che India e Cina rimarranno i primi due Paesi produttori di riso, rappresentando oltre la metà della produzione globale.

Le previsioni di produzione globale per il 2024/25, come accennato, sono state ridotte di 0,7 milioni di tonnellate a 540,8 milioni, attualmente la seconda più alta mai registrata, con l'Indonesia che rappresenta la maggior parte della revisione al ribasso.

Le forniture globali di riso nel 2025/26 sono previste a 728,7 milioni di tonnellate, 0,2 milioni di tonnellate in meno rispetto alla previsione precedente, ma l'1% in più rispetto all'anno prima e il terzo anno consecutivo in aumento. La revisione al ribasso delle forniture è dovuta principalmente alla riduzione delle stime iniziali delle scorte per Birmania, Laos, Nigeria, Thailandia e Vietnam, che ha più che compensato gli aumenti per India, Unione Europea e Stati Uniti.

Il consumo globale di riso nel 2025/26 (compresa una componente residua che tiene conto delle perdite post-raccolta) è aumentato di quasi 0,4 milioni di tonnellate, raggiungendo i 542 milioni, principalmente a causa di una revisione al rialzo di 0,3 milioni di tonnellate per la Nigeria. Queste previsioni sono in gran parte determinate dal consumo record previsto in diversi importanti paesi consumatori di riso, tra cui Bangladesh, India, Nigeria, Filippine, Thailandia e Vietnam.

Calo, invece, per le scorte finali globali, previste a 186,7 milioni di tonnellate (-0,6 milioni di tonnellate rispetto alla previsione precedente e -0,5 milioni di tonnellate rispetto all'anno prima). Birmania, Costa d'Avorio, Corea del Sud, Laos, Nigeria, Perù, Filippine, Thailandia e Vietnam rappresentano la maggior parte della revisione al ribasso delle scorte finali globali.

Il commercio globale di riso, infine, nell'anno solare 2026 è previsto raggiungere il livello di 62 milioni di tonnellate (base lavorata), con un aumento di 0,3 milioni di tonnellate rispetto alle previsioni precedenti e solo 1.000 tonnellate in più rispetto all'anno prima. Le previsioni sulle esportazioni della Birmania per il 2026 sono state riviste al rialzo di 200.000 tonnellate, portandole a 1,8 milioni, sulla base del forte ritmo delle esportazioni verso i suoi mercati principali (Bangladesh, Cina e Unione Europea).

DA CELLI UN'INNOVATIVA FRESATRICE PIEGHEVOLE PER LA LAVORAZIONE DEL TERRENO IN RISAIA

Celli, azienda italiana che da 70 anni progetta, realizza e distribuisce nel mondo attrezzature e tecnologie per la lavorazione del terreno, incontra oggi anche le esigenze dei risicoltori, grazie a una delle sue ultime novità: la **fresatrice pieghevole E/P**, una macchina pensata e progettata con caratteristiche tecniche uniche per operare in condizioni estreme come i **terreni delle risaie**, anche quelli **completamente allagati**.

TECNOLOGIA E PRESTAZIONI

Il cuore di questa fresatrice è un **sistema brevettato da Celli** che combina l'utilizzo di acciai ad alto limite di snervamento che la rendono estremamente leggera, geometrie che consentono di avere un rapporto peso/volume molto basso e una scatola ad ingranaggi a singola velocità che permette di gestire adeguatamente la velocità di rotazione del rotore.

Fondamentale, in questo gioco di equilibri, è la doppia flangia con sistema di interfaccia, grazie alla quale la E/P può accogliere rotori di dimensioni e geometrie differenti, sostituendoli in maniera semplice e adattando quindi la macchina a diverse tipologie di lavoro e condizioni del terreno. Il prezioso lavoro di bilanciamento, descritto sopra, consente alla macchina di galleggiare senza sprofondare durante la lavorazione, rendendola adatta a lavorare nelle condizioni più estreme.

UNO SVILUPPO CHE PARTE DA LONTANO

Progettata in origine per il mercato sudcoreano, con il quale Celli collabora in modo proficuo da tempo, E/P ha talmente soddisfatto gli operatori di quel Paese che, grazie alle loro testimonianze e opinioni, è stato possibile svilupparla per lavorare efficacemente il suolo italiano, anche attraverso **diversi test nelle risaie del pavese e alcuni accorgimenti tecnici**.

Questa nuova versione, presentata all'ultima edizione di EIMA International, è idonea anche per altre tipologie di terreni, ad esempio quelli più leggeri e sabbiosi, montandovi rullo o slitte: grazie alla sua flessibilità e agli accorgimenti ingegneristici, la fresatrice E/P può rispondere alle diverse sfide, mantenendo alti standard di efficienza.

Oggi sono circa **70 i Paesi** nei quali i macchinari Celli vengono distribuiti, tra novità tecniche ormai considerate dei veri e propri standard di mercato e brevetti registrati in questi anni ed esportati in tutto il mondo. La produzione si attesta sulle **4mila unità all'anno**, tutte realizzate nello stabilimento italiano.

Per ulteriori informazioni sull'azienda e le sue soluzioni: **www.celli.it**.

70 CELLI 1955-2025 BUILT TO BE STRONG

CELLI S.p.A.
Via A. Masetti 32, 47122 Forlì (FC)
info.celli@celli.it

informazione pubblicitaria a pagamento

ASIA Da inizio anno ammontavano a 3,87 milioni di tonnellate, in calo del 26% rispetto ai 5,29 milioni di tonnellate dell'anno scorso

Thailandia in crisi, tonfo dell'export

Calo dovuto all'intensa concorrenza e alle difficoltà valutarie che hanno compromesso la competitività

Le esportazioni di riso della Thailandia sono in netto calo. Lo dice il rapporto del Foreign Agricultural Service (FAS) del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti: quest'anno le esportazioni di riso della Thailandia sono diminuite drasticamente a causa dell'intensa concorrenza e delle difficoltà valutarie che hanno danneggiato la competitività dei prezzi.

Sempre secondo il rapporto FAS di inizio settembre, le esportazioni di riso della Thailandia dall'inizio dell'anno ammontavano a 3,87 milioni di tonnellate, in calo del 26% rispetto ai 5,29 milioni di tonnellate dello stesso periodo dell'anno precedente. Di conseguenza, la Thailandia è scesa dal secondo al terzo posto tra i Paesi esportatori di riso al mondo, dietro India e Vietnam.

La FAS sostiene che il ritorno dell'India sul mercato con prezzi aggressivi e la domanda in calo da parte di acquirenti chiave, tra cui Indonesia e Filippine, sono stati i principali fattori che hanno determinato la flessione delle esportazioni di riso thailandese.

La fluttuazione del baht thailandese ha ulteriormente minato la competitività dei prezzi.

Anche il reddito agricolo è diventato un problema, poiché i prezzi alla produzione di agosto per le principali varietà di riso hanno riflesso una persistente pressione al ribasso.

«Questi prezzi nazionali del riso rimangono storicamente bassi, esponendo gli agricoltori, in particolare quelli che producono qualità non premium, a difficoltà finanziarie dovute al calo dei prezzi all'esportazione, agli elevati costi di produzione e al calo della domanda di esportazione», ha affermato la FAS.

Il 19 agosto, il governo thailandese ha risposto con misure di stabilizzazione del prezzo del riso per mitigare le perdite e stabilizzare la produzione per la campagna di commercializzazione 2025-26, stanziando un budget totale di 37,9 miliardi di baht (1,2 miliardi di dollari). Le misure per la stabilizzazione del prezzo del riso fuori stagione 2024-25 hanno previsto un budget di 7,3 miliardi di baht (226 milioni di dollari).

Myanmar, export da record

L'export di riso del Myanmar ha superato il milione di tonnellate in 5 mesi. Lo sostiene il Myanmar Rice Federation (MRF): il Paese del Sud-est asiatico ha esportato 1,04 milioni di tonnellate di riso e riso spezzato nei primi cinque mesi dell'attuale anno fiscale 2025-2026. Secondo i dati della federazione, il Myanmar ha guadagnato 355 milioni di dollari dalle esportazioni nel corso dei cinque mesi da aprile ad agosto di quest'anno esportando riso e rotture di riso sia via mare che via terra in più di 30 Paesi.

L'obiettivo della federazione è quello di raggiungere 3 milioni di tonnellate di esportazioni di riso nell'attuale anno fiscale.

News

Il Vietnam rimane il secondo esportatore di riso al mondo

Il Vietnam è riuscito a esportare 5,5 milioni di tonnellate di riso per un valore di 2,81 miliardi di dollari nei primi sette mesi di quest'anno, nonostante il calo dei volumi in altri paesi esportatori di riso.

Ciò ha rappresentato un aumento del 3% in termini di volume, ma ha determinato un calo del 16% degli utili a causa del crollo dei prezzi globali. La Viet Nam Food Association è convinta che quest'anno le esportazioni raggiungeranno gli 8 milioni di tonnellate, posizionando il Vietnam al secondo posto nella lista dei maggiori esportatori mondiali dopo l'India.

L'Indonesia prevede un surplus di riso di 3,5 milioni di tonnellate

La produzione di riso indonesiano nel 2025 dovrebbe registrare un surplus di 3,5 milioni di tonnellate, garantendo un approvvigionamento interno sufficiente senza la necessità di importazioni fino alla fine dell'anno. L'ha dichiarato il Vice Ministro dell'Agricoltura Sudaryono: «Secondo i dati di Statistics Indonesia (BPS), entro la fine di dicembre 2025 la produzione di riso dovrebbe registrare un surplus di 3,5 milioni di tonnellate rispetto allo scorso anno. Se Dio vuole, se tutto andrà come previsto, quest'anno non avremo bisogno di importare riso». E ha spiegato che si stima che la produzione nazionale di riso entro la fine del 2025 raggiungerà i 33-34 milioni di tonnellate.

Produzione ed export da record per l'India

Il settore risicolo indiano sta entrando in una nuova fase di crescita, con produzione ed esportazioni che hanno raggiunto livelli record. Grazie al clima favorevole, alle politiche governative di sostegno e alla forte domanda globale, il Paese sta consolidando la sua posizione di maggiore esportatore di riso al mondo.

Nell'anno di commercializzazione (da ottobre a settembre) 2024-25), si prevede che l'India raccoglierà 145 milioni di tonnellate di riso, che si qualifica come il nono raccolto consecutivo eccezionale. Un monsone ben distribuito, prezzi minimi di sostegno (MSP) più elevati e aree di coltivazione stabili hanno contribuito a questo costante aumento della produzione. A differenza degli anni passati, non sono stati segnalati danni significativi alle colture, il che ha ulteriormente favorito l'aumento della produzione.

RAVARO
NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE

Strada per Vespolate, 6 - 28060 Granozzo (No) - Italy - Tel. 0321/55146 - www.officineravaro.com - ravaro@ravaro.it

IL BILANCIO E' stato collocato quasi il 92% della disponibilità vendibile

La campagna 2024/25 s'è chiusa con trasferimenti in calo del 5%

Vista la sospensione estiva della rilevazione delle quotazioni delle borse merci, proponiamo i grafici delle medie mensili rilevate presso la Borsa merci di Vercelli nella scorsa campagna e relative a quattro differenti tipologie di riso.

La campagna 2024/2025 si è chiusa con un volume totale di risone trasferito di quasi 1.342.000 tonnellate (data provvisorio), con un calo di circa 71.900 tonnellate (-5%) rispetto alla campagna precedente. Nel complesso è stato trasferito quasi il 92% della disponibilità vendibile, facendo segnare un risultato peggiore di quello della campagna 2023/2024 quando si era collocato il 96%.

Nel corso della campagna appena conclusa, le esportazioni italiane verso i Paesi terzi si sono collocate a circa 126.400 tonnellate (dato provvisorio), in equivalente lavorato, risultando in calo di circa 11.000 tonnellate (-8%) rispetto alla precedente campagna. La tipologia più esportata è risultata il Lungo A (62.400 t), in calo di 9.206 tonnellate (-13%) rispetto alla campagna 2023/2024, seguita dal riso Tondo (44.529 t) che, invece, ha fatto segnare un incremento di 1.007 tonnellate (+2%). L'export di riso Medio, pari a 1.607 tonnellate, è risultato in calo del 63%, mentre quello di riso Lungo B, pari a 17.876 tonnellate, si è collocato allo stesso livello della precedente campagna.

Le consegne verso gli altri Paesi dell'Ue, aggiornate a maggio 2025, si sono attestate poco oltre le 383.300 tonnellate, base lavorato, con un calo di circa 11.800 t (3%) rispetto al dato di un anno fa.

Risultano in aumento le consegne relative al riso Tondo (+6.317 t; +6%), mentre è stato collocato un minor quantitativo di riso Medio/Lungo A (-11.542 t; -12%) e di Lungo B (-6.584 t; -4%).

Le consegne verso la Germania si mantengono allo stesso livello di un anno fa (107.000 t ca.), mentre quelle verso la Francia, la Rep. Ceca e la Slovacchia fanno segnare incrementi, rispettivamente, del 7%, 32% e 41%. Al contrario, si sono ridotte le esportazioni verso i Paesi Bassi (-28%), la Spagna (-28%), il Belgio/Lux (-19%) e la Polonia (-18%).

Nella campagna 2024/2025 gli operatori italiani hanno richiesto titoli di importazione Agrim per 189.378 t, base lavorato, con un incremento di 26.331 t (+16%) rispetto alla campagna precedente.

Le importazioni di riso di tipo Indica, pari a 182.962 t, risultano in aumento di 23.283 t (+15%) e rappresentano il 97% del volume totale. Le importazioni di riso di tipo Japonica, pari a 6.416 t, fanno segnare un incremento di 3.048 t (+90%).

Unione europea

Al termine della campagna 2024/2025, l'import complessivo in ambito Ue ha interessato un volume di poco superiore a 1.604.500 tonnellate, in equivalente lavorato, in aumento di oltre 190.700 t (+14%) rispetto alla campagna precedente.

Le importazioni di riso di tipo Japonica, quasi 209.000 t, fanno segnare un decremento di circa 3.000 t (-1%), mentre quelle di riso di tipo Indica, poco oltre 1.395.500 tonnellate, risultano in aumento di circa 193.700 tonnellate (+16%).

Le importazioni di riso semilavorato/lavorato originarie della Cambogia e del Myanmar si sono attestate a 522.082 tonnellate, in aumento di 69.131 tonnellate (+15%).

L'import dalla Cambogia, pari a 275.532 tonnellate, risulta in crescita del 16%, mentre quello proveniente dal Myanmar, pari a 246.550 tonnellate, fa segnare un incremento del 15%.

Le esportazioni si sono collocate a circa 279.600 tonnellate, base lavorato, facendo segnare un decremento superiore alle 32.100 tonnellate (-10%) rispetto a un anno fa.

Le esportazioni di riso di tipo Japonica, circa 194.100 tonnellate, risultano in calo di oltre 4.200 tonnellate (-2%), mentre quelle di riso di tipo Indica, circa 85.500 tonnellate, fanno segnare un decremento superiore alle 27.900 tonnellate (-25%).

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 31/8/2025

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio	88.488	82.708	93,47%	5.780
Centauro	24.321	23.561	96,88%	760
Altri Tondi	279.513	271.809	97,24%	7.704
TOTALE TONDO	**392.322**	**378.078**	**96,37%**	**14.244**
Lido e similari	11.341	11.280	99,46%	61
Padano e similari	1.098	801	72,95%	297
Vialone Nano e similari	17.765	15.311	86,19%	2.454
Varie Medio	51.052	40.014	78,38%	11.038
TOTALE MEDIO	**81.256**	**67.406**	**82,96%**	**13.850**
Ribe e similari	310.946	272.587	87,66%	38.359
S. Andrea e similari	13.024	12.460	95,67%	564
Roma e similari	4.293	3.944	91,87%	349
Baldo e similari	106.365	94.134	88,50%	12.231
Arborio e similari	93.812	84.097	89,64%	9.715
Carnaroli e similari	122.077	110.023	90,13%	12.054
Varie Lungo A	31.280	30.004	95,92%	1.276
TOTALE LUNGO A	**681.797**	**607.249**	**89,07%**	**74.548**
TOTALE LUNGO B	**308.159**	**289.170**	**93,84%**	**18.989**
TOTALE GENERALE	**1.463.534**	**1.341.903**	**91,69%**	**121.631**

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

IMPORT & EXPORT UE

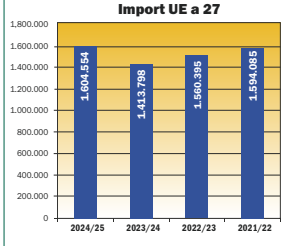
EFFETTIVO SDOGANATO DAL 1/9/2024 AL 31/8/2025

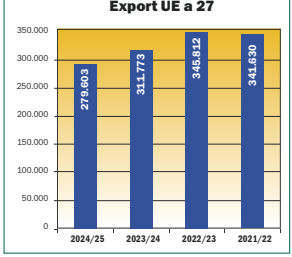
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)

Paesi	Import
Paesi Bassi	261.231
Francia	235.449
Belgio	190.732
Spagna	190.175
Italia	154.763
Portogallo	125.783
Polonia	93.110
Germania	76.098
Rep. Ceca	56.012
Bulgaria	50.510
Svezia	39.239
Lituania	23.221
Altri Ue	108.231
Totale	**1.604.554**
Rotture di riso	566.429

Paesi	Export
Italia	117.845
Grecia	40.859
Spagna	34.486
Belgio	23.173
Paesi Bassi	15.160
Portogallo	14.944
Bulgaria	10.627
Lituania	6.813
Germania	3.717
Rep.Ceca	2.851
Polonia	2.531
Romania	1.838
Altri Ue	4.759
Totale	**279.603**
Rotture di riso	15.682

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI





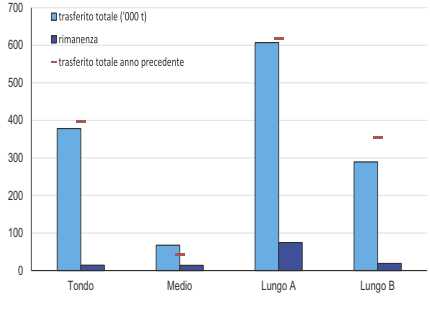
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	416.526	397.128	95,34%
Medio	46.897	43.323	92,38%
Lungo A	649.732	617.616	95,06%
Lungo B	360.015	355.694	98,80%
TOTALE	**1.473.170**	**1.413.761**	**95,97%**

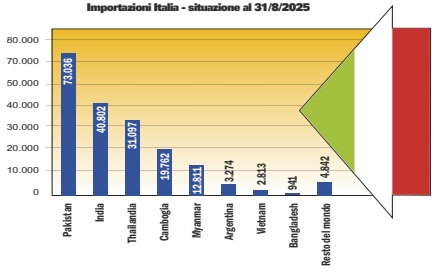
2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	322.906	85,53%
Medio	41.668	39.327	94,38%
Lungo A	517.224	472.536	91,36%
Lungo B	360.545	334.617	92,81%
TOTALE	**1.296.966**	**1.169.386**	**90,16%**

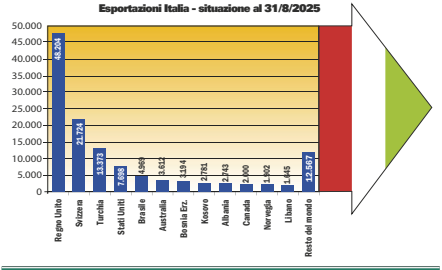
2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	388.938	97,98%
Medio	40.224	38.730	96,29%
Lungo A	722.781	681.446	94,28%
Lungo B	346.471	339.100	97,87%
TOTALE	**1.506.415**	**1.448.214**	**96,14%**

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



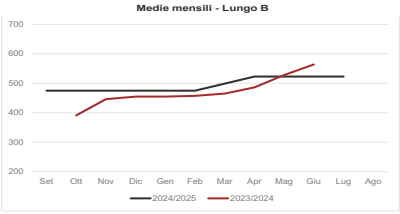


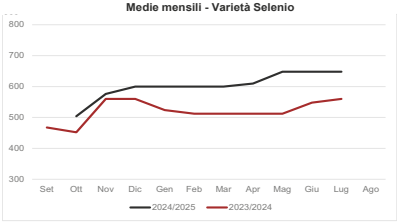
BORSA DI MILANO

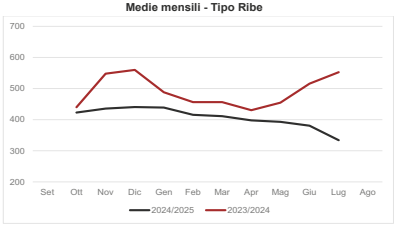
Lavorati	19/8/25 Min	19/8/25 Max	26/8/25 Min	26/8/25 Max	2/9/25 Min	2/9/25 Max	9/9/25 Min	9/9/25 Max
Arborio	Chiusura estiva		2.020	2.080	2.020	2.080	2.020	2.080
Roma			1.810	1.930	1.810	1.930	1.810	1.930
Baldo			1.720	1.840	1.720	1.840	1.720	1.840
Carnaroli			2.240	2.450	2.240	2.450	2.240	2.450
Ribe			1.120	1.300	1.120	1.300	1.120	1.300
S. Andrea			1.900	2.080	1.900	2.080	1.900	2.080
Lungo B			1.330	1.440	1.330	1.440	1.330	1.440
Vialone Nano			2.780	2.880	2.780	2.880	2.780	2.880
Riso Medio			1.230	1.280	1.230	1.280	1.230	1.280
Originario			1.580	1.780	1.580	1.780	1.580	1.780
Parboiled Baldo			1.820	1.940	1.820	1.940	1.820	1.940
Parboiled Ribe			1.220	1.400	1.220	1.400	1.220	1.400
Parboiled Lungo B			1.430	1.540	1.430	1.540	1.430	1.540

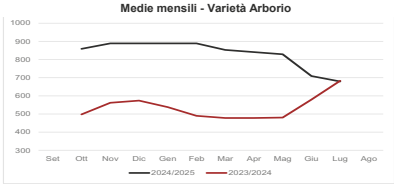
(1) nominale

Borsa di Vercelli: Confronto campagne - medie mensili relative a quatro tipologie di risone









IL RISICOLTORE

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

Direttore responsabile: Giuseppe Pozzi
Tel. 039.99.89.240 Email: giuseppe.pozzi@netweek.it
Regist. Tribunale di Milano: n. 4365 del 25/6/1957
Editore: Dmedia Group SpA
Proprietà: Ente Nazionale Risi
Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Pubblicità:
Publi(N) srl
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039.99.89.1 - fax 039.99.08.028
publiin@netweek.it

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

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 settembre 2025.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente dalla volontà dell'Editore e della redazione.
Informativa ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. 196/2003.
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati chiedendone l'aggiornamento o la cancellazione.

CONSEGNE DALL'ITALIA VERSO GLI ALTRI STATI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA

(dati espressi in tonnellate base riso lavorato, riso da seme escluso - Fonte: Istat)

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE
24/25 (aggiornamento al 31/5/2025)	**117.615**	**4.054**	**78.808**	**182.864**	**383.341**
23/24 (aggiornamento al 31/5/2024)	**111.298**	**6.424**	**87.980**	**189.448**	**395.150**
differenza	6.317	-2.370	-9.172	-6.584	-11.809
differenza in %	5,7%	-36,9%	-10,4%	-3,5%	-3,0%
22/23 (aggiornamento al 31/5/2023)	***95.223***	***7.149***	***73.475***	***208.510***	**384.357**

Prime 10 destinazioni

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
GERMANIA	107.195	106.847	348
FRANCIA	103.643	97.292	6.351
BELGIO/LUX	24.193	29.709	-5.516
PAESI BASSI	19.955	27.747	-7.792
REP.CECA	18.230	13.793	4.437
AUSTRIA	17.639	17.762	-123
SPAGNA	14.312	19.854	-5.542
POLONIA	13.281	16.230	-2.949
DANIMARCA	7.767	8.433	-666
SLOVACCHIA	7.485	5.328	2.157

organazoto

50 anni di presenza da leader nel mercato della concimazione del Riso, ci permettono di offrire oggi una importante ed esclusiva evoluzione nel panorama dei Concimi Organici ed Organo Minerali.

NOVITÀ 2025

Nasce la nuova formulazione FLAKES,
frutto della tecnica innovativa brevettata GEL ACTIVE FOAM®

FLAKES

MIGLIORATE PRESTAZIONI DELL'AZOTO ORGANICO

N ORGANICO PROTEICO AL 13%

PRODOTTO AMMESSO AD USO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

NUOVA GRANULOMETRIA

Già disponibile presso i nostri distributori dalla campagna 2025/2026.

Per informazioni
info@organazoto.it
0571 497778

ORGANAZOTO FERTILIZZANTI SpA

CQY CERTIQUALITY

bioagricert INPUTS

ASSOCIAZIONE ITALIANA ASSOFERTILIZZANTI